



**OBERWAID**

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



# A la carte



## Vorspeisen

---

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

## Suppen

---

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





**OBERWAID**

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



## Oberwaid Klassiker

---

<b>Oberwaid Cordon Bleu</b>  (20 Minuten Zubereitungszeit) <span style="float: right;">39</span>
Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli & Appenzellerkäse Butterrösti   buntes Tagesgemüse
<b>von Hand geschnittenes Tatar vom Weidenrind</b> <span style="float: right;">34</span>
Butter   Toast   schwarzer Knoblauch in Rotwein eingelegte Eschalotten
<b>Kalbsleberli</b>  <span style="float: right;">36</span>
geschnetzelte Kalbsleber Kräuter   Butterrösti   buntes Tagesgemüse

## Grill

---

<b>Kalbssteak vom Schrofен Hof Kreuzlingen</b>  <span style="float: right;">48</span>
<b>Mörschwiler Maispouarden Brüstchen</b>  <span style="float: right;">29</span>
<b>Swiss Alpine Lachs</b> <span style="float: right;">38</span>
<b>Appenzeller Kalbsbratwurst</b>  <span style="float: right;">24</span>

### 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 mit einem Fitnesssteller vom **Antipasti Buffet** kombinieren.





**OBERWAID**

DAS HOTEL. DIE KLINIK.



## Sommerliche Gerichte

---

<b>Penne</b> 	23
fruchtige Tomatensauce   Frühlingszwiebeln Cherry Tomaten   sautierte Pilze	
<b>Merlot Risotto vom Aquarello Reis</b> 	29
sautierte Kräuterseitlinge   Eschalotten Confit Lardo vom Pata Negra Schwein	
Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu auch:	
<b>Mörschwiler Pouletbrust</b>	8
oder	
<b>gebratene Krevetten</b>	12
<b>Wurst-Käsesalat</b>	22
Ei   Salatgarnitur   Zwiebel   Essiggemüse	
<b>Siedfleisch-Salat</b>	24
Melonen   Salatgarnitur   Champagner-Pommery-Senfdressing	



## 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!

<b>Tagesdessert</b>	<b>Tagespreis</b>
<b>hausgemachte Glace</b>	4
<b>Frozen Joghurt a la Heinrich</b> Cookies   Schokoladensauce	9
<b>Pfirsich «Melba»</b> Pfirsich-Aprikosenkompott   Meringue   Vanillecreme Johannisbeeren-Sorbet   Himbeersauce	13
<b>Heu Panna Cotta</b> Blaubeeren   Haselnuss Espuma	13
<b>Käsevariation</b> nach Wahl des Küchenchefs auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa St. Galler Früchtebrot   Chutneys   Früchtesenf Trüffelhonig   Nüsse	
<b>kleine Portion</b>	9
<b>grosse Portion</b>	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.



**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.