



A la carte



Vorspeisen

Vorspeisenbuffet 	14
Salat- und Vorspeisenbuffet regionale & hausgemachte Produkte mit reichhaltigen Antipasti Gerichten	
von Hand geschnittenes Tatar vom Weiderind	25
Butter Toast schwarzer Knoblauch in Rotwein eingelegte Eschalotten	
geräucherte Tomaten-Büffelmozzarella Variation 	17
Parma Schinken Basilikum Sorbet eingelegte Rote Zwiebeln Foccacia	
moderner Griechischer Salat 	14
Olivenkräcker Fetacreme Rosmarin-Zucker Tomaten-Estragon Gelee Gurken-Dill Salat	

Suppen

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



Sommerliche Gerichte

Penne  23
fruchtige Tomatensauce | Frühlingszwiebeln
Cherry Tomaten | sautierte Pilze

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

hausgemachte Gnocchi  34
Basilikum Pesto | farbige Tomaten
Amalfi Bio Zitronen | Blattspinat | geriebener Manchego

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu auch:

Mörschwiler Pouletbrust 8

oder

gebratene Krevetten 12

Oberwaid Paella (ab 2 Personen) pro Person 36
Körniger Arborio Reis | Iranischer Safran
Oberschenkel vom Mörschwiler Poulet | Chorizo | Erbsen
Jakobsmuscheln | Vongole | Riesenkrevetten | frischer Fisch
Crostini | frische Knoblauch-Limetten-Mayonnaise



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



Oberwaid Klassiker

Oberwaid Cordon Bleu <small>CULINARIUM regio-garantie</small> (20 Minuten Zubereitungszeit)	39
Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli & Appenzellerkäse Butterrösti buntes Tagesgemüse	
Kalbsleberli <small>CULINARIUM regio-garantie</small>	36
geschnetzelte Kalbsleber Kräuter Butterrösti buntes Tagesgemüse	
von Hand geschnittenes Tatar vom Weiderind	34
Butter Toast schwarzer Knoblauch in Rotwein eingelegte Eschalotten	
Chateau Briand vom Schweizer Jungrind am Tisch tranchiert	pro. Person 54
Sauce Béarnaise goldbrauner Kartoffelgratin Marktgemüse saisonale Pilze (ab zwei Personen)	





OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



5 Gang Selection Menü

von Hand geschnittenes Tatar vom Weiderind 25
Butter | Toast | schwarzer Knoblauch
in Rotwein eingelegte Eschalotten

Cremesuppe vom gerösteten Blumenkohl 11
Blumenkohl-Creme | gebackener Blumenkohl

hausgemachte Gnocchi 29
Basilikum Pesto | farbige Tomaten
Amalfi Bio Zitronen | Blattspinat | geriebener Manchego

Swiss Alpine Lachs 48
Meerrettich-Kartoffelschaum | Wasabi Jus | glasiertes Mini Gemüse

Pfirsich «Melba» 13
Pfirsich-Aprikosenkompott | Meringue | Vanillecreme
Johannisbeeren-Sorbet | Himbeersauce

oder

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

Preis Menü komplett 85





Grill Karte



Schweine Costini nach Rezept des Küchenchefs

27

Die Rippen werden aus der vollfleischigen Brust des Schweizer Schweins geschnitten und 24 Stunden in einer trockenen Marinade mariniert. Gegrart werden sie bei einer Temperatur von 110-140°C im Monolith.

Für Liebhaber von würzigen Fleischgerichten ein traumhafter, kulinarischer Genuss.

Pulled Beef Burger vom Appenzeller Rind mit gratiniertem Mark Bein

29

Aus dem gezupften Schmorbraten-Stück vom Appenzeller Rind, wird mit viel Fleisch und Fachwissen ein traumhaftes Gericht der Superlative kreiert. saftig. würzig. zart. 16 Stunden im Monolith bei 120°C gegart.

Flat Iron Steakstreifen vom Schweizer Weiderind

39

Das Flat Iron Steak wird bekannter und beliebter. Denn nicht nur die Filetstücke eignen sich hervorragend zum grillieren – Nein, denn dank moderner Garmethoden und neuem Wissen ist es möglich auch die Ragoutstücke auf den Punkt saftig und weich zu garen. 36 Stunden bei 54°C gegart.

Kalbssteak vom Schrofen Hof Kreuzlingen

48

Weisses, fein faseriges Muskelfleisch mit einer dünnen Schicht körniges Deckfett. Das sind die Qualitätsmerkmale eines erste Güte Kalbs. Diese Anforderung setzen wir voraus und beziehen unser Fleisch aus nachhaltiger und regionaler Mutterkuhhaltung.



OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



Grill Karte

Mörschwiler Mistkratzerli  (ca. 450g, 25 Minuten Zubereitungszeit) 32

oder

Mörschwiler Maispoularden Brüstchen  29

Wir Schweizer setzen auf Qualität und Nachhaltigkeit, aus diesem Grund beziehen wir unser Mistkratzerli (auf Deutsch: Stubenküken) aus unserem Nachbardorf.

Das Geflügel wird mit unserem einheimischem Mais gefüttert und bekommt doppelt so lange Wachstumszeit.

Die Farbe des Fleisches ist gelblich und bekommt eine verlockende Süsse durch den Mais.

Veredelt wird das Ganze durch unsere hauseigene Gewürzmischung.

Swiss Alpine Lachs 38

Dieser Zuchtflachs stammt aus dem Bündner Lostallo. Hier wird er in einer Indoor-Anlage ressourcenschonend aufgezogen. Der ursprünglich atlantische Lachs ist reich an Omega3 Fettsäuren.

Krevetten 36

Kleinbauernfamilien aus Cà Mau (Vietnam) züchten diese Black Tiger Krevetten in nachhaltigen Mangroventeichen ohne zusätzliche Fütterung, nur die Gezeiten und herabfallende Blätter dienen als Nahrungsquelle. Die natürliche und langsame Aufzucht ergibt festes Fleisch mit mildem Geschmack.

Beilagen:

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 auch mit einem Salat vom **Antipasti Buffet** kombinieren





OBERWAID

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



Desserts

Sarah Kothe ist eine Absolventin der weltweit renommierten Pâtisserieschule 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 Pâtisserie ist auf jeden Fall eine Sünde wert.

Geben Sie der Versuchung nach!

Frozen Joghurt à la Heinrich 9

Cookies | Schokoladensauce

Tagesdessert Tagespreis

hausgemachte Glace 4

Pfirsich «Melba» 13

Pfirsich-Aprikosenkompott | Meringue | Vanillecreme
Johannisbeeren-Sorbet | Himbeersauce

Heu Panna Cotta 13

Blaubeeren | Haselnuss Espuma

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 einen Nachservice.

Ihr Oberwaid Team

Unsere Herkunftsbezeichnungen

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Schweinefleischerzeugnisse: Italien/Spanien

Poulet: Schweiz

Krevetten: Vietnam

Lachs: Schweiz

Tagesfisch: Schweiz

Muscheln: Italien

Jakobsmuscheln: USA

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.

