



A la carte

Vorspeise

 Vorspeisenbuffet	12
reichhaltiges Salat- und Vorspeisenbuffet regionale & hausgemachte Produkte	
Nüsslisalat	16
sautierte Steinpilze eingelegte Trauben gehobelter Sbrinz gehacktes Ei Speck-Meringue	
 <i>auch mit Kräuter Meringue</i>	
Kürbis-Jakobsmuschel Variation	19
Kürbissorbet verfeinert mit Chili Salat vom Muskat Kürbis Kernengelee gebratene Jakobsmuschel Chili-Apfel Chutney	
Hirschtatar	24
verfeinert mit Kürbiskernöl Mascarpone-Randen Cornet kurz gebratenes Hirschfilet im Kräutermantel & Hirschtrockenfleisch Appenzeller Wachtelspiegelei	

Suppe

Tagessuppe	9
jeden Tag eine neue Kreation	
 Kürbis-Curry-Schaum Suppe	11
Marroni-Preiselbeeren Pralinen süss-saurer Kürbiswürfel	
Wildkraftbrühe	12
Wild Cannelloni Gemüseperlen verfeinert mit Sherry	



Zwischengang & Vegi

Steinpilzrisotto	24
süss-saure Kürbisperlen Hirschtrockenfleisch Jersey blue Datteln	
 Ohne Hirschtrockenfleisch	19
Als Hauptgang	36
 Trüffel Tortellini	26
mit Toggenburger Bergfichte Rosenkohlblätter Marronschaum	
als Hauptgang	38
 Glasnudeln	29
süss-sauer mit Marroni Trauben Kürbis buntes Herbstgemüse	
 Wildteller „Diana“	34
Fleischlose Wildgarnituren Butterspätzli Rotweibirnen Preiselbeeren Marroni sautierte Pilze Rosenkohl	
 Oberwaid Spezial a la Gabi	22
Gschwellti hausgemachtes Essiggemüse St. Galler Klosterkäse & Appenzeller Sauerrahm Dip	

Oberwaid Klassik

 Oberwaid Cordon bleu	38
Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli & St. Galler Klosterkäse Butterrösti buntes Ofengemüse	
Kalbsleberli 	32
Geschnetzelte Kalbsleber Kräuter Butterrösti buntes Ofengemüse	
 Appenzeller Bratwurst	21
Zwiebelsauce Butterrösti buntes Ofengemüse	



Fleisch & Fisch

	Tages Hit	Tages- preis
	Unsere Service Mitarbeiter beraten Sie gerne	
	Hausgebeizter Hirschkpfeffer mit Butterspätzli Rosenkohl mit Speck Rotkrautstrudel Rotweinbirne mit Preiselbeeren	38
	Rehrücken ab 2 Personen Cognac-Wacholderrahmsauce Butterspätzli Rosenkohl mit Speck Rotkrautstrudel Rotweinbirne mit Preiselbeeren	48 Pro Person
	Grilliertes Rehschnitzel Steinpilz-Wacholderrahmsauce Butterspätzli Rosenkohl mit Speck Rotkrautstrudel Rotweinbirne mit Preiselbeeren	44
	Gefüllte Mörschwiler Perlhuhnbrust Marroni & Speck Trauben-Zwiebelgemüse Trüffel- Kartoffel-Speckschnitte Bratapfel und Pfeilbeeren	35
	Gebratenes Zanderfilet Medaillon geschmortes Champagner-Kraut Salzkartoffel	37
	Black Tiger Crevetten von Acqua Pure gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter buntes Gemüse und Kräuterreis	37
	Seezunge am Stück gebraten in Knoblauch-Kapernbutter Ofengemüse Salzkartoffel	46

Dessert

Crema Catalana mit Waldbeerensorbet exotische Früchte	12	
Frozen Joghurt a la Heinrich 🍌 mit Cookies Schoggisauce	9	
Passionsfrucht Curd-Schnitte weisser Schokoladen Brownie süsser Kürbissalat karamellierte Kerne Mocca Ganache Spitzen Verjussorbet mit Gin	16	
hausgemachtes Eis beliebte und saisonale Duftnoten	4	
Käseteller nach Wahl des Küchenchefs auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa St. Galler Früchtebrot Chutneys Früchtesenf Trüffel Honig Nüsse	11	

Lieber Gast,
auf Wunsch servieren wir Ihnen sehr gerne Nachservice.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten von Lebensmitteln
beraten wir Sie gerne.

Essen ist ein Bedürfnis - Geniessen eine Kunst
„**Francois de La Rochefoucauld**“

Ihr Oberwaid Team

Unsere Herkunftsbezeichnungen

Kalb & Perlhuhn: Ostschweiz
Hirsch & Reh: Österreich und Neuseeland
Zander: Estland | Polen | Holland
Crevetten: Vietnam
Seezunge: Holland
Jakobsmuschel: USA