

Schweizer Kulinarik

Im Restaurant Schnabelweid 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 und nachhaltig aus Überzeugung

Für unsere Gerichte verwenden wir, wo immer möglich, regionale und saisonale Produkte, um die lokalen Produzenten zu unterstützen und die Transportwege kurz zu halten. Gerne informieren wir Sie auf Nachfrage über unsere ausgesuchten Produkte und Lieferanten aus der Ostschweiz.

Als Allerschts

Salootschüssle

Bunter Blattsalat mit Apfeldressing dazu Trauben und Röstkernen

klein Portion

8.00 14.00

Rübis und Stübis

Gemischter Salat mit Hausdressing dazu Croutons und Sprossen

10.00 16.00

Diä gits nu hüt

Tagessuppe

8.00 15.00

Ä fiins Fischli

Terrine vom Bachsaibling im Mantel aus Wurzelgemüse dazu konfierte Pastinake und mariniertes Kräutersalat

19.00


S'Rind frisch ab dä Weid

Tatar vom Ostschweizer Bio-Weiderind in einer rassigen Sauce mit Sântis Malt Whisky mariniert dazu Zwiebeln, Essiggemüse und Ei und Sântisbrot

19.00 27.00

Gsund und fein

Fitnesssteller «Sântisparc» bestehend aus verschiedenen Rohkostsalaten und Salatherzen mit unserem Hausdressing

- gebackener Riesenchampignon mit Tartarsauce  21.00
- gebratene Pouletbruststreifen 23.00
- Egliskusperli mit Tartarsauce 24.00

Röschi und meh

Züri Gschnetzlets mit Röschi

Kalbsgeschnetzlettes mit Champignons-Rahmsauce dazu Butterrösti und Broccoli-Blumenkohl-Bouquet

klein Portion

38.00

Fascht wie a dä OLMA

St. Galler OLMA-Bratwurst mit dunkler Schmor-Zwiebelsauce und Rösti

21.00

Sântisröschi

Knuspriger Butterrösti mit Sântisbergkäse gratiniert dazu Waadtländer Saucisson, cremiger Lauch und Röstzwiebeln

25.00

Holzfäller-Egge

Toggenburger

Hausgemachter Bun und Burger mit Raclettekäse, Ei und BBQ-Baconjam

- saftiges Schweizer Bio-Rindshack, medium gebraten 28.00
- Barbeque Pulled Veal (gezupftes Kalbsfleisch) 29.00

serviert mit Ostschweizer Pommes frites, Tomatenchutney und Krautsalat

Än Wiener i dä Schwiiz

Knuspriges Wienerschnitzel vom Schweizer Kalbseckstück mit Preiselbeeren und Zitrone dazu Pommes frites und glasierte Abtwiler-Honigkarotten

40.00

Cordon bleu übo dä Röschtigrabe

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Vacherin dazu knusprige Ostschweizer Pommes frites und Speck-Rosenkohl

33.00

Fischersfritzfischt...

Gebratener Swiss Lachs mit Estragon-Senfeschaum, dazu Risotto vom Venerereis und karamelierten Schwarzwurzeln

32.00

Vegi-Egge

Vegibörger

Beyondburger im Briochebun mit Kichererbsencremè, Minz-Koriandersauerrahm und eingelegtem Rotkabis dazu Süsskartoffel-Pommes frites

26.00

Rote Passion

Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse dazu Rosmarinsauce und zweierlei von der Rande

20.00 25.00

Siitewage

Buntgemischtes Saisongemüse in der Pfanne kurz angebraten

8.00 15.00

Näbis Süesses

Äs Biire-Bitz

Hausgemachter Birnenrumble mit Vanille-Salzcaramelglace

Portion

12.00

So en Chääs

Cheesecake-Tartelette mit gebrannten Baumüssen

13.00

Zartbitter us dä Sunnä

Schokoladen Creme brûlée mit Blutorangensorbet und Zitrusalat

14.00

S'hätt solangs hätt

Das frische Tagesdessert aus unserer Pâtisserie

10.00

Üsi Glacesorte

Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Vanille, Vanille-Salzcaramel, Kokos, Haselnuss Blutorangensorbet, Zitronensorbet, Traubensorbet pro Kugel mit Rahm

3.00

1.00

So en Chäs

Öschtlich vom Röschtigrabe

«Schoofmockä» ein kräftiger Hartkäse aus roher Schafsmilch aus dem Untertoggenburg

16.00

«Toggenburger Spezial»

ein cremiger Kuhmilchkäse mit intensivem Abgang

«Sternenberger Rohmilchbrie»

ein aromatischer Weichkäse aus Kuhmilch vom Zürcher Oberland

serviert mit Feigensenf und Brot

Herkunft der Produkte

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Lachs (salmo salar)	Schweiz, Lostallo (TI), Aquakultur
Egliskusperli (perca fulviatus)	Deutschland, Binnenfischerei, Stellnetz
Saibling (salvelinus alpinus)	Island, Aquakultur

Unsere Fischprodukte entsprechen zu 100% den international anerkannten Standards des MSC (Marine Stewardship Council).

Abweichungen von diesen Angaben sind deklariert.

 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.