

## Unsere Hausspezialität

### Cordonbleu «öseri Art »

Zur Vorspeise ein kleiner Tagesalat  
mit unseren zwei Saucen separat dazu

\*\*\*

Saftig gefülltes Cordonbleu mit Gaiser Raclettekäse  
dazu knusprige Pommes Frites und ein Gemüsebouquet

Fr.37.50



## Schlemmer-Menu

### Wintersalat «Marianne»

mit Parmesanflocken, Feigenwürfeli und Baumnüssen

### Tranchiertes Schweinsrückensteak

an einer sämig feinen Morchelrahmsauce  
Goldgelbe Nüdeli und ein Gemüsebouquet

### Appenzeller Biberliparfait

auf fruchtiger Zwetschgensauce



Im Preise inbegriffen

für zwei Personen: 5dl Wein, 5dl Mineral und der Café

Féchy «Selection Regli»  
Schenk Rolle / Regli Hallau

Gamay de Dardagny «La Briva »  
Domaine Les Hutins

ab zwei Personen: Fr.65.- pro Person

## Vorspeisen

### Rassig gewürztes Tatar nach Chef`s Rezept

mit unseren hausgemachten Bürli

Vorspeise: Fr.22.50

Hauptgang: Fr.33.50



### Wintersalat «Marianne»

mit Parmesanflocken, Feigenwürfeli und Baumnüssen

Fr.13.50

### 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**



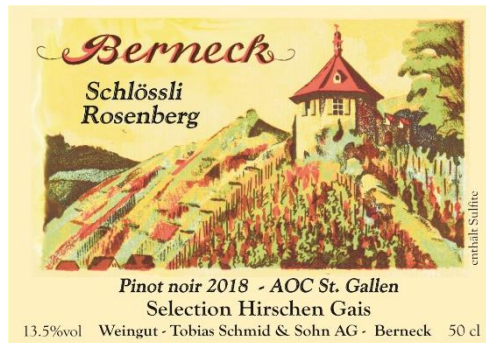
### Eine feine Flädli-suppe nach Grossmutterart

Fr. 7.50

### Sämig feines Curry-Apfelschaumsüpli

Fr. 9.80

## Unser Hauswein



### Pinot Noir von Berneck Schössli Rosenberg

Dunkel-Burgunderrot; wunderbar typisches, sauberes Blauburgunderbouquet mit den dunklen Himbeeranklängen mit feinem Gewürze; zarter Auftakt, ausgewogene Gaumeneindrücke der Süsse, Säure und der perfekten Struktur. Abgang auf den reifen, fruchtbetonten Aromen

50cl-Potfläschli Fr.27.50 / pro Dezi Fr.5.50

---

## 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 Studerus immer wieder einen guten Tip hat, weil er selber auch gerne ein gutes Stück Qualitätsfleisch hat.

Das Entrecôte kommt aus der Uruguay, alles andere Rindfleisch aus der Schweiz

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



## Hauptgerichte

Tranchiertes Entrecôte «Café de Paris »  
mit unserer beliebten Kräuterbuttersauce 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.-

Swiss-Pouletbrustmedaillons vom Grill an Whisky-Pfefferrahmsauce  
dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet  
Fr.33.50 / Kleiner Fr.29.50

### Christian`s hausgemachter Hackbraten... ...die Leibspeise des Chef`s

... nach traditioneller Art an kräftiger Rotweinsauce  
und dazu passt am besten unser feiner Kartoffelstock Fr.26.-

... «Feinschmeckerart» an köstlicher Morchelrahmsauce  
dazu goldgelbe Nüdeli und schönes Gemüsebouquet Fr.35.-



Unsere feinen Fischknusperli im Bierteig gebacken mit Sauce Tartar  
dazu Salzkartoffeln und Rahmblattspinat  
Fr.29.-

Schöner grosser Gemüseteller der Saison  
mit Kartoffelstock  
Fr.27.-

Végi-Sojageschnetzeltes an Morchelrahmsauce  
dazu goldgelbe Nüdeli und Herbstgemüse  
Fr.29.- / Kleiner Fr.25.-

## Feine Dessert`s...

### ...mit unserer hausgemachten Hirschen-Glacé

	<u>Normal</u>	<u>Klein</u>	<u>Mini</u>
«Winzerdessert» marinierte Eierlikör-Trauben mit Vanilleglacé	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 und Kaffee 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.-
«Marronidessert» selbstgemachte Marroniglacé auf Zwetschgensauce	Fr. 9.50	Fr. 7.50	Fr.6.-
«Nesselrode» mit Vanilleglacé und Vermicelles	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!