



A la carte



Vorspeisen

Vorspeisenbuffet 	14
Salat- und Vorspeisenbuffet regionale & hausgemachte Produkte mit reichhaltigen Antipasti Gerichten	
von Hand geschnittenes Tatar vom Weiderind	24
Butter Toast schwarzer Knoblauch im Rotwein eingelegte Eschalotten	
Ziegenkäse Crème brûlée	17
Gewürzzander schwarze Nüsse Frühlingsgarnituren	

Suppen



Tagessuppe	9
jeden Tag eine neue Kreation	
Spargelcreme-Suppe	12
Kalbsmilken Morcheln Spargelspitzen	
doppelte Rinds-Kraftbrühe	14
Flädli Entenleber Gemüsestreifen Sherry	



Hauptgänge

Chateau Briand vom Schweizer Jungrind am Tisch tranchiert Sauce Béarnaise goldbrauner Kartoffelgratin Marktgemüse mit saisonalen Pilzen (ab zwei Personen)	54 p. Person
Kalbsgeschnetzeltes 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 Seezungen-Streifen flüssige Zitronen-Kapern-Butter weisse und blaue Salzkartoffeln Blattspinat a la creme	44

Oberwaid Klassiker

Oberwaid Cordon bleu  (20 Minuten Zubereitungszeit) Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli & Appenzellerkäse Butterrösti buntes Tagesgemüse	39
Kalbsleberli  geschnetzelte Kalbsleber Kräuter Butterrösti buntes Tagesgemüse	36
von Hand geschnittenes Tatar vom Weiderind Butter Toast schwarzer Knoblauch im Rotwein eingelegte Eschalotten	32






OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



Vegetarische Gerichte

Morchelrisotto 	29
Kresse gebratener Spargel gehobelter Sbrinzer	
Kichererbsen-Curry (vegan) 	26
Kokossauce Curry gebratene Kokos-Banane	
Tagliatelle 	21
fruchtige Tomatensauce frische Kräuter	
Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu auch:	
eine Mörschwiler Pouletbrust	7
oder	
drei gebratene Krevetten	12



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



5 Gang Selection Menü

Rind & Krevette 21
Rindscarpaccio | Black Tiger Krevette
Kresse | geröstete Nüsse | Frischkäse-Mousse

Spargelcreme-Suppe 12
Kalbsmilken | Morcheln | Spargelspitzen

Wolfsbarsch «Bar de ligne» 29
Süsskartoffel | Frühlingslauch | Kerbelschaum

Duett vom Kalb 48
Kalbsfilet | gezupfter Kalbsbraten im Brioche
Marsalajus | Fingergemüse

Frühlings-Dessertkreation 13
Meringue | Erdbeere | Himbeere | Doppelrahm

oder

Käsevariation 9
nach Wahl des Küchenchefs
auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa
St. Galler Früchtebrot
Chutneys | Früchtesenf | Trüffelhonig | Nüsse

Preis Menü komplett 95



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



Spargel & Co.

Spargel

Landrauch-Schinken | Bratkartoffeln
Sauce Hollandaise, Polnische Art oder zerlassene Butter

kleine Portion

19

grosse Portion

27

Rind

48

gebratenes Rind-Entrecôte mit Kräuterbutter
nach Ihrem Wunsch zubereitet
Butterspargel | Bratkartoffeln

Kalb

44

grilliertes Kalbschnitzel serviert mit Kalbsjus
Butterspargel | Süsskartoffel-Püree

Poulet

36

gebratene Maispoulardenbrust mit Kräuterbutter
Butterspargel | Tagliatelle

Krevette

38

sautierte Krevetten
Butterspargel | Morchelrisotto

Tagesfisch

Tagespreis

Butterspargel | Bratkartoffeln | Kräuter





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!

Frozen Joghurt a la Heinrich 9
Cookies | Schokoladensauce

Tagesdessert Tagespreis

hausgemachte Glace 4

Meringue 13
Erdbeere | Himbeere | Doppelrahm

Mandel Tarte 13
Mandarinen Sorbet | pochierte Mandarinen | Honig

Käsevariation
nach Wahl des Küchenchefs
auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa
St. Galler Früchtebrot | Chutneys | Früchtetesenf
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
Wolfsbarsch: Griechenland
Zander: Deutschland

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten von Lebensmitteln beraten wir Sie gerne.





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.