



A la carte



Vorspeisen

| | |
|---|----|
| von Hand geschnittenes Tatar vom Weidenrind Butter Toast schwarzer Knoblauch in Rotwein eingelegte Eschalotten | 25 |
| moderner Griechischer Salat Olivenkräcker Fetacreme mit Rosmarin-Zucker Tomaten-Estragon Gelee Gurken-Dill Salat | 14 |
| hausgebeizter Lachs Sauerrahm Salatbouquet Senf-Dill-Dip | 18 |

Suppen

| | |
|---|----|
| Tagessuppe jeden Tag eine neue Kreation | 9 |
| Gazpacho Oliven Mayonnaise kandierte Amalfi Bio Zitronen | 12 |
| Cremesuppe vom gerösteten Blumenkohl Blumenkohl-Creme gebackener Blumenkohl | 11 |





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 Weidenrind | 34 |
| Butter Toast schwarzer Knoblauch in Rotwein eingelegte Eschalotten | |
| Kalbsleberli  | 36 |
| geschnetzelte Kalbsleber Kräuter Butterrösti buntes Tagesgemüse | |

Grill

| | |
|--|----|
| Kalbssteak vom Schrofen Hof Kreuzlingen  | 48 |
| Mörschwilser Maispouarden Brüstchen  | 28 |
| Swiss Alpine Lachs | 36 |
| Appenzeller Kalbsbratwurst  | 24 |

Bellagen:

Pasta | Merlot Risotto | Folien Kartoffel mit Sauerrahm
Kartoffel Gnocchi | Tagesgemüse

Saucen:

Alle Grill-Gerichte werden mit Chimichurri, Kräuterbutter und Kalbsjus separat serviert.

Alle Gerichte können Sie mit einem Fitnessteller vom **Antipasti Buffet** kombinieren.





OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



Sommerliche Gerichte

Penne  21
fruchtige Tomatensauce | Frühlingszwiebeln
Cherry Tomaten | sautierte Pilze

Merlot Risotto vom Aquarello Reis 29
sautierte Kräuterseitlinge | Eschalotten Confit
Lardo vom Pata Negra Schwein

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu auch:

Mörschwiler Pouletbrust 7

oder

gebratene Krevetten 12

Wurst-Käsesalat 22
Ei | Salatgarnitur | Zwiebel | Essiggemüse

Siedfleisch-Salat 24
Melonen | Salatgarnitur | Champagner-Pommery-Senfdressing



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



Desserts

Sarah Kothe ist eine Absolventin der weltweit renommierten Patisserieschule in Paris «Lenôtre». Ihr Fokus liegt in der Finesse der Schokoladenaromen und deren spezifischen Verarbeitung. Alle Aromen bilden zusammen ein durchdachter Genuss, welcher nicht alltäglich ist. Unsere Patisserie 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 |
| Meringue Erdbeere Himbeere Doppelrahm | 13 |
| Heu Panna Cotta Blaubeeren Haselnuss Espuma | 13 |
| Käsevariation nach Wahl des Küchenchefs auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa St. Galler Früchtebrot Chutneys Früchtesenf Trüffelhonig Nüsse | |
| kleine Portion | 9 |
| grosse Portion | 14 |

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

Ihr Oberwaid Team

Unsere Herkunftsbezeichnungen

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Schweinefleisch Erzeugnisse: Italien/ Spanien
Poulet: Schweiz
Krevetten: Vietnam
Lachs: Schweiz

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 seinen 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.

