

## Unsere Top-Hit`s

### Menu Cordonbleu

Zur Vorspeise ein kleiner Tagesalat  
mit unseren zwei Saucen separat dazu

\*\*\*

Saftig gefülltes Cordonbleu  
mit Gaiser Raclettekäse  
Pommes Frites und Gemüsebouquet  
Fr.37.50



### Menu Fischknusperli

Zur Vorspeise ein kleiner Tagesalat  
mit unseren zwei Saucen separat dazu

\*\*\*

Knusprige Dorschfiletstreifen (Wildfang)  
im Bierteig gebacken  
mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln  
Fr.33.50



### Menu Pouletbrüstli

Zur Vorspeise ein kleiner Tagesalat  
mit unseren zwei Saucen separat dazu

\*\*\*

Pouletbrüsli vom Grill  
mit feiner Kräuterbuttersauce  
Pommes Frites und Gemüsebouquet  
Fr.37.50

### Schlemmer-Menu

#### Sommersalat

mit knackigen Blattsalaten  
und gebackenen Crevetten im Crispymantel

#### Pouletbrüstli vom Grill

mit feiner Kräuterbuttersauce  
dazu Pommes Frites und ein Gemüsebouquet

#### Grossmutter's Chriesikompott

mit hausgemachter Pistacheglacé



**Im Preise inbegriffen  
für zwei Personen: 5dl Wein  
5dl Mineral und der Café**

Féchy «Selection Regli»

Schenk Rolle / Regli Hallau

Pinot Noir von Berneck «Schlössli Rosenberg»

Tobias Schmid & Sohn Berneck

**ab zwei Personen  
Fr.59.- pro Person**



## Vorspeisen

Carpaccio vom Rindstrockenfleisch mit gehobeltem Appenzeller Käse  
Fr.19.50

Gemischter Salat  
Fr. 9.50

Tagessalat - der kleine Feine  
Fr. 6.50

Grüner Salat  
Fr.8.80

### Bei unseren Salaten sind die zwei Saucen separat dazu

Eine feine Flädli-suppe nach Grossmutterart  
Fr. 7.50



## Hauptgerichte

Tranchiertes Entrecôte mit unserer beliebten Sauce Café de Paris im Pfännli angerichtet  
dazu Pommes Frites und einen kleinen Tagessalat als Vorspeise  
Fr.45.50

Kalbsmedaillons «Feinschmeckerart» an Morchelrahmsauce  
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet  
Fr.42.- / Kleiner Fr.38.-

Das altbewährte Kalbs-Wienerschnitzel mit knusprigen Pommes Frites  
Fr.29.- / Kleiner Fr.25.-

Christians Hackbraten aus dem Ofen mit Rotweinsauce und Kartoffelstock  
Fr.26.- / Kleiner Fr.22.-

Schöner grosser Gemüseteller der Saison mit Kartoffelstock  
Fr.25.-

Kartoffelstockkugeln «Fiorentina» auf zartem Blattspinat im Ofen fein überbacken  
Fr.25.-

Muschelragout «Chef's Style» im Pfännli  
feinstes Miesmuschelfleisch (ohne Schale) mit Gemüsewürfeli an Weissweinrahmsauce  
dazu aromatischer Wild-Reis  
Fr.35.-

## Sommerliche Gerichte

### Fitnesssteller mit vielen bunten Salaten und.....

- ..... mit saftig gefülltem Cordonbleu Fr.29.50
- ..... mit knusprigen Crevetten im Crispymantel Fr.33.-
- ..... mit unseren feinen Fischknusperli Fr.27.-

Wurst-Käsesalat mit vielen bunten Salaten schön garniert  
Fr.19.50



## Informationen

So.... zum Abschluss noch ein paar Worte in eigener Sache und zur Herkunft und den Produzenten.

