

Landgasthof

Pflug



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 05:00 – 24:00 Uhr
Samstag und Sonntag Ruhetag

www.pflug.ch

Landgasthof Pflug

www.pflug.ch



Herzlich willkommen

Schön, dass Sie unser Gast sind. Fühlen Sie sich bei uns wie zuhause, geniessen Sie unsere Speisen und gönnen Sie sich einen guten Tropfen aus unserem Keller.

Aus der Region

Gemüse und Obst beziehen wir, wenn immer möglich, vom Bauernhof Bryner in Othmarsingen. Ergänzend werden wir beliefert durch Keller, Sins. Unser Brot von der Bäckerei Meier, Windisch und die Eier vom Falkenhof, Othmarsingen. Getränke liefert uns Lüem, Henschiken, Kaffeebohnen vom Graf, Baden uns alles was sonst noch fehlt beziehen wir im Top CC, Henschiken.

Allergene

Unsere Speisen können Spuren von Genüssen enthalten, darauf wird aber niemand allergisch reagieren.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Nöd eso vell

Unsere Gerichte sind zum Teil auch als kleine Portionen erhältlich (-CHF 3.00).

Herkunft und Deklaration vom Fleisch

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Schweinefleisch.

Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Uruguay
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz
Trockenfleisch	Schweiz

Schön, dass Sie unser Gast sind.

Im Pflug ist Fonduezeit

Geniessen Sie unsere Fondues

Fondue Chinoise à discrétion 42.50

mit Rind und Pouletbrüstli
dazu Salat, Reis, Pommes frites, Kroketten,
Gemüse und diverse Saucen

Fondue Bourguignonne mit Rindsfilet 46.50

dazu Salat, Reis, Pommes frites, Kroketten,
Gemüse und diverse Saucen

Käsefondue 26.00

Zu unseren Fondues empfehlen wir Ihnen:

Weisswein 7 dl
Blanc de Noir AOC, Weingut Heubeger, Bözen 39.00

Rotwein 7 dl
Negroamaro di Salento IGT, MAVRIO 42.00

Spirituosen 2 cl
Vielle Poire Williams, Studer, Entlebuch 7.50
Old Barrel Rum, Distillerie Studer, Entlebuch 7.50

Geburtstagshit

Jeder Jubilar erhält eine Geburtstagsüberraschung!

Pflug aktuell

Suppen – natürlich hausgemacht

Tagessuppe	6.00
Hausgemachte Bouillon mit Kräuterflädli	7.00
Bouillon mit Ei	7.50
Tomatencremesuppe	9.00
Aargauer Rüeblisuppe	9.00

Vorspeisen

Gartenfrischer grüner Salat an Hausdressing	8.00
Gemischter Salat an Hausdressing	9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	12.00
Blattsalat mit Speck, Ei und Croutons	12.50
Beef-Tartar in bunter Garnitur mit Toast und Butter	24.00

Ei-Ei-Ei

Omelette nature	11.50
Omelette mit Schinken	14.50
Omelette mit Champignons	14.50

So ein Käse

Käseschnitte nature	15.00
Käseschnitte mit Ei	17.50
Käseschnitte mit Schinken	18.00
Käseschnitte mit Ei und Schinken	19.00
Käseschnitte Hawaii	19.00

Unsere Haus-Spezialitäten aus dem Pfännli

Schnitzel paniert	19.00
Schitzel nature	19.00
Schnitzel mit frischen Champignons	22.00
Kotelette paniert	21.50
Kotelette nature	21.50
Kotelette mit frischen Champignons	23.50
Entrecôte nach Art des Hauses mit Gemüse	29.50

Warme Tellergerichte

Cordon bleu	24.00
Steak mit Kräuterbutter	22.00
Steak mit Pfeffersauce	23.00
Holzfäller-Steak mit Speck und Käse überbacken	24.00
Rahmschnitzel	19.00
Geschnetzeltes mit Rahmsauce	19.00
Curry Geschnetzeltes mit Früchten	19.00
Piccata milanese	19.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce	11.00
Gebratener Fleischkäse mit 2 Spiegeleier	14.50
Teller Pommes frites	7.80

