

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.

Ä chli 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

«Ostschwiizer Frites» von Kadi – 100 % Ostschweizer Kartoffeln

Kaltgepresste native Öle von der St. Galler Saatzucht, Flawil



Als Allerschts



	Klein	Portion
🌿 Salootschüssle Bunter Blattsalat mit Trauben, Röstkernen und Bärlauchdressing	8.00	14.00
🌿 Rübis und Stübis Gemischter Salat mit Sprossen und Hausdressing	10.00	16.00
Diä gits nu hüt Tagessuppe	8.00	15.00
S'Rind frisch ab dä Weid Tatar vom Ostschweizer Bio-Weiderind in einer rassigen Sauce mit Sämtis Malt Whisky mariniert und mit Zwiebeln, Essiggemüse und Ei garniert dazu Sämtisbrot	19.00	27.00
Gsund und fein Fitnesssteller «Sämtispark» bestehend aus verschiedenen Rohkostsalaten und Salatherzen mit unserem Hausdressing dazu gebratene Pouletbruststreifen oder hausgemachte Zanderknusperli mit Tartarsauce		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.



Röschi und meh



Züri Gschnetzlets mit Röschi

Kalbsgeschnetzlettes mit Champignons-Rahmsauce
dazu Butterrösti und glacierte Karotten und Gartenerbsen

38.00

Säntisröschi

Knusprige Butterrösti mit Rauchlachsstreifen und gebratenem grünem Spargel
dazu Gurken-Dillsalat mit Sauerrahm

21.00



Holzfälleregge



Toggenburger

Hausgemachter Bun und Burger aus 180 g saftigem Schweizer
Bio-Rindshackfleisch mit Raclettekäse, Baconjam, Ei und Rauch-Honigsauce
serviert mit Ostschweizer Pommes frites und Tomatenchutney

28.00

Än Wiener idä Schwiiz

Knuspriges Wienerschnitzel vom Schweizer Kalbseckstück mit Preiselbeeren
und Zitrone dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes frites und glasierten Kefen
mit Tomatenconçassè

39.00

Appezöller Cordon bleu

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit grünem Spargel, Saftschinken
und Appenzeller Käse dazu knusprige Ostschweizer Pommes frites
und grillierten Zucchetti

31.00



Vegiegge



🌱 Vegibörger

Beyondburger im Brioche-Bun mit Tomaten, Mozzarella und Rucola
dazu Süsskartoffel-Pommes frites

25.00

🌱 Vegigold

Goldbraun gebratene Kartoffelgnocchi in Sbrinzsauce
mit frischem Bärlauchpesto und glacierten Babykarotten

19.00

🌱 Siitewage

Buntgemischtes Saisongemüse in der Pfanne kurz angebraten

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



Laberlaberrhabarber

Rhabarber Crumble mit Pistazienglace

12.00

Ä feins Schoggi-Bee

Schokoladen-Mille Feuille mit Erdbeeren und Basilikum

13.00

S'hätt solangs hätt

Das frische Tagesdessert aus unserer Pâtisserie

Preis nach Angebot

Üsi Glacesorte

Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Fior di latte,
Pink Grapefruit Sorbet, Kokosnuss, Jogurt, Pistazie, Zitronensorbet

pro Kugel

3.00

mit Rahm

1.00



So en Chäs



Öschtlich vom Röschtigrabe

Schoofmockä

ein kräftiger Hartkäse aus roher Schafsmilch aus dem Untertoggenburg

16.00

Muolener Hauskäse

ein cremiger Kuhmilchkäse mit intensivem Abgang

Sternenberger Rohmilchbrie

ein aromatischer Weichkäse aus Kuhmilch vom Zürcher Oberland

serviert mit Feigensenf und Brot

🌿 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	
Wurstwaren	Schweiz	
Forelle (oncorhynchus mykiss)	Italien	Aquakultur
Alpenlachs (salmo salar)	Schweiz	Zucht
Zanderknusperli (sander lucioperca)	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

Copro Comestibles Produktions AG, Amriswil TG

Bischofszell Nahrungsmittel AG, Bischofszell TG