

Dessert

Apfelzeit 🍷 Apfelstrudel, Apfelglace, Apfelsalat und Apfelmostsauce	CHF 12
Herbsttraum Maronivariation serviert im Einmachglas mit Meringue	CHF 12
Dreierlei von der Schokolade Küchlein, Mousse, Luftschokolade und Birnensorbet	CHF 12
Mörschwiler Joghurt mit Beeren 🍷 Frozen Joghurt mit Heidelbeerkompott	CHF 8
Fruchtsalat	CHF 8
Kleines Dessert im Shotglas serviert	CHF 5



Kalte Speisen

Wilde Kreation 🍷 Carpaccio vom geräucherten Hirschrücken, Tobinambur Hausgebeizte Lachsforelle und Rotkraut- Preiselbeercreme	CHF 18
Felge und Büffelmozzarella Marinierter Feigensalat mit Büffelmozzarella und Ruccola 10 jähriger Aceto Balsamico und geröstete Pinienkerne	CHF 14
Herbstsalat 🍷 Nüsslisalat mit Steinpilzvinaigrette Hirschsalsiz und Belperknolle - ohne Hirschsalsiz 🌿	CHF 16 CHF 14
Salate und Vorspeisen vom Buffet 🌿	CHF 16
Hauptgang vom unserem Salat und Antipastibuffet 🌿	CHF 22

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten von Lebensmitteln
beraten wir sie gerne.

Einfach und Gut

Oberwaid Chrafton bleu

Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli und St. Galler Klosterkäse

CHF 38

Kalbsleberli

Geschnetzelte Kalbsleber mit Salbei

CHF 32

Wurst

Kalbsbratwurst

CHF 22

Steak

Schweinssteak mit Kräuterbutter

CHF 28

Diese Gerichte werden serviert mit Röstli und Marktgemüse

Wildknusperli

Wildknusperli mit Klosterblütendip und Herbstsalat

CHF 26

Tagliatelle und getrüffelte Nüsse

Tagliatelle mit Herbstpilzen und getrüffelten Nüssen Zitronenfrischkäse

CHF 26



Die ideale Komposition: Grill & Buffet serviert in zwei Gängen

Erster Gang vom Buffet

Für die Vorspeise können Sie sich von unserem reichhaltigem Salat- und Antipastibuffet bedienen

Zweiter Gang vom Grill

Die Hauptspeise wird Ihnen von unserem Serviceteam mit marktfrischem Gemüse serviert

Mörschwiler Ribelmalspoulardenbrust

CHF 38

Kalbsschnitzel aus Mutterkuhhaltung

CHF 38

Eden Shrimps

CHF 38

Tagesfisch vom Markt

CHF 34

Seidentofu

CHF 28

Zusätzliche Stärkebeilagen:

Reis / Pasta / Dampfkartoffeln

CHF 6

Unsere Lieferanten



Gekocht wird mit frischen, saisonalen Produkten mit optimaler Genussreife aus der Umgebung.

Fleisch

Höchste Qualität finden Sie auch bei unseren Fleischlieferanten. Die Metzgerei Fässler aus Appenzell beliefert uns mit regionalem Fleisch. Das verwendete SwissPrimGourmet Fleisch, welches höchste Ansprüche erfüllt, beziehen wir von Traitafina. Sofern nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. (Wild: Revierjagd Österreich)

Fisch

Wenn möglich beziehen wir einheimische Fische aus dem vor der Tür liegenden Bodensee (Zellweger, Staad).
Sieht die Speisekarte einen Meeresfisch vor, so achten wir auf nachhaltige Fischerei.

Tagesmenü, Montag, 05. Sept. 2016

Vorspeisen

Salate und Vorspeisen vom Buffet 

oder

Klare Gemüsesuppe mit Gartenkräutern 

oder

Wirsingcremesuppe mit Speckchip 

Hauptspeisen

Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm und grilliertem Gemüse 

oder

Gebratenes Kabeljaufilet mit Limettensauce
Reisgalletten und grüne Spargeln

oder

Gebratenes Schweinsgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce
Butternudeln und Frühlingsgemüse

CHF 32

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt

Leichter Leben Menü

Feinste Küche, höchster Gaumengenuss – und das Ganze 500 Kcal leicht: Das ist das Geheimnis unserer „Leichter Leben“ - Menüs. Selbstverständlich achten wir bei der Auswahl der Zutaten auf die regionale Herkunft und bevorzugen saisonale Produkte. Alle drei Gänge sind fettarm, vitamin-schonend, mit wenig Salz und ohne Zucker zubereitet und dabei ein Fest für alle Sinne. Lassen Sie sich über-raschen, wie köstlich schlanke und gesunde Küche schmecken kann.

Mit Liebe gekocht – für Sie

Vorspeise

Klare Gemüsesuppe mit Kräutern 

oder

Spargelsalat 

Hauptspeise

70 g **Fisch** / 70 g **Poulet** / 70 g **Tofu**  / 70 g **Kalbsschnitzel**
Basmatireis und Mischgemüse

Dessert

Melonensalat

CHF 35

Getränke

Verschiedene Fair-Trade Kaffee ab CHF **4.30**

17 ausgesuchte Teespezialitäten im Kännchen CHF **6.50**
(verlangen Sie unsere Teekarte)

Orangenschorle 3.0 dl CHF **6**

Grapefruitschorle 3.0 dl CHF **6**

Cranberryschorle 3.0 dl CHF **6**

Apfelschorle 3.0 dl CHF **6**

Apfelsaft von  3 dl CHF **5.80**

Aus ungenutzten Äpfeln, Arbeit für Menschen mit Handicap schaffen – dies ist Gartengold gelungen, von der Ernte bis hin zum Verkauf. Beim Ostschweizer Gartenapfel wird die Arbeit von benachteiligten Menschen vollbracht. Sie zaubern aus diesen herrlich schmeckenden alten Apfelsorten einen einzigartigen Saft mit einer faszinierenden Geschichte.

ChariTea 3 dl CHF **5**
Roibos Bioeistee mit Passionsfrucht

ChariTea ist frisch aufgebühter Bio-Tee aus fairem Handel.
Er ist leicht verfeinert mit Agavendicksaft, Fruchtsäften und ohne Zucker.
Sämtliche Zutaten sind biologisch angebaut und der Tee stammt aus fairem Handel

... und weil genügend Flüssigkeitszufuhr wichtig für die Gesundheit ist, schenken wir Ihnen Wasser gratis ein