Beilagen

Pommes frites	4.60	Tomaten Spaghetti	5.60
Butternüdeli	4.60	Spätzli	5.40
Reis	4.60	Weissweinsrisotto	6.00
Kroketten	4.60	Gemüse garnitur	8.00
Rösti	6.50	Spiegelei	1.70

Kinderteller für Erwachsene	
Schnitzel paniert, Pommes frites, Salat	22.50

Rind

Rindsfilet mit Morchelsauce, Pommes frites, Gemüse	46.00
Rindsfilet mit Café de Paris, Pommes frites, Gemüse	44.00
Rindsfilet mit Pfeffersauce, Pommes frites, Gemüse	44.00
Filetgulasch Stroganoff, Reis	36.00
Beef-Tartar in bunter Garnitur mit Toast und Butter	35.00

Kalb

Züri Geschnetzeltes mit Rösti	38.00
Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse	39.00

Poulet

Schnitzel paniert	19.50
Curry Geschnetzeltes mit Früchten	19.50
Pouletflügeli rassig gewürzt	6 Stk. 14.50
	9 Stk. 17.50
	12 Stk. 19.50

Fondues

Fondue Chinoise à discrétion	42.50
Fondue Bourguignonne mit Rindsfilet	46.50
Käsefondue	26.00

Rösti-Karte

Rösti nature im Pfännli	11.20
Speck	3.70
Schinken	3.70
Zwiebeln	2.40
Käse	3.60
Spiegelei	1.70
Gemüsestreifen	3.90

Kulinarische Vorfreude 20 Minuten

Fitness-Karte

Schnitzel paniert	23.50
Cordon bleu	32.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter	26.00
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	21.50
Chicken Nuggets mit Tartarsauce	18.00
Kalbsschnitzel paniert oder mit Kräuterbutter	32.00
Kalbs Cordon bleu	40.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	24.00
Gefüllte Röstirollen mit Frischkäse	19.50
Lexi's Lieblingsessen:	
Schnitzel paniert mit Tomatensalat	25.00
Alle Fitnesssteller mit Salat oder Gemüsebouquet	

Fleischlos glücklich

Rüebli-Risotto mit Nüssen	18.00
Chäs-Spätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	18.00
Lauwarmer Gnocchi-Salat mit Rucola, Tomaten, Parmesan	21.00
Gemüseteller	21.00
Gnocchi mit Pilzrahmsauce	22.00
Früchte-Curry mit Reis	19.00

Teigwarengerichte

Spaghetti Napoli	15.50
Spaghetti Bolognese	17.50
Spaghetti Carbonara	18.80

Kinderteller

Donald - Schnitzel paniert, Pommes frites, Salat	12.00
Flip - Chicken Nuggets, Pommes frites, Salat	12.00
Bugs Bunny - Spaghetti Napoli, Salat	8.50

Da haben wir den Salat

Wurstsalat einfach	12.00
Wurstsalat garniert	16.50
Wurstkäsesalat einfach	15.00
Wurstkäsesalat garniert	17.50
Käsesalat einfach	15.00
Käsesalat garniert	17.50
Thonsalat einfach	15.00
Thonsalat garniert	17.50
Suppenteller grüner Salat	9.50
Suppenteller grüner Salat mit Speck, Croutons, Ei	14.50
Salatteller klein	14.00
Salatteller gross mit Ei	18.00

Kalte Teller

Bündnerfleischteller	25.00
Walliserteller (gemischt)	25.00
Speck am Stück	19.00
Waldfest (Cervelat mit Brot)	6.00
Käsebrettli	22.50

Sandwiches

Salami, Schinken, Fleischkäse oder Käsebrot	7.00
Bündnerfleischbrot	11.50
Schnitzelbrot	11.00
Handwerkerznüni (Cafe und Sandwich)	8.00

Getränkerte

Mineralwasser Offenausschank **2 dl** **3 dl** **5dl**

Soda, Coca Cola/zero, Eistee, Fanta
Rivella, Citro, Apfelschorle,
Apfelsaft, Orangensaft 3.80 4.10 5.10

Hahnenburger 1.80 2.10 3.10

Mineralwasser Flaschen **2 dl** **3 dl** **1L**

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure
Coca Cola / Zero 4.80 9.00

