

Philosophie

Erinnern wir uns nicht alle gerne an die Zeit zurück, in der wir als Kind in den Genuss der feinen Hausmannskost vom Grosi kamen? Würzige Suppen, knusprige Rösti oder ein feines Cordon Bleu? Es sind vor allem die einfachen und währschaften Gerichte, die uns in guter Erinnerung geblieben sind, die wir alle kennen und von denen wir noch heute schwärmen.

E chli wie früener – eifach guet

Im Restaurant Schnabelweid kochen wir für Sie authentische Gerichte, welche die Geschichte der Schweizer Kulinarik erzählen. Quer durchs Land und durch die geheimen Rezepte von Grossmüttern und anderen grossen Köchen: es erwarten Sie die beliebtesten Schweizer Klassiker im Tandem mit innovativen Interpretationen unserer fantastischen Produkte aus der Schweiz.

Küchenchef Sven Binnemann und sein Team wünschen `En guete!`



Regional aus Überzeugung

Die Schweizer Küche ist sehr vielfältig und reich an Spezialitäten aus verschiedenen Kultureinflüssen. Zudem haben wir das Glück, direkt vor unserer Haustür eine grosse Auswahl an hochwertigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen und sorgfältig veredelten Produkten vorzufinden. Für unsere Gerichte verwenden wir wo immer möglich regionale und saisonale Produkte. Nachstehend finden Sie einen Auszug der sorgfältig von uns ausgesuchten Produkte und Lieferanten aus der Ostschweiz.

Geflügel Gourmet AG Mörschwil, Familie Geisser

Mérat AG in Bazenheid

„Culinarium“ OLMA Bratwurst und Bio Weiderind, Migros Ostschweiz, Gossau

Schweizer Käse von Kündig in Rorschach

Gemüse Braun in Bronschhofen

„Ostschwiizer Frites“ von Kadi – 100 % Ostschweizer Kartoffeln

Kaltgepresste native Öle von der St. Galler Saatzeit, Flawil



| | Klein | Portion |
|--|-------|---------|
| Salootschüssle  Bunter Blattsalat mit Trauben, Röstkernen, Mandelöl und Apfelbalsamessig | 9.00 | 15.00 |
| Rübis und Stübis  Gemischter Salat mit Sprossen und Hausdressing | 9.00 | 15.00 |
| Süpli  Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe mit Säntis Malt Whisky und pikanten Backerbsen | | 10.00 |
| Chnolle und Öpfel Sellerie-Apfel Suppe mit Einlage vom Thurgauer Apfel und Wiesenkerbelrahm | | 12.00 |
| Tagessuppe Diä gits nu Hüt | | 7.00 |
| De Fisch us em Chämi Lachsröllchen mit frischem Spargel und Cherry-Tomaten an Gartenkräutersalat mit Limetten-Grüntee-Dressing | | 19.00 |
| Gsund und Fein Fitnessteller „Säntispark“ – verschiedene Rohkostsalate mit gebratenen Pouletbruststreifen und St. Galler Sonnenblumen-Schnittlauchöl | | 17.00 |
| Rindstatar Tatar vom Ostschweizer Weiderind mit Zwiebeln, Gürkli, Ei, rassiger Sauce und frischem Butter-Toast | 19.00 | 25.00 |
| Rezent Domino vom Mostbröckli und Tilsiter mit Birnen, Mesclun-Salat und Balsam-Essig | | 19.00 |



vegetarisch

Einige Gerichte können bei Lebensmittel-Intoleranzen angepasst werden, bitte fragen Sie uns!

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt.



Röschi und meh



Züri Gschnetzlets mit Röschi

Kalbsgeschnetzletes an Champignon-Rahmsauce mit Butterröschi und marktfrischem Gemüse

36.00

Frisch vom Läberli

Geschnetzlete Kalbsleber mit Zwiebeln, Äpfeln und frischem Majoran mit knuspriger Butterröschi und glaciertem Marktgemüse

36.00

Fascht wie a de OLMA

St. Galler OLMA Bratwurst mit Zwiebelsauce und Röschi

24.00

Alp-Röschi

Knusprige Butterröschi mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und Alpkäse aus Amden überbacken mit aromatischem Gurkensalat

23.00



Holzfäller Egge



Toggen- Burger

Burger aus 200g saftigem Schweizer Bio Rindshackfleisch, Toggenburgerkäse, Speck, Ei, Rote Zwiebel, Gurke, Tomate und Rauch-Honig Sauce serviert mit hausgemachtem Tomatenchutney und Ostschweizer Pommes Frites

26.00

Entrecôte

Saftiges Entrecôte vom knochengereiften Bio-Weiderind auf mariniertem Rucolasalat, und glacierten Tomaten, mit hausgemachtem Café de Paris und knusprigen Pommes Frites

44.00

Filet

Zartes Filet vom Bio-Weiderind aus der Region mit Kräuterkruste und Portweinsauce Tagliatelle und Ofen-Gemüse

46.00

Cordon Bleu „alla Ticinese“

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Tessiner Schinken mit marktfrischem Gemüse und knusprigen Ostschweizer Pommes Frites

30.00



vegetarisch

Einige Gerichte können bei Lebensmittel-Intoleranzen angepasst werden, bitte fragen Sie uns!

