

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 buntes Herbstgemüse

Fr.37.50



Schlemmer-Menu

Herbstsalat «Marianne»

mit Parmesan, Hirschpantli und Trauben

Hirschfleischröllchen

mit raffinierter Rohschinken-Brät-Gemüsefüllung an Veltlinersauce
Hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Marronidessert

selbstgemachte Marroniglacé auf Zwetschgensauce



Im Preise inbegriffen

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

Féchy «Selection Regli»
Schenk Rolle / Regli Hallau

Rosso di Valtellina
Plozza Brusio

ab zwei Personen: Fr.59.- pro Person

Wildspezialitäten

Hirschmedaillons mit Eierschwämmli-rahmsauce
dazu goldgelbe Spätzli und Herbstgemüse
Fr.42.- / Kleiner Fr.38.-

Hirschschnitzel an Wildrahmsauce mit Preiselbeer und Gin verfeinert
dazu goldgelbe Spätzli und Herbstgemüse
Fr.39.- / Kleiner Fr.35.-

Hirschpfeffer nach Mutter Koller`s Hausrezept
dazu goldgelbe Spätzli und Herbstgemüse
Fr.29.- / Kleiner Fr.25.-

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 Eierschwämmli-rahmsauce
dazu goldgelbe Spätzli und Herbstgemüse
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.-

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

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

Hausgemachte Végi-Getreideküchlein an Eierschwämmli-rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse
Fr.29.- / Kleiner Fr.25.-

Vorspeisen

Rassig gewürztes Tatar nach Chef's Rezept mit hausgemachten Bürli
Vorspeise: Fr.22.50 / Hauptgang: Fr.33.50

Herbstsalat «Marianne» mit Parmesan, Hirschpantli und Trauben
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



Kürbis-Apfelcrèmesuppe nach Südtiroler Art
Fr. 9.80



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 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"

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

Humagne rouge du Valais

Schön leuchtendes Purpurrot; vielschichtiges und sortentypisches Bukett mit etwas wilden Noten; im Gaumen mittlere Struktur,
sehr harmonisch, mit einem Touch Schokolade und Karamell, gut eingebundener Gerbstoffe
Bonvin Sion / 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

Rosso di Valtellina "Plozza"

Ein einfacher klassischer Veltliner-Nebbiolo mit viel Charme und Lebensfreude,
relativ hell in der Farbe, fruchtig und trotzdem samtig
Plozza Vini Brusio / 7,5dl-Flasche: Fr.39.- / dl: Fr.5.50

Tempranillo "Meloso"

Wunderbar fruchtige Aromen mit Noten von dunklen Beeren, reifen Pflaumen und Himbeeren.
Fruchtbetonter Auftakt am Gaumen, eleganter, mitteltgewichtiger Körper mit feiner Gerbstoffstruktur. Herkunft: Ribera del Duero
Bodegas Arrocal / 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>
«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!