

## 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

### Rübis und Stübis

Gemischter Salat mit Hausdressing dazu Croutons und Sprossen

### Diä gits nu hüt


Tagessuppe

### S'Rind frisch ab dä Weid

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

### Gsund und fein

Fitnesssteller «Sämtispark» bestehend aus verschiedenen Rohkostsalaten gemischten Salaten und Salatherzen mit unserem Hausdressing

- gebackener Riesenchampignon mit Tartarsauce 
- gebratene Pouletbruststreifen
- Egliknusperli mit Tartarsauce

## Röschi und meh

### Züri Gschnetzlets mit Röschi

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

### Fascht wie a dä OLMA

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

## Holzfäller-Egge

### Toggenburger

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

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

serviert mit Ostschweizer Pommes frites, Tomatenchutney und Krautsalat

### Cordon bleu übo dä Röschtigrabe

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

## Vegi-Egge

### Vegibörger

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

### Rote Passion

Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse dazu Rosmarinsauce und zweierlei von der Rande

### Siitewage

Buntgemischtes Saisongemüse in der Pfanne kurz angebraten

## Näbis Süesses

### Äs Biire-Bitz

Hausgemachter Birnen Crumble mit Vanille-Salz-Caramelglace

### So en Chääs

Cheesecake-Tartelette mit gebrannten Baumüssen

### S'hätt solangs hätt

Das frische Tagesdessert aus unserer Pâtisserie

### Üsi Glacesorte

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

## So en Chäs

### Öschtlich vom Röschtigrabe

Verschiedene regionale Käsesorten serviert mit Feigensenf und Brot

### Herkunft der Produkte

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Egliknusperli (perca fulviatus)	Deutschland, Binnenfischerei, Stellnetz

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.