



Vorspeisen

knackiger Nüsslisalat 	17.-
sautierte Pilze gehacktes Ei Croutons	
hausgemachte Wildterrine	24.-
sautierte Steinpilze süsssaure Kürbiskugeln Meerrettich-Dip Zupfsalat	
von Hand geschnittenes Tatar vom Weiderind	25.-
Butter Toast in Rotwein eingelegte Eschalotten	
Vorspeisenbuffet 	18.-
Salat- und Vorspeisenbuffet regionale & hausgemachte Produkte mit reichhaltigen Antipasti Gerichten	

Suppen

Kürbiscreme-Suppe	11.-
Hirschsalsiz-Streifen Kürbiswürfel Milchschaum Kürbiskerne	
Rinds-Kraftbrühe	13.-
Pfannkuchen-Streifen Sherry Schnittlauch	
Tagessuppe	9.-
jeden Tag eine neue Kreation	



Wild Gerichte

Wildschwein-Tortelli 28.-

rote Zwiebeln | Lauchscheiben | Maisspickel

sautierte Rehschnitzel 38.-

Rosenkohl | Rotkraut-Strudel | süssaurer Kürbis | Maroni
Mirza Apfel | sautierte Pilze | Gin-Preiselbeeren-Sauce

Hirsch-Entrecôte 45.-

Rosenkohl | Rotkraut-Strudel | süssaurer Kürbis | Maroni
Mirza Apfel | sautierte Pilze | Gin-Preiselbeeren-Sauce

Reh-Nierstück 49.-

Rosenkohl | Rotkraut-Strudel | süssaurer Kürbis | Maroni
Mirza Apfel | sautierte Pilze | Gin-Preiselbeeren-Sauce

**Gerne servieren wir Ihnen dazu, Spätzli, Pilzrisotto,
Strozzapreti, Kräuterreis oder Rösti.**



Oberwaid Klassiker

Oberwaid Cordon Bleu CULINARIUM regio-garantie (20 Minuten Zubereitungszeit) 39.-

Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli & Appenzellerkäse
Butterrösti | buntes Tagesgemüse

Kalbsleberli CULINARIUM regio-garantie 36.-

geschnetzelte Kalbsleber
Kräuter | Butterrösti | buntes Tagesgemüse

von Hand geschnittenes Tatar vom Weiderind 34.-

Butter | Toast | schwarzer Knoblauch
in Rotwein eingelegte Eschalotten

Otschweizer Rinds-Entrecôte Tagliata 44.-

Cherrytomaten | Rucola | Parmesan

Mörschwiler Pouletbrust 29.-

Gratin dauphinois | Tagesgemüse

glasig-gebratenes Swiss Alpine Lachsmedaillon 38.-

Champagner-Rotkraut | Salzkartoffeln

sautierte Eglifilets 36.-

weisse Polenta | Weisswein-Sauce | Tagesgemüse



Pasta



Risotto Acquerello

28.-

Kürbis | Jersey Blue | Petersilienpesto

Strozzapreti

26.-

Herbstpilze | Sbrinz-Kracker

Penne

23.-

fruchtige Tomatensauce | Frühlingszwiebeln

Cherry Tomaten | sautierte Pilze



Vier Gänge Selection Menu

hausgemachte Wildterrine

Butter toast | süsssaures Gemüse | Meerrettich-Dip | Zupfsalat

Strozzapreti

Herbstpilze | Sbrinzer-Kräcker

Hirsch-Entrecôte

Rosenkohl | Rotkraut-Strudel | süs-saurer Kürbis | Maroni
Mirza Apfel | sautierte Pilze | Gin-Preiselbeeren-Sauce

lauwarmer Schokoladenkuchen

Marnoniglance | glasierte Maroni

Vier Gänge 85.-

Drei Gänge 74.-



Desserts

Sarah Kothe ist Absolventin der weltweit renommierten Pâtisserieschule in Paris «Lenôtre». Ihr Fokus liegt in der Finesse der Schokoladenaromen und deren spezifischen Verarbeitung. Alle Aromen bilden zusammen einen durchdachten 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

Grüner Apfel 12.-

Bayrische-Apfelcreme | Birnenkompott | Apfelsauce | Apfelwürfel

Schokolade 13.-

lauwarmer Schokoladenkuchen | Maroniglacé | glasierte Maroni

hausgemachte Glacé 4.-

Käsevariation

nach Wahl des Küchenchefs

auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa

St. Galler Früchtebrot | Chutneys | Früchtesenf

Trüffelhonig | Nüsse

kleine Portion 10.-

grosse Portion 18.-



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

Egli: Schweiz / EU

Lachs: Schweiz

Hirsch: Österreich

Reh: Österreich

Wildschwein: Österreich

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.



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 Produkte Zertifizierung.

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.