



A la carte



Vorspeisen

Vorspeisenbuffet 	14
exquisites Salat- und Vorspeisenbuffet regionale & hausgemachte Produkte mit reichhaltigen Antipasti Gerichten	
von Hand geschnittenes Tatar vom Weiderind	20
Butter Toast schwarzer Knoblauch Im Rotwein eingelegte Eschalotten	
Krevetten Cocktail	17
& kurz gebratene Jakobsmuschel Gemüse-Papayasalat Ananas-Rosa-Pfeffer-Gelee	

Suppen

Tagessuppe	9
jeden Tag eine neue Kreation	
geräucherte Sellerie-Weisswein-Suppe	12
kleines Gemüse Forellentatar	
Geflügel-Kraftbrühe in der Blätterteighaube	14
eingelegter Trüffel Entenleber Gemüsestreifen Sherry (Backzeit 15 Minuten)	



Hauptgänge

Chateau Briand vom Schweizer Jungrind am Tisch tranchiert Sauce Bearnaise goldbrauner Kartoffelgratin Marktgemüse mit saisonalen Pilzen (ab zwei Personen)	54 p. Person
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Kalbsfilet Kalbsmilken Kalbsnierli Pilzrahm-Sauce Butterrösti Marktgemüse	48
Irishes Lamm Rack ganzes Lamm Rack Lammjus hausgemachte Schupfnudeln Grillgemüse mit saisonalen Pilzen	42
Dover Sole Ganze Seezunge flüssige Zitronen-Kapern-Butter weisse und blaue Salzkartoffeln Blattspinat a la creme (ab zwei Personen)	42 p Person

Oberwaid Klassiker

Oberwaid Cordon bleu 👑 (20 Minuten Zubereitungszeit) Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli & St. Galler Klosterkäse Butterrösti buntes Tagesgemüse	39
Kalbsleberli 👑 geschnetztes Kalbsleber Kräuter Butterrösti buntes Tagesgemüse	36



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



Vegetarische Gerichte



Safran Risotto  36
Pistaziencreme | Oliven Tapenade | gehobelter Sbrinzer

Gemüse Eintopf  28
Dörrotomaten-Pesto | Gemüsejus | geschmorte Kartoffel Kugeln

Orechiette  21
Fruchtige Tomatensauce | frische Kräuter

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu auch:

eine Mörschwiler Pouletbrust 7

3 gebratene Krevetten 15



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



4 Gang Selection Menü «Fleisch»

Carpaccio vom Kalb 21
Kalbscarpaccio vom Tafelspitz
kurz gebratenes Kalbsnierstück | Karottencreme-Spitzen
Meerrettich-Mashmellow

Senf-Champagner-Schaumsuppe 12
Pastinaken-Knoblauch-Knusper

Rind Kombination 49
Schmorbraten-Würfel | Rindsfilet im Wirsing | knusprige Kalbsmilken
Kürbiscreme | Wintergemüse

Dessertkreation a la Sarah Kothe 13
Mangocreme | Kokos Eis | Yuzu Gel & Ganache | Mango Kompott

oder

winterlicher Käsewagen
nach Wahl des Küchenchefs
auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa
St. Galler Früchtebrot
Chutneys | Früchtesenf | Trüffelhonig | Nüsse

Preis Menü komplett 86



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



4 Gang Selection Menü «Fisch»

überbackenes Steinpilz-Cassoulette 21
hausgemachte Briochestange

Bouillabaisse "Oberwaid" 12
Miesmuscheln | Meeresfrüchte

Schottischer Salm 49
im Kartoffelmantel gebratenes Lachsfilet
Lauch Kompott | gefüllte Kartoffelwürfel
süßsaure Randenperlen

Dessertkreation a la Sarah Kothe 13
Schokoladenschnitte | Nuss Knusper | Minze Sorbet

oder

winterlicher Käsewagen
nach Wahl des Küchenchefs
auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa
St. Galler Früchtebrot
Chutneys | Früchtesenf | Trüffelhonig | Nüsse

Preis Menü komplett 90



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!

Frozen Joghurt a la Heinrich 9
Cookies | Schokoladensauce

Tagesdessert Tagespreis

hausgemachte Glace 4

winterlicher Käsewagen

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: Schweiz

Ente: Frankreich

Lamm: Irland

Krevetten: Vietnam

Seezunge: Atlantik

Forelle: Italien

Lachs: Schottland

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten von Lebensmitteln beraten wir Sie gerne.



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.