

# A la carte

## Vorspeise

---

<b>Tatar Rossini</b>	22
handgeschnittenes Rindsfilet   Trüffel-Entenleber Baumkuchen   Portweifeigen   Birnengelee schwarze Baumnuss-Pfeffer Vinaigrette	
<b>als Hauptgang</b>	36
<b>Vorspeisenbuffet</b>	13
reichhaltiges Salat- und Vorspeisenbuffet regionale & hausgemachte Produkte	
<b>Salm</b>	19
hausgebeizter Salm   Dill-Gin Marinade zweierlei Avocado   süss-saure Eiszapfli Wasabi Roggen   Currymandeln	
 <b>Eigelb</b>	16
temperiert   Artischockenpüree warmer Kerbelschaum   gehobelter Sbrinz	

## Suppe

---

<b>Tagessuppe</b>	9
jeden Tag eine neue Kreation	
<b>Hummer</b>	11
Hummerbisque   Ravioli   Cognacespuma	
<b>Pilz</b>	12
Pilzcremesuppe   eingelegte Pilze Blätterteiggebäck   Pilzpraline	



## Zwischengang & Vegi

---

### **Pasta**

24

Offenes Raviolo | Süsskartoffelpüree  
Flageolet-Bohnen | Speckschaum

### **als Hauptgang**

36

### **Risotto**

26

Zitronenrisotto | kandierte Zitronen  
Pata Negra Schinken

 auch ohne Schinken

### **als Hauptgang**

34

### **Pochiertes Ei**

24

Federkohlgemüse | Rheintaler  
Ribelmaispolenta Bratling | Jersey Blue Sauce

### **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**

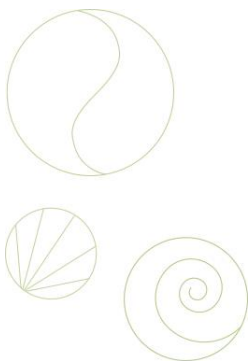
22

Zwiebelsauce | Butterrösti | buntes Ofengemüse

### **Spaghetti**

21

an einer hausgemachten Kräuter-Tomatensauce



# Fleisch & Fisch

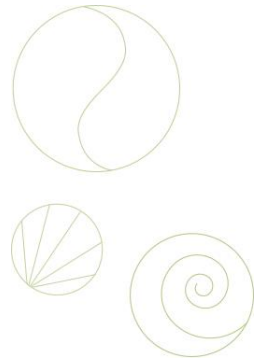
---

<b>Unser Küchenchef Daniel Brunner</b> kocht jeden Tag eine neue, exquisite Kreation für Sie! Fragen Sie bitte danach	Tages- preis
<b>Rind</b> Swissprime Rindsfilet   Madere Jus Serviettenknödel-Taler   Champagnerkraut geschmorte Ingwer-Rüebli   konfierte Eschalotten	52
<b>Kalb</b> Swissprime Kalbskotelett   am Tisch tranchiert Klosterbierjus   Ofengemüse Aquarello-Mascarpone Risotto	54
<b>Lamm</b> Schweizer Lammrücken   Federkohl karamellierte Birne   Rheintaler Polenta	46
<b>Ente</b> Mörschwiler Entenbrust   glasierter Feigensenf kandierte Orangenschalen geräucherte Selleriecreme   Fingergemüse	38
<b>Salzwasserfisch</b> Ganzer Wolfsbarsch für zwei   Salzkruste   Zitrone Winterkräuter   Ofengemüse   Salzkartoffeln (Backzeit ca. 30 Minuten)	44 Pro Person
<b>Süßwasserfisch</b> Gebratener Bündner Saibling   geräucherter Aal Kräuter-Champagnerschaum Meerrettichstock   Schlangenbohnen	42

# Dessert

---

<b>Macaron</b> Marzipan-Macaron   Joghurtglace   Pistazien Crumbel   Schokoladenriegel   Salzkaramell	16
<b>Frozen Joghurt a la Heinrich</b> 🍌 mit Cookies   Schoggisauce	9
<b>hausgemachtes Eis</b>   beliebte und saisonale Duftnoten	4
<b>Käseteller</b> 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.

Ihr Oberwaid Team

Unsere Herkunftsbezeichnungen

Rind: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Lamm: Schweiz  
Ente: Ostschweiz  
Wolfsbarsch: Atlantik  
Saibling: Südostschweiz



# Unsere Lieferanten

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

---



## Culinarium



Mit dem Culinarium Zertifikat freuen wir uns, Ihnen Folgendes garantieren zu können:

- Hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region.
  - Gesicherte Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region.
  - Mindestens 60% der Zutaten stammen aus der Region.
  - Kurze Transportwege.
  - Unabhängige Kontrollen und Produktezertifizierung.
- 

## 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.

---

## Gemüse, Obst und Salate

Mit S. Caviezel-Giovanettoni AG aus Arbon haben wir einen Lieferanten gefunden, der uns mit saisonalen und lokalen Produkten beliefert.

---

## Fisch

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

---

## St. Galler Öle

Das 2006 lancierte innovative, kaltgepresste St. Galler Rapsöl wird wegen seinen gesundheitsfördernden Eigenschaften vielfältig in unserer Küche eingesetzt.

---

## Milchprodukte

Von der Manser Molkerei (Manser Molki, Mörschwil) haben wir Milchprodukte von Kühen, welche direkt um die Oberwaid auf der Weide sind.

Alle Preise inkl. 8% MwSt.



vegetarisch

