

## **Menus.....**

.... die feine Art Sie kulinarisch zu verwöhnen

### **Menu 1**

Heisser Fleischkäse  
Hausgemachter Kartoffelsalat,  
Senf und St.Galler Bürli  
Sfr./Pers. 10.00

---

### **Menu 2**

Schweins-Filetbraten  
Begleitet von einem leicht Bratenjus  
Kartoffelgratin  
Bohnen  
Sfr./Pers. 14.00

---

### **Menu 3**

Heisser Bauernschinken  
Hausgemachter Kartoffelsalat,  
Senf und St.Galler Bürli  
Sfr./Pers. 12.50

---

### **Menu 4**

Hackbraten nach Grossmutter's Art  
Nudeln  
Rübli gelb und Orange  
Sfr./Pers. 10.00

---

### **Menu 5**

Hausgemachte Lasagne (Fleisch oder Gemüse)  
Salatbuffet  
Sfr./Pers. 14.00

---

**Menu 6**

Tessinerbraten (Schweinhals) begleitet von Orangen-Pfeffer Sauce

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

2 Saisongemüse

Sfr./Pers. 16.50

---

**Menu 7**

Appenzellerfilet an leichter Cognacsauce

Butternösti

2 Saisongemüse

Sfr./Pers. 23.50

---

**Menu 8**

Wildhauser Chämibraten in Rotweinsauce

Butternüdeli

2 Saisongemüse

Sfr./Pers. 16.50

---

**Menu 9**

Schweinsnierstückbraten mit Zwetschgen gespickt

Begleitet von Sauce Vielle Prune

Polenta mit Parmesan

2 Saisongemüse

Sfr./Pers. 18.00

---

**Menu 10**

Rindfleischvogel Toggenburger Art

Kartoffelstock

2 Saisongemüse

Sfr./Pers. 16.00

---

**Menu 11**

Rindsgeschnetztes Stroganoff an leichter Biersauce

Hausgemacht gebratene Knöpfli

Bohnenbündeli und Rüeblli

Sfr./Pers. 18.00

---

**Menu 12**

Geflügel Casimir mit Früchten

Reis

Warme Pfirsiche

Sfr./Pers. 14.00

---

**Menu 13**

Voressen vom Rind und Schwein gemischt an

Kräftiger Biersauce

Goldgelb gebratene Spätzli

2 Saisongemüse

Sfr./Pers. 15.00

---

**Menu 14**

Pouletbrust (Schweiz)

An Kräuter - Rahmsauce

Wildreis

Blattspinat und Randengemüse

Sfr./Pers. 16.00

---

**Menu 3**

Toggenburger Siedwurst

Käsemagronen mit Zwiebelschweitzli

Apfelmus

Sfr./Pers. 12.00

---

**Menu 16**

Roastbeef vom Bio Weide beef rosa gebraten

Sauce Bernaise

Kartoffelgratin hausgemacht

Bohnebündeli und Rüeblli

Sfr./Pers 38.50

---

**Menu 17**

Ghackets (100%Rind)

und Hörnli

Reibkäse

Apfelmus

Sfr./Pers. 9.50

---

**Menu 18**

Schweinsfiletbraten im Speckmantel

Kartoffelstock

2 Sasiongemüse

Sfr./Pers 20.00

---

**Menu 19**

Kalbspicatta

Safranreis

Broccoliröschen

Sfr./Pers 22.00

---

**Menu 20**

Schweinsgeschnetzeltes an Bierjus

Röstikroketten

2 Saisongemüse

Fr./Pers. 14.50

---

**Menu 21**

Spaghettiplausch  
mit Sauce Bolognese und Carbonara  
Mischsalat  
**Fr./Pers. 11.50**

---

**Menu 22**

Lachstranche (MSC)  
Reis mit Gemüsebrunoise  
Blattspinat und Zitronenrädli  
**Fr./Pers. 18.50**