Wir fangen mit dem Fleisch an: unser Fleisch beziehen wir von der Top-CC-Metzg Abtwil, wo uns der Zürcher's Marcel und der Breitenmoser's Kurt gut beraten tut! Auch kaufen wir Fleisch bei der Prodega in St.Gallen wo uns Chefmetzger Stephan Sruderus immer wieder einen guten Tip hat, weil er selber auch gerne ein gutes Stück Qualitätsfleisch hat.

Das Entrecôte kommt aus der Schweiz, alles andere Rindfleisch übrigens auch.

Das Kalbfleisch und das Schweinefleisch kommt ebenfalls aus der Schweiz. Lammfilets kommen aus Australien.

Reh haben wir vom Preisig's Ruedi aus Teufen, das heisst aus hiesiger Jagd. Hirschfleisch ist von der Josef Maier AG in Bad Wörishofen und stammt aus Deutschland. Poulet kommt alles von besten Schweizer Geflügelzüchter und verarbeitet von Bell

Wurstwaren und Trocken - und Rauchfleisch sind ebenfalls Schweizer Qualitätsprodukte. Schinken und andere Fleischwaren sind auch immer aus der Schweiz. Beim Fisch achten wir immer auf das ASC / MSC-Label,

damit eine gute Qualität und nachhaltiger Fang oder Zucht garantiert werden kann.

Gemüse und Salate kaufen wir beim Alex Dietsche aus Kriessern, bei dessen Vater schon mein Vater gekauft hat... nur nebenbei gesagt!

Brot backt meine liebe Frau... die Marianne in unserer Backstube, das Glacé machen ist Christian's Sache

und den Rest machen wir eigentlich immer alle zusammen.

Bei Fragen einfach unter die Küchentüre kommen,  
und bei allfälligen Allergenen unsere geschätzten Servicedamen fragen.

Mit freundlichen Grüßen  
Christian in der Küche



## Feine Weine... offen ausgeschenkt

### In Weiss



#### Riesling Sylvaner „fürstlich weiss“

Leichter frischer Weisswein mit leichter Muscataromatik... der ideale Aperowein oder einfach nur so  
Lukas und Rahel Fürst Rebstein / 7,5dl-Flasche: Fr.35.- / dl: Fr.5.-

#### Räuschling von Tegerfelden (Spezialität)

Räuschling ist eine Rebsorte, welche durch eine dezente Frucht geprägt wird. Die Aromatik erinnert an Feuerstein.  
Der Wein lebt von einer gekonnt ausbalancierten Säure.  
Nauer Bremgarten / 7,5dl-Flasche: Fr.39.- / dl: Fr.5.50

#### Féchy « Séléction Regli »

Hellgelb mit goldenen Reflexen; fruchtig, zart und elegant im Gaumen; trocken und lebhaft im Abgang.  
Cave Schenk / Regli / 5dl-Flasche: Fr.20.- / dl: Fr.4.50



### In Rot

#### Pinot Noir von Berneck "Schlössli Rosenberg"

Dichtes, dunkles Burgunderrot; kräftiges Spiel der Aromen von Weinbeeren, Dörppflaumen und Kirschen, eleganter Auftakt mit reichhaltigen  
Aomen im Gaumen  
Tobias Schmid & Sohn Berneck / 5dl-Flasche: Fr.25.- / dl: Fr.5.-

#### "Fürstlich Limit Edition 450"

Excellente Assemblage aus je einem selektionierten Barrique Zweigelt und Cabernet Dorsa Trauben, bei denen einen Anteil getrocknet wurde  
Lukas und Rahel Fürst Rebstein / 7,5dl-Flasche: Fr.49.- / dl: Fr.7.50

#### Grand Marrenon "Luberon"

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, und in der Nase ein animierender Duft von roten Beeren und reifen Noten von Tabak und Zedernholz.  
Cellier de Marrenon/ 7,5dl-Flasche: Fr.49.- / dl: Fr.7.50

#### Merlot aus dem Südtirol "Santoro"

Mit verhalten angenehm ausgebauten Tanninen und kräftigem Körper präsentiert dieser fruchtige Rotwein seine makellose Qualität.  
Kellerei Ritterhof / 7,5dl-Flasche: Fr.39.- / dl: Fr.5.50

