

## Kalte Gerichte

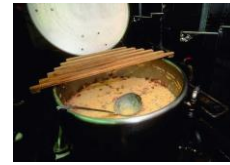


<b>Rauchwurst</b>	<b>7.50</b>
eine Spezialität aus der Region	
<b>Wurstsalat einfach</b>	<b>9.50</b>
mit Rheintaler Cervelat	
<b>Wurstsalat garniert</b>	<b>14.50</b>
mit Rheintaler Cervelat und verschiedenen Salaten	
<b>Wurst – Käsesalat einfach</b>	<b>11.50</b>
mit Rheintaler Cervelat und Appenzeller Käse	
<b>Wurst - Käsesalat garniert</b>	<b>16.50</b>
mit Rheintaler Cervelat, Appenzeller Käse und verschiedenen Salaten	
<b>Thonsalat garniert</b>	<b>14.50</b>
mit verschiedenen Salaten	
<b>Siedfleischsalat garniert</b>	<b>17.50</b>
mit verschiedenen Salaten, Zwiebeln, Gurken und Tomaten	
<b>Mostbröckli Teller</b>	<b>20.50</b>
mit Butter und Garnitur	

## Vorspeisen

<b>Graved - Lachs hausgebeizt</b>	<b>12.50</b>	<b>20.50</b>
Norwegischer Salm mariniert mit Dill, Pfeffer, Salz, Cognac und Zucker dazu Toast, Butter und Senfsauce		
<b>Tortelloni nature</b>	<b>9.00</b>	<b>16.50</b>
mit Ricotta und Spinat gefüllt an Rahmsauce		

## Suppen



<b>Bouillon mit Einlage</b>	<b>5.50</b>
<b>Tagessuppe (Mi, Do, Fr, (solange Vorrat))</b>	<b>5.00</b>

## Salate

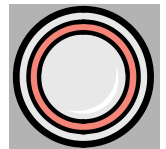


<b>Grüner Salat</b> mit Blattsalaten	<b>6.00</b>
<b>Menüsalat</b> (kleiner gemischter Salat)	<b>5.00</b>
<b>Gemischter Salat</b> mit verschiedenen Salaten	<b>8.00</b>
<b>Tomaten – Mozzarella - Salat</b> Mit Balsamico und Olivenöl	<b>9.00</b>
<b>Salatteller garniert</b>	<b>14.50</b>
Salatplatte mit verschiedenen Salaten	

**Alle Preise sind inklusive 7.7 % MwSt.**

«Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.»

## Fitnesssteller mit Salaten



- Kalbsschnitzel	22.50	29.50
- Pouletbrustfilet	15.50	20.50
- Schweinsschnitzel	15.50	20.50
- Zanderknusperli	15.50	20.50

## Hauptgerichte



<b>Poulet - Salatschüssel nach Bauernart</b> gebratene Pouletbruststreifen mit Salaten aus der Region in einer Schüssel serviert	15.50	19.50
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> Pommes –frites	13.00	17.50
- <b>zusätzlich mit Gemüse garnitur</b>	16.00	22.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> Butternudeln Gemüse garnitur	17.50	22.50
<b>Schweinssteak an Senfrahmsauce</b> Pommes-frites Gemüse garnitur	18.50	25.50
<b>Metzgerkotelette</b> Pommes – frites Gemüse garnitur	X	26.50

<b>Schweins Cordon - Bleu</b> gefüllt mit Schinken und Käse Gemüse garnitur / Pommes-frites	X	25.50
<b>Entrecôte mit Kräuterbutter</b> Gemüse garnitur Pommes-frites	27.50	34.50
<b>Kalbs Cordon – Bleu</b> gefüllt mit Schinken und Käse Pommes – frites Gemüse garnitur	X	34.50
<b>Kalbsleber in Butter</b> Kalbsleber sautiert in Butter mit Rösti	X	27.50
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</b> Butternudeln	25.50	31.50
<b>Kalbsschnitzel an Marsalasaucce</b> Gemüse garnitur Butternudeln	25.50	33.00
<b>* Bodensee - Felchenfilet in Butter</b> Gemüse garnitur Trockenreis	X	25.50
<b>* Bodensee – Eglifilet gebraten</b> Gemüse garnitur Trockenreis	X	34.50
<b>*Je nach Fang der Berufsfischer erhältlich</b>		

## Unsere Lieferanten

<b>Fleisch, Wurst:</b>	Roland Diethelm - Balgach / CCA – Gossau / Prodega
<b>Milchprodukte:</b>	Florian Caviezel - St. Margrethen / CCA Gossau / Prodega
<b>Gemüse, Obst:</b>	Caviezel / Risch Gemüsebau – Thurnherr / St. Margrethen
<b>Fische:</b>	Göertz Claudio / Mercato Dörig - St.Margrethen
<b>Mineralwasser, Bier:</b>	Florian Caviezel - St.Margrethen / Sonnenbräu Rebstein
<b>Soft / Süssmost:</b>	
<b>Vital Gelati</b>	Pius Hug / Hauptwil

## Unsere Produkte stammen vorwiegend aus der Region.

<b>Schweinefleisch / Kalbfleisch:</b>	Schweiz
<b>Rindfleisch:</b>	Schweiz
<b>Rindsfilet, Entrecote:</b>	Australien
<b>Poulet:</b>	Schweiz
<b>Pouletbrüstli mariniert:</b>	Brasilien
<b>Wild:</b>	Schweiz
<b>Rentier, Elch</b>	Schweden
<b>Fisch Süsswasser:</b>	Schweiz
<b>Lachs:</b>	Norwegen
<b>Meeresfisch:</b>	vorwiegend Atlantik

\* kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

### Hinweis

«Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne auf Anfrage.»