---

**Menu 23**

Kalbsbraten glasiert  
an Rotweinjus  
Kartoffelgratin  
Babykarotten/Bohnenbündel  
**Fr./Pers. 24.00**

---

**Alles aus dem heissen Topf-Suppen... HAUSGEMACHT**

Bouillon mit Einlage: Flädli, Gemüsejulienne, Backerbsen	Sfr./Port. 4.00
Spargelcreme (Saisonal)	Sfr./Port. 4.00
Tomaten-Rahmsuppe mit Croutons	Sfr./Port. 4.50
Kürbissuppe (Saisonal)	Sfr./Port. 5.00
Bündner Gerstensuppe	Sfr./Port. 5.00
Gulagesuppe Vorspeise	Sfr./Port. 6.50
Gulagesuppe Hauptgang	Sfr./Port. 9.50
„ Spatz“ Siedfleisch/Gemüsesuppe Vorspeise	Sfr./Port. 6.50
„ Spatz“ Siedfleisch/Gemüsesuppe Hauptgang	Sfr./Port. 9.50

---

### Salat... leicht und erfrischend...

Marktfrischer grüner Blattsalat in der Schüssel	Sfr./Pers.	3.00
Gemischter Salat mit grünem Blattsalat, Rübli, Tomaten, Mais und Gurken	Sfr./Pers.	4.00
Wurst-Käsesalat verfeinert mit Essiggurken	Sfr./Pers.	5.00
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	Sfr./Pers.	6.00
Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten	Sfr./Pers.	7.00
Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten	Sfr./Pers.	8.50
Salatbuffet mit über 8 Salaten	Sfr./Pers.	12.50

### Salatauswahl

Grüner-/Tomaten-Mozzarella-/Gurken-/Rübli-/Randen-/Nüssli-/Peperoni-/  
Bohnen-/Curry-Mais-/Kabis-/Sellerie-/Russischer-/Kartoffel-/Mexicain-/  
Griechischer-/Teigwaren-/Rettich-/Thon-/Reis- und viele mehr...  
Salatsaucen italienisch und französisch aus dem Steinkrug

---

### Das süsse zum Schluss... Dessert...

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	Sfr./Port.	5.00
Exotischer Fruchtsalat mit Schlagrahm	Sfr./Port.	6.00
Schoggi-/ Erdbeermousse	Sfr./Port.	4.50
Kokos-/Orangenmousse	Sfr./Port.	4.50
Limetten-Joghurtmousse	Sfr./Port.	4.50
Caramelchöpfli mit Schlagrahm	Sfr./Port.	4.50
Panna Cotta mit Waldbeersauce	Sfr./Port.	5.00
Schwarzwälder-/Rahmkirsch- und Früchtequarktorte	Sfr./Port.	7.00
Tiramisu (ohne Frischei)	Sfr./Port.	6.00
Apfel- oder Erdbeertiramisu	Sfr./Port.	6.50
Vanille-/Schoggi- und Apfelcreme	Sfr./Port.	4.50
Toggenburger Schlorzifladen	Sfr./Port.	5.00

Creemeschnitten am Meter	Sfr./Port. 4.00
Mini Pâtisserie auf Platte (diverse Sorten)	Sfr./Port. 8.00
Schlorzifladen mit Nidel	Sfr./Port. 5.00
Birchermüesli Hausgemacht	Sfr./Port. 4.00

Hinweise:

- Wir verarbeiten ausschliesslich frische Produkte und verzichten auf den Einsatz von halbfertigen Industrieprodukten
- Wir achten bei den Frischeprodukten auf Regionalität (z Bsp. Bütschwiler Erdbeeren) und Saisongerechten Einkauf
- Ihre Wünsche lassen wir gerne in die Menu's einfliessen
- Auf Wunsch: *Gluten freie Gerichte*
- Auf Wunsch: *Vegetarische Gerichte*
- Allergene: *Geben wir gerne Persönlich Auskunft*

Richtpreise  
exkl.Mehrwertsteuer,  
Personal &Transporte