



**OBERWAID**

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



# A la carte



## Vorspeise

---

<b>Vorspeisenbuffet</b> 	14
Exquisites Salat- und Vorspeisenbuffet regionale & hausgemachte Produkte mit reichhaltigen Antipasti Gerichten	
<b>gebeizter Gewürzander</b>	18
Randenvariation   Meerrettichmousse	
<b>karamellisierter Schweinebauch</b>	16
Selleriepüree   RubINETTE	
<b>gefüllte Feige</b> 	14
Ziegenkäse   Herbstsalat   Haselnüsse   Dörrfeigen	

## Suppe

---

<b>Tagessuppe</b>	9
jeden Tag eine neue Kreation	
<b>Thurgauer Apfelsuppe</b> 	12
Marronicrumbles   Preiselbeeren   Apfelringe	
<b>Geflügel-Kraftbrühe</b>	14
gefülltes Wachtelbrüstchen   Pilze   kleines Gemüse	




**OBERWAID**

DAS HOTEL. DIE KLINIK.






## Zwischengang

---

<b>gebratene Riesenkrevetten</b>	26
Sauerrahm-Kartoffelstampf   Weissweinsauce gedünsteter Blattspinat	
<b>Aquarello Risotto</b> 	24
Steinpilze   Jersey Blue Käse   gepickelter Kürbis	
<b>als Hauptgang</b>	32

## Oberwaid Klassik

---

<b>Oberwaid Cordon bleu</b>  (20 Minuten Zubereitungszeit)	39
Kalbsschnitzel   gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli & St. Galler Klosterkäse   Butterrösti   buntes Tagesgemüse	
<b>Kalbsleberli</b> 	36
geschnetzelte Kalbsleber Kräuter   Butterrösti   buntes Tagesgemüse	
<b>Spaghetti</b> 	22
hausgemachte Tomatensauce   Oliven Tomaten   Chili   Kräuter	

auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Black Tiger Shrimps dazu + 5 pro Stück



**OBERWAID**

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



## Oberwaid Special Selection

---

<b>hausgemachte Brasatoravioli</b>	38
Salbeibutter   gehobelter Pecorino   Meerrettichdip	
<b>Duett vom Kalb</b>	46
warmes Carpaccio der Kalbsbrust   Filets-Medaillon   gebratene Pilze Kartoffelgnocchi   Butter-Cognacsauce   saisonales Gemüse	
<b>Hummerschwanz</b>	48
Krebs-Estragonsauce   Blattspinat   Tagliarini	

## Grill Gerichte

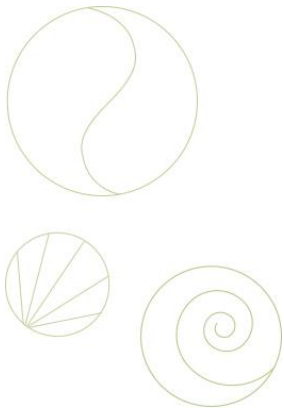
---

<b>Unser Küchenchef Daniel Brunner</b>	Tagespreis
kocht jeden Tag eine neue, exquisite Kreation für Sie! Fragen Sie bitte danach	
<b>Entrecôte vom Appenzeller Rind</b> 👑	48
überbacken mit Café de Paris hausgemachte Butterspätzli   Tagesgemüse	
<b>Kotelette vom Alpsteinschwein</b> 👑	36
kräftiges Kalbsjus   Heurisotto   Jersey Blue Käse   Tagesgemüse	
<b>Ofen-Mistkratzerli von Mörschwil</b> 👑 (20 Minuten Zubereitungszeit)	32
kandierte Biozitrone   gebackene Kartoffelecken Buttersauce   Tagesgemüse	
<b>gebratenes St. Pierrefilet</b>	46
Kartoffelschnee   Olivenöl   Meersalz   Tagesgemüse	



**OBERWAID**

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



## Desserts

---

Sarah Kothe ist eine Absolventin der weltweit renommierten Pâtisserieschule in Paris «Le Notre». Ihr Fokus liegt in der Finesse der Schokoladenaromen und deren spezifischen Verarbeitung. Alle Aromen bilden zusammen ein durchdachter Genuss, welcher nicht alltäglich ist. Unsere Pâtisserie ist auf jeden Fall eine Sünde wert.

Geben Sie der Versuchung nach!

<b>Sauerampfer-Sorbet</b> Apfelsalat   Kamillencreme	16
<b>pochierte Birne</b> Anis   Nusscreme   Vanilleespuma   Nussknusper   Pralineglace	18
<b>Frozen Joghurt a la Heinrich</b> mit Cookies   Schoggisauce	9
<b>herbstlicher Käsewagen</b> nach Wahl des Küchenchefs auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa St. Galler Früchtebrot   Chutneys   Früchtesenf Trüffelhonig   Nüsse	
kleiner Teller	9
grosser Teller	14

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

Ihr Oberwaid Team

Unsere Herkunftsbezeichnungen

Rind: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Poulet: Frankreich / Mörschwil  
Krevetten: Vietnam  
Zander: Deutschland  
St. Pierre: Neuseeland  
Hummer: Atlantik

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten von Lebensmitteln beraten wir Sie gerne.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

 vegetarisch



**OBERWAID**

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



## 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 für unsere Oberwaid Klassiks.

### 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 einer gesundheitsfördernden Eigenschaften vielfältig in unserer Küche eingesetzt.

### Milchprodukte

---

Von der Fuchs Molkerei haben wir Milchprodukte von Kühen, welche direkt um die Oberwaid auf der Weide sind.