

Menu's.....

.... 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. 11.50

Menu 5 V (teilweise oder ganz)

Hausgemachte Lasagne (Fleisch oder Gemüse)
Salatbuffet reichhaltig
Sfr./Pers. 15.00

Menu 6*

Tessinerbraten (Schweinschals) begleitet von Orangen-Pfeffer Sauce

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

2 Saisongemüse

Sfr./Pers. 16.50

Menu 7*,**

Appenzellerfilet an leichter Cognacsauce

Butternüsti

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

Böhenbündeli und Rüebl

Sfr./Pers. 20.00

Menu 12 **

Geflügel Casimir mit Früchten

Reis

Warme Pfirsiche

Sfr./Pers. 14.00

Menu 13 **

Voessen vom Rind und Schwein gemischt an

Kräftiger Biersauce

Goldgelb gebratene Spätzli

2 Saisongemüse

Sfr./Pers. 16.00

Menu 14 *,**

Pouletbrust (Schweiz)

An Kräuter - Rahmsauce

Wildreis

Gemüsebeilagen

Blattspinat und Randen

Sfr./Pers. 17.00

Menu 3

Toggenburger Siedwurst

Käsemagronen mit Zwiebelschweitz

Apfelmus

Sfr./Pers. 13.00

Menu 16 *

Roastbeef vom Bio WeideBbeef rosa gebraten

Sauce Béarnais

Kartoffelgratin hausgemacht

Bohnebündeli und Rüebl

Sfr./Pers 42.50

Menu 17 *, **

Ghackets (100%Rind)

und Hörnli

Reibkäse

Apfelmus

Sfr./Pers. 12.00

Menu 18 *

Schweinsfiletbraten im Speckmantel

Kartoffelstock

2 Saisongemüse

Sfr./Pers 20.00

Menu 19 *

(Allergene: Mandeln)

Kalbpicatta

Safranreis

Broccoliröschen mit Mandelsplitter

Sfr./Pers 24.00

Menu 20 *, **

Schweinsgeschnetzeltes an Bierjus

Röstikroketten

2 Saisongemüse

Fr./Pers. 16.50

Menu 21 (V auf Wunsch)
Spaghettiplausch
mit Sauce Bolognese und Carbonara
(und oder: Napoli, Pesto, Cinque Pi)
Mischsalat
(auch in Vegetarischen Variationen erhältlich)
Fr./Pers. 14.50

Menu 22 *, **
Lachstranche (MSC)
Reis mit Gemüsebrunoise
Blattspinat und Zitronenrädli
Fr./Pers. 22.00

Menu 23 *
Kalbsbraten glasiert an Rotweinjus
Kartoffelgratin Hausgemacht
Babykarotten/Bohnenbündel
Fr./Pers. 28.00

Menu 24 V, *
Gemüse Picatta
Spaghetti Napol
Grüne Bohnen
Fr./Pers. 17.00

Menu 25 V, *
Röstitaler mit Käse überbacken
Broccoliröschen und Rüeblirädli
Fr./Pers. 15.00

Glutenfrei: *

Laktosefrei: **

Vegetarisch: V

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 Hautpgang	Sfr./Port.	9.50

Salat... leicht und erfrischend...

Marktfrischer grüner Blattsalat in der Schüssel	Sfr./Pers.	4.00
Gemischter Salat mit grünem Blattsalat, Rübli, Tomaten, Mais und Gurken	Sfr./Pers.	4.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum	Sfr./Pers.	6.50
Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten	Sfr./Pers.	7.50
Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salaten	Sfr./Pers.	8.80
Salatbuffet mit über 8 Salaten	Sfr./Pers.	13.50

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.	5.00
Panna Cotta mit Waldbeersauce	Sfr./Port.	5.50
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.	5.00
Toggenburger Schlorzifladen	Sfr./Port.	5.00
Creemeschnitten am Meter	Sfr./Port.	4.50
Mini Pâtisserie auf Platte (diverse Sorten)	Sfr./Port.	8.00
Birchermüesli Hausgemacht	Sfr./Port.	4.50

Hinweise:

- Menu Richtpreis sind gerechnet für ca. 30 Portionen bei weniger kann es zu einem Aufschlag kommen
- Menu Rabattstufen ab 60 Portionen
- Preise abgeholt ab Küche Nesslau, Lieferung wird separat verrechnet
- 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 Stand März 2020. Preisirrtümer oder Änderungen bleiben vorbehalten
exkl.Mehrwertsteuer,
Personal & Transporte