Schweppes Tonic / Bitter Lemon 4.60

Biere (inkl. Panaché) – Most vergoren **2 dl** **3 dl** **5 dl**

Herrgöttli 3.80

Stange, Becher, Kübeli 4.10

Grosses Kübeli 5.10

Grosse Flasche 5.60

Feldschlösschen alkoholfrei 5.60

Appenzeller Quöllfrisch 5.60

Erdinger Weissbier 6.00

Sure Moscht mit/ohne Alkohol 5.60

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso 4.20

Kafi beschwipst, 2 cl 5.80

Kafi Schümli, 2 cl 7.80

Coretto Grappa 6.60

Diverse Tees 4.20

Tee Rum 6.10

Ovo/Schoggi, 3 dl 4.10

Sekt / Apéritif	1 dl	2 dl	7 dl
------------------------	-------------	-------------	-------------

Prosecco, Signore Giuseppe	8.00		45.00
----------------------------	------	--	-------

Aperol Spritz	9.50		
---------------	------	--	--

Campari Orange / Soda	8.00		
-----------------------	------	--	--

Offenweine	1 dl	5 dl	7 dl
-------------------	-------------	-------------	-------------

Weiss

Riesling x Sylvaner AOC Bözen - AG	5.00	23.50	
------------------------------------	------	-------	--

Johannisberg, Leukersonne	4.50	19.00	
---------------------------	------	-------	--

Fendant, Leukersonne	4.50	19.00	
----------------------	------	-------	--

Rot

Pinot Noir AOC Bözen - AG	5.00	23.50	
---------------------------	------	-------	--

Dôle, Leukersonne	4.00	19.00	
-------------------	------	-------	--

Solis, Leukersonne	5.50	26.00	
--------------------	------	-------	--

Merlot IGT - Italien	4.00	18.50	
----------------------	------	-------	--

Flaschenweine

Ripasso «CAMI» DOC		28.50	
--------------------	--	-------	--

Amarone «CAMI» DOC		34.50	
--------------------	--	-------	--

Weissweine	7 dl
-------------------	-------------

Aargau - Schweiz

Blanc de Noir AOC Weingut Heuberger, Bözen	39.00
---	-------

Tessin - Schweiz

«Chiar di Luna» - Merlot bianco Delea, Losone	39.00
--	-------

Salento - Italien

Pinot Grigio DOC - 2017 Signore Giuseppe	36.00
---	-------

Rotweine **7 dl****Aargau - Schweiz**

Heuberger Reserve AOC - Pinot Noir
Weingut Heuberger, Bözen 48.00

Wallis- Schweiz

Pinot Noir Grand Cuvée, Leukersonne 46.00
Cornalin, Leukersonne 46.00

Tessin - Schweiz

Merlot del Mendrisiotto Ticino – MoMò
Delea, Losone 42.00

Salento - Italien

Primitivo di Manduria IGT – SILENTIUM 42.00
Negroamaro di Salento IGT –MAVRIO 42.00

Spirituosen **2 cl** **4cl**

Vielle Prune Studer Reservé 7.50
Mirabelle 4.80 7.80
Grappa 4.80 7.80
Appenzeller 4.80 7.80
Jägermeister 6.50
Röteli 5.20
Scotch Whisky 6.50
Single Malt Whisky Glen Fiddich 9.50
Baileys 5.50

Drinks **4cl**

Gin Tonic 9.50
Vodka Orange /Lemon/ Tonic 9.50
Whisky – Cola 9.50

Landgasthof Pflug

www.pflug.ch



Werte Gäste vom Landgasthof Pflug

Gerne stellen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung und freuen uns Ihnen unsere vielseitigen Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Wir verwöhnen Sie mit gutbürgerlicher, saisonaler und regionaler Küche und legen grossen Wert auf Qualität sowie einen freundlichen Service.

Sie können Ihr Menü nach Ihren kulinarischen Wünschen oder unseren Vorschlägen kreieren. Unsere Menüvorschläge sind nicht in Stein gemeisselt.

Das ganze Team ist bemüht, Ihnen einen schönen und unvergesslichen Aufenthalt im Landgasthof Pflug zu ermöglichen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Claudia Züblin
sowie das ganze Pflug Team