



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



A la carte



Vorspeisen

von Hand geschnittenes Tatar vom Schweizer Weidenrind Butter Toast schwarzer Knoblauch im Rotwein eingelegte Eschalotten	24
Caeser Salat gebratene Pouletbrust-Streifen Speckstreifen Croutons Parmesandressing	16
hausgebeizter Lachs Sauerrahm Salatbouquet Senf-Dill-Dip Spargelspitzen	18

Suppen

Tagessuppe	9
Spargelcreme-Suppe  Kalbsmilken Morchel Spargelspitzen	12
Doppelte Rinds-Kraftbrühe Flädli Entenleber Gemüsestreifen Sherry	14





OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.





Oberwaid Klassiker

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

Fischgerichte

grillierte Seezungen-Streifen	44
Salzkartoffeln Blattspinat Eschalotten	

Vegetarische Gerichte

Morchelrisotto 	29
Kresse gebratener Spargel gehobelter Sbrinzer	
Tagliatelle 	21
fruchtige Tomatensauce frische Kräuter	
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne dazu auch:	
eine grillierte Mörschwiler Pouletbrust	7
oder	
drei gebratene Riesencrevetten	12



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



Spargel & Co.

Spargeln

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

kleine Portion
grosse Portion

19
27

Rind

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

48

Kalb

grilliertes Kalbschnitzel serviert mit Kalbsjus
Butterspargel | Süsskartoffel-Püree

44

Poulet

gebratene Maispoulardenbrust mit Kräuterbutter
Butterspargel | Tagliatelle

36

Krevette

sautierte Krevetten
Butterspargel | Morchelrisotto

38

Tagesfisch

Butterspargel | Bratkartoffeln | Kräuter

Tagespreis





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!

Tagesdessert	Tagespreis
hausgemachte Glace	4
Frozen Joghurt a la Heinrich Cookies Schokoladensauce	9
Mandel Tarte Mandarinen Sorbet pochierte Mandarinen Honig	13
Meringue Erdbeere Himbeere Doppelrahm	13
Käsevariation 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
Krevetten: Vietnam
Seezunge: Atlantik
Lachs: Norwegen

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 
regio.garantie

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.