

Philosophie

Erinnern wir uns nicht alle gerne an die Zeit zurück, in der wir als Kind in den Genuss der feinen Hausmannskost vom Grosi kamen? Würzige Suppen, knusprige Rösti oder ein feines Cordon bleu? Es sind vor allem die einfachen und währschaften Gerichte, die uns in guter Erinnerung geblieben sind, die wir alle kennen und von denen wir noch heute schwärmen.

Ächli wie früener – eifach guet

Im Restaurant Schnabelweid kochen wir für Sie authentische Gerichte, welche die Geschichte der Schweizer Kulinarik erzählen. Quer durchs Land und durch die geheimen Rezepte von Grossmüttern und anderen grossen Köchen. Es erwarten Sie die beliebtesten Schweizer Klassiker im Tandem mit innovativen Interpretationen unserer fantastischen Produkte aus der Schweiz.

Küchenchef Michael Liebhold und sein Team wünschen «en Guete!»



Regional aus Überzeugung

Die Schweizer Küche ist sehr vielfältig und reich an Spezialitäten aus verschiedenen Kultureinflüssen. Zudem haben wir das Glück, direkt vor unserer Haustür eine grosse Auswahl an hochwertigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen und sorgfältig veredelten Produkten vorzufinden. Für unsere Gerichte verwenden wir wo immer möglich regionale und saisonale Produkte. Nachstehend finden Sie einen Auszug der sorgfältig von uns ausgesuchten Produkte und Lieferanten aus der Ostschweiz.

Geflügel Gourmet AG, Familie Geisser, Mörschwil

Mérat AG, Bazenheid

«Culinarium» OLMA-Bratwurst und Bio-Weiderind, Migros Ostschweiz, Gossau

Schweizer Käse von der Kündig Chäslaube, Rorschach

Braun Früchte & Gemüse, Bronschhofen

«Otschwiizer Frites» von Kadi – 100 % Otschweizer Kartoffeln

Kaltgepresste native Öle von der St. Galler Saatzucht, Flawil

Fisch – Zellweger Comestibles, Staad



Als Allerschts



	Klein	Portion
✓ Salootschüssle Bunter Blattsalat mit Baumnussdressing dazu Trauben, Röstkerne und Gartenkresse	8.00	14.00
✓ Rübis und Stübis Gemischer Salat mit verschieden angemachten Salatvariationen, dazu Croutons und Sprossen	10.00	16.00
✓ Halloween Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Öl	9.00	17.00
Diä gits nu hüt Tagessuppe	8.00	15.00
A fins Fischli Hausgebeiztes Swiss-Lachsfilet auf Blinis mit Dillsauerrahm und Rogen, dazu marinierte Salatspitzen	19.00	27.00
S'Rind frisch ab dä Weid Tatar vom Ostschweizer Bio-Weiderind in einer rassigen Sauce mit Sântis Malt Whisky mariniert und mit Zwiebeln, Essiggemüse und Ei garniert dazu Sântisbrot	19.00	27.00

✓ Vegetarisch

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.



Röschi und meh



Züri Gschnetzlets mit Röschi

Kalbsgeschnetzletes mit Champignons-Rahmsauce
dazu Kartoffelrösti und Blumenkohl mit Kräuter-Butterbrösel

37.00

Fascht wie a dä OLMA

St. Galler OLMA-Bratwurst mit Pale Ale Schmorzwiebelsauce und Kartoffelrösti

21.00



Säntisröschi

Knusprige Butterrösti mit Säntisbergkäse überbacken,
dazu gebratene Waldpilze, Speigelei und Birnen-Chutney

23.00



Dä Chef empfiehlt



Toggenburger

Hausgemachter Bun und Burger mit Toggenburger Käse,
gebratenem Speck, Speigelei und BBQ-Sauce,

- 180 g saftigem Schweizer Bio-Rindshackfleisch, medium gebraten
- Pulled Veal (gegartes, gezupftes Kalbsfleisch)

29.00

29.00

serviert mit Ostschweizer Pommes frites, Tomatenchutney und Krautsalat

Zwüsched dä Rippli

Saftiges Entrecôte vom am Knochen gereiften Bio-Weiderind
serviert mit Trüffeljus, Kartoffel-Selleriestampf glasierten Rüeibli

180 g

43.00

Appezöller Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli
dazu knusprige Ostschweizer Pommes frites und Speck-Bohnen

32.00

Gsund und fein

Fitnesssteller «Säntispark» bestehend aus verschiedenen angemachten Salaten,
Avocado, Salznüssen und Salatherzen mit unserem Hausdressing

- Gebackene Champignons mit Tartarsauce
- gebratene Pouletbruststreifen
- Egliknusperli mit Tartarsauce

21.00

23.00

24.00

Vegetarisch

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.