#### Rioja Crianza "Flor de Baco"

Die traditionelle Weinbereitung gibt dem Wein einen markant fruchtigen Charakter umhüllt von gerösteten Noten. Besonders intensive Nuancen und ein  
elegantes Gefühl prägen den Gaumen.  
Bodegas Forcada / 7,5dl-Flasche: Fr.39.- / dl: Fr.5.50

## Feine Dessert`s... ...mit unserer hausgemachten Hirschen-Glacé

	<u>Normal</u>	<u>Klein</u>	<u>Mini</u>
«Chriesikompott» mit hausgemachter Pistacheglacé	Fr. 9.50	Fr. 7.50	Fr.6.-
«Bisquitroulade» mit luftigem Zitronenparfait gefüllt	Fr. 9.50	Fr. 7.50	Fr.6.-
«Eiscafé Ticino» mit Amaretto verfeinert	Fr. 9.50	Fr. 7.50	Fr.6.-
«Dänemark» der Klassiker mit Schoggisauce	Fr. 9.50	Fr. 7.50	Fr.6.-
«Biberlitraum» mit Vanilleglacé, Biberwürfel und Eierlikör	Fr. 9.50	Fr. 7.50	Fr.6.-
«Eidgenoss» mit Vanilleglacé und Ovo-Crunchy-Sauce	Fr. 9.50	Fr. 7.50	Fr.6.-
«Meringues Glacé» mit Vanille-und Erdbeerglacé	Fr. 9.50	Fr. 7.50	Fr.6.-

### **Diese Dessert`s sind alle mit einem Tupf Schlagrahm garniert**



«Colonel» Zitronensorbet mit Wodka	Fr.12.50	Fr. 9.50	Fr.7.50
«Porto Bello» Erdbeersorbet mit Portwein	Fr.12.50	Fr. 9.50	Fr.7.50
«Apricot» Aprikosensorbet mit Walliser Süsswein	Fr.12.50	Fr. 9.50	Fr. 7.50



French Coffee mit Grand Marnier und Schlagrahm	Fr. 9.50
Café Biberfladen mit Alpenbitter und Schlagrahm	Fr. 9.50
Café Valaisanne mit Williams und Schlagrahm	Fr. 9.50



Feiner Schoggikuchen nach traditionellem Rezept  
mit einer Kugel hausgemachter Vanilleglacé und einem Tupf Schlagrahm  
Fr.12.-

### **Kugelrunder Glacégenuss**

Vanille Erdbeer Mocca Aprikose Zitrone Pistache  
Kugel Fr. 3.- Schlagrahm Fr. 1.50

## Verdauerli aus der Region

Vieille Prune	40%	Rum 9437	40%
Vieille Poire	40%	Glen Rhine Whiskey	40%
Vieille Apricot	40%		

Produzent: Brennerei Kobelt Marbach      4cl Fr.13.-      2cl Fr. 6.50

Gravensteiner	42%	Pflümli	42%
Quitte	42%	Zwetschge	45%
Kernobst	45%	Kräuter	45%

Produzent: Brennerei Gschwend Oberriet      4cl Fr.10.-      2cl Fr. 5.-

Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl Fr. 6.-	
Appenzeller Rahmlikör	18%	4cl Fr. 9.-	2cl Fr. 4.50

Produzent: Appenzeller Alpenbitter AG

Alpsteinbitter	28%	4cl Fr. 6.-
----------------	-----	-------------

Produzent: Goba Manufaktur

Säntis Malt «Edition»	52%	4cl Fr.13.-
-----------------------	-----	-------------

Produzent: Brauerei Locher



## Und ausserdem.... Gin & Tonic....

..... mit Geoffrey`s-Gin von Kobelt Marbach 40% und Tonic von Mendrisio

..... mit Gin «Nr27» von Appenzell 43% und Tonic von Mendrisio

Fr.13.-



## Und übrigens.... Grappa

Ein paar Sorten feine Grappa haben wir auch noch da... fragen Sie!