

Herzlich willkommen im

R E S T A U R A N T

zum alte
Pflüegli

Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst

La Rochefoucauld

In dem Sinne begrüßen wir Sie in unserem heimeligen Restaurant und hoffen Sie geniessen Ihren Aufenthalt bei uns.

Unser Ziel ist es, dass Sie eine kleine Auszeit nehmen können, in der Sie einige gemütliche Stunden bei gutem Essen und einem feinen Tropfen Wein Ihren Alltag hinter sich lassen.

Auch für kleinere Feste und grössere Feiern sind wir gerne Ihr Ansprechpartner.

Unser Raumangebot dafür:

Restaurant: 25 Plätze
Stübli: 16 Plätze
Säali: 14 Plätze
Schüür: ca.50 Plätze
Garten: ca.50 Plätze

Patricia & Martin mit dem Pflüegli-Team

Herkunftsdeklarationen

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz/Südamerika
Poulet	Schweiz
Fisch	Griechenland



Angaben über Inhaltsstoffe erhalten Sie bei unseren Mitarbeitenden

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Hausgemachtes Rauchlachstatar mit Toastbrot	15.50
Mostbröckli Carpaccio mit Apfelkäsesalat	15.50

Unsere hausgemachten Salat-Dressings:

Französisch, Italienisch, Hausdressing

Suppen

Hausgemachte Curry-Apfelsuppe pikant gewürzt	10.50
Bouillon mit hausgemachten Flädli	8.50

Hauptspeisen

Pouletstreifen Stroganoff im Reisring Mit Peperoni, Zwiebeln, Champignon und Gurken	27.50
Rindsfilet 200gr An einer Rotweinsauce, mit feinen Nüdeli	44.50
Schweins Steak mit hausgemachter Kräuterbutter Mit Pommes frites	27.50
Pflüegli-Spiess mit Schweins-, Rinds-, Kalbs- und Poulet-Fleisch Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter und Röstikroketten	35.50
Cordonbleu vom Schwein Gefüllt mit rassigem Appenzellerkäse und Mostbröckli, mit würzigen Country Cuts	27.50
Kalbs Geschnetzeltes Mit einer Calvados Sauce mit Apfelstücken und hausgemachten Spätzli	33.50
Portion frisches Mischgemüse	5.50

Fisch

Wolfsbarsch grilliert Mit selbstgemachten Reisplätzli und Rahmspinat	29.50
--	--------------

Vegetarisches

Pflüegli's Spätzlipfanne	21.50
Mit Lauch und Käse, dazu Röstzwiebeln und Apfelmus	
Hausgemachter Weisswein Risotto	23.50
Mit Dörrtomaten und Oliven	
Frisches Gemüsecurry im Reisring	23.50

Immer gut

Schnipo		19.50
Paniertes Schweins Schnitzel mit Pommes frites		
Schweins Rahmschnitzel mit Nüdeli		22.50
Fitnesssteller	Schweins Schnitzel paniert oder nature	19.50
	Pouletbrust mit Kräuterbutter	22.50
	Egliknusperli (DE) mit hausgemachter Remoulade	24.50

Winterziit isch Fondueziit Ab 5 Personen nur auf Vorbestellung

Käsefondue

pro Person

Thurgauer Käsefondue mit Süssmost und Apfelstückli	23.50
Toggenburger Fondue mit Mostbröckli	24.50
Moitie Moitie Vacherin und Greyerzer mit einem Gläsli Kirsch	26.50

Fleischfondue

pro Person

Im Voraus erhalten Sie einen Blattsalat mit hausgemachtem Dressing nach Wahl

Fondue Chinoise 160 Gramm gemischtes Fleisch (Schwein, Rind, Kalb und Poulet)	36.50
--	--------------

Dazu gibt es unsere meist hausgemachten Dip Saucen (Cocktail, Knobli, Remouladen, Curry und Sweet Chilli) sowie unser Fleischgewürz nach eigenem Rezept, Essiggurken, Silberzwiebeli, Maiskölbli und Pommes frites und/oder Reis.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne von den einzelnen Komponenten nach:

+100g Fleisch	7.00
Pommes frites und Reis	/
Saucen	/
Essiggemüse und	/