Vegiegge



🌱 Vegibörger

Beyondburger im Bräutigam mit Säntisbergkäse,
karamellisierten Birnenspalten und knackiger Salatgarnitur,
dazu Süsskartoffel Pommes Frites mit Tomatenrelish

25.00

🌱 Chrüter-Knödel

Gebratene Serviettenknödel mit Waldpilzrahm,
dazu gedünstetem Rosenkohl und Kartoffelstroh

18.00

22.00

🌱 Vegigold

Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Rosmarin und Honig
dazu Nussbutter und Radiccio

20.00

25.00

🌱 Siitewage

Buntgemischtes Saisongemüse in der Pfanne mit Butter geschwenkt

8.00

15.00

🌱 Vegetarisch

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.



Näbis Süesses



As Biire Bitz

Birnen-Trifle mit Baumnuss Glace

12.00

Coup Nesselrode

Vermicelles mit hausgemachter Meringue, Vanilleglacé und Schlagrahm

11.00

S'hätt solangs hätt

Das frische Tagesdessert aus unserer Pâtisserie

10.00

Üsi Glacesorte

Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Baumnuss, Pistazie,
Kokosnuss (vegan), Himbeersorbet, Aprikosensorbet, Zitronensorbet

pro Kugel

3.00

mit Rahm

1.00



So en Chäs



Öschtlich vom Röschtigrabe

Käseteller serviert mit Feigensenf, Trockenfrüchte, Nüsse und Brot

17.00

- Schoofmockä aus dem Untertoggenburg
ein kräftiger Hartkäse aus roher Schafsmilch
- Kündig Hauskäse aus Bütschwil
ein cremiger Kuhmilchkäse mit intensivem Abgang
- Appenzeller Rohmilchbrie
ein aromatischer Weichkäse aus Kuhmilch vom Appenzellerland

 Vegetarisch

Bitte informieren Sie uns, falls Sie an Allergien oder Intoleranzen leiden. Über die Zusammensetzung unserer Produkte und deren Zutaten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Herkunft der Produkte

Rind	Schweiz	
Kalb	Schweiz	
Schwein	Schweiz	
Geflügel	Schweiz	
Wildschwein	Österreich	
Wurstwaren	Schweiz	
Zander (sandre lucioperca)	Estland	Wildfang, Umschliessungs- und Hebenetze
Lachs (salmon salar)	Schottland	Aquakultur
Egliknusperli (perca fluviatilis)	Deutschland	Binnenfischerei, Stellnetz

Abweichungen von diesen Angaben sind deklariert.

Nachhaltigkeit

Wir verwenden wo immer möglich Produkte aus der Region, um die lokalen Produzenten zu unterstützen und die Transportwege kurz zu halten. Dabei bevorzugen wir Lieferanten, die sich nachweislich für Nachhaltigkeit in der Produktion und der Beschaffung engagieren.

Unsere Fischprodukte entsprechen zu 100 % den international anerkannten Standards des MSC (Marine Stewardship Council). Damit unterstützen wir das Engagement zur Durchsetzung einer nachhaltigen Fischerei und zum Schutz der Artenvielfalt.

Unsere Partner

Geflügel Gourmet AG, Familie Geisser, Mörschwil SG

Mérat AG, Bazenheid SG

Kündig Chäslaube, Rorschach und St. Gallen

Braun Früchte & Gemüse AG, Bronschhofen SG

St. Galler Saatzucht, Flawil SG

Zellweger Comestibles, Staad SG

Bischofszell Nahrungsmittel AG, Bischofszell TG