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt.

Dä Chef empfiehlt

| | Klein | Portion |
|---|-------|---------|
| Vom Säuli Geschmorte Schweinebäggli, Bratkartoffeln mit getrockneten Pflaumen und saisonales Gemüsebouquet | | 34.00 |
| Vienna x Switzerland Knuspriges Wienerschnitzel vom Schweizer Kalbshohrücken mit Preiselbeeren und Zitrone serviert mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites und marktfrischem Gemüse | | 36.00 |
| Fischersfritzfischfrische... Frischer Bodensee-Saibling auf seiner Haut gebraten mit cremigem Champagner-Kraut, Trauben und Butterkartoffeln | | 29.00 |

Vegetarisch

| | | |
|---|------|-------|
| Grün gewinnt  Grünes Risotto mit Gartenerbsen, Minze und Taleggio-Käse | | 25.00 |
| Buure - Gold  Hausgemachte Bio-Quarkspätzli mit Apfel-Peperonigemüse und frittiertes Petersilie | | 21.00 |
| Gut verpackt  Gefüllter Vollkorn-Crêpe mit Spinat, Hüttenkäse, zweierlei von der Gartentomate und frischem Zitronenthymian | | 23.00 |
| Siitewage  Buntgemischtes Saisongemüse in der Pfanne kurz angebraten | 5.00 | 12.00 |

 vegetarisch

Einige Gerichte können bei Lebensmittel-Intoleranzen angepasst werden, bitte fragen Sie uns!

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt.



Näbis Süesses



Mmmh... Schoggi!

Schokoladentörtchen mit Ganache-Krone, Amaretto-Sauce und Pistazienglacé

14.00

Honigsüess

Gestürzte Zitronencreme an Abtwiler-Honigbeeren und frische Gartenminze

14.00

Thurgauer Öpfelfäscht

Mini-Tartelette vom Thurgauer Apfel mit gerösteten Mandeln und Joghurtglacé

13.00

Fruchtig & Frisch

Tonkabohnenparfait mit gezuckerten Erdbeeren und Sauerrahm

12.00

S'het solangs het

Das frische Tagesdessert aus unserer Pâtisserie

7.00

Unsere Glacé-Sorten

Erdbeer, Zitrone, Mango, Mokka, Schokolade, Straciatella, Vanille,
Pistazie, Haselnuss, Joghurt

pro Kugel
mit Rahm

3.00

1.00



So en Chäs



Serviert mit unseren hausgemachten Früchtechutneys und Brot:

Weschtlich vom Röschtigrabe

Waldboden- ein Weichkäse mit Röstnadeln aus dem Waadtland

Rohmilch Corgémont- ein Schnittkäse aus dem Berner Jura

La Chevette- ein Rohmilchziegenkäse aus der Romandie

15.00

Öschtlich vom Röschtigrabe

Seemerzler Hartkäse- ein würzig gereifter vollfett Rohmilchkäse aus dem Thurgau

Schoofmockä- ein kräftiger Hartkäse aus dem Untertoggenburg aus roher Schafmilch

Quadretto- ein Weichkäse aus Kuhmilch aus der Städtlichäsi Liechtensteig, Toggenburg

15.00

 vegetarisch

Einige Gerichte können bei Lebensmittel-Intoleranzen angepasst werden, bitte fragen Sie uns!

Alle Preise in CHF inklusive 8% MwSt.

Herkunft der Produkte

Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Geflügel: Schweiz

Zander: Schweiz/ Deutschland

Lamm: Neuseeland/ Australien/ Irland

Wurstwaren: Schweiz

Lachs: Norwegen

Riesenscrevetten: Thailand

Thunfisch: Thailand und Vietnam

Abweichungen von diesen Angaben sind deklariert.

Nachhaltigkeit

Wir verwenden wo immer möglich Produkte aus der Region um die lokalen Produzenten zu unterstützen und die Transportwege kurz zu halten. Dabei bevorzugen wir Lieferanten die sich nachweislich für Nachhaltigkeit in der Produktion und der Beschaffung engagieren.

Unsere Fischprodukte entsprechen zu 100% den international anerkannten Standards des MSC (Marine Stewardship Council). Damit unterstützen wir das Engagement zur Durchsetzung einer nachhaltigen Fischerei und zum Schutz der Artenvielfalt.

Unsere Partner

Geflügel Gourmet AG Mörschwil, Familie Geisser

Mérat AG in Bazenheid

Kündig Käse, Rorschach und St. Gallen

Gemüse Braun, Bronschhofen

St. Galler Saatzucht, Flawil

Zellweger Comestibles, Staad SG

Hugo Dubno, Henschiken AG

Bischofszell Nahrungsmittel AG, Bischofszell