

# A la carte

---

## Vorspeisen

---

<b>Forelle und Parmaschinken</b> Hausmarinierte Lachsforelle und Parmaschinken Senfkörner, Quittencreme und Kartoffel – Lauchsalat		CHF 18
<b>Brot und Büffelmozzarella</b>  Mediterraner Brotsalat mit Nussauce und Oliven Büffelmozzarella, Pinienkerne und Portulac		CHF 14
<b>Wintersalat</b>  Nüsslisalat mit Feigendressing Kräuterchraftbröckli, Trauben und Belperknolle - ohne Kräuterchraftbröckli 		CHF 16
<b>Salate und Vorspeisen vom Buffet</b>  Bedienen Sie sich an unserem Salat – und Vorspeisenbuffet		CHF 16
<b>Als Hauptgang</b>		CHF 22

---

## Suppen

---

<b>Safran und Tomate</b> Safran – Tomatenessenz mit Krevetten und Knoblauchbrot - ohne Krevetten 		CHF 12
<b>Geräucherte Topinamburcremesuppe</b>  Leicht geräucherte Topinambur-Cremesuppe abgeflämmtes Felchenfilet und Dörrfrüchtechutney - ohne Felchen 		CHF 12
		CHF 9

Zu den Vorspeisen und Suppen reichen wir **Brötchen**  
mit Ringelblume, Brennnessel, Zitronenmelisse und  
**kaltgepresstes St. Galler Rapsöl**



# Die ideale Komposition: Grill & Buffet

## serviert in zwei Gängen

---

### Erster Gang vom Buffet

---

Für die Vorspeise können Sie sich von unserem reichhaltigem Salat - und Antipastibuffet bedienen.

---

### Zweiter Gang vom Grill

---

Die Hauptspeise wird Ihnen von unserem Serviceteam mit marktfrischem Gemüse serviert.

#### **Thurgauer Barramundi**

Aus der Aquaponic Gardens Zucht in Balterswil.



CHF 38

#### **Eden Shrimps**

Die Blacktiger Crevetten von EDEN SHRIMPS® sind nachhaltig und ökologisch produziert.



CHF 38

#### **Schweinskotelett** 🏆

Durch seine ausgeprägte Marmorierung verträgt das Kotelett trockene Hitze und bleibt trotzdem stets saftig.



CHF 36

#### **Schweizer Rindsfilet**

Seine hochwertigen Nähr- und Inhaltsstoffe tragen zu einer ausgewogenen Ernährung bei.



CHF 46

#### **Ribelmais Poulardenbrust** 🏆

Für die Aufzucht der Ribelmais Poularde wird Rheintaler Ribelmais verwendet, welche Freilandtiere sind.



CHF 38

#### **Seidentofu** 🌱

Wie alle Sojaprodukte ist Seidentofu eine wirklich gute Proteinquelle.



CHF 28

---

**Zu den Grillspezialitäten haben sie die Auswahl von folgenden Saucen:**

Klosterblütenbutter 🏆 / Pfeffersauce / Rotweinjus

---

**Zusätzliche Stärkebeilagen:** Rösti 🏆 / Tagliatelle / Risotto

CHF 6

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.



Körper



Geist



Seele







vegetarisch



---

## Vegetarischer Hauptgang

---

- Tagliatelle und geröstete Nüsse**   CHF 26  
Tagliatelle mit gebratenen Pilzen  
gerösteten Nüssen und gehobeltem Käse
- Ei und Trüffel**   CHF 26  
Pochiertes Ei mit Trüffel  
Pastinakenpüree serviert mit Spinat und Radicchio
- 









## Hauptspeisen

---

- Bodensee Felchenknusperli**   CHF 32  
Felchenknusperli mit Kräuterdip und Saisonsalat
- Ribelmaispoulet**   CHF 34  
Ribelmaispouletbrust und Sot-l'y-laisse  
Dörraprikosensauce, Ribelmaistaler, Federkohl und Mais
- Thurgauer Barramundi**  CHF 36  
Sautiertes Barramundifilet mit Mandeln  
Kürbis - Quitten-Risotto, Kohlgemüse und Randen
- Kalbs Symphonie**   CHF 44  
Kalbsfilet und Kalbskopfbäggli mit Rotweinsauce  
Kartoffel-Rosmarinstock, Federkohl und Schwarzwurzeln
- Der wilde Kohlenfisch**  CHF 38  
Gebratener Black Cod  
mit Pastinakenpüree, Spinat und Radicchio

## Traditionelle Gerichte aus der Klosterküche

Die Klostergerichte werden serviert mit Röstli und Marktgemüse

- Oberwald Chrafton bleu**   CHF 38  
Kalbsschnitzel gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli  
und St. Galler Klosterkäse
- Kalbsleberli**   CHF 32  
Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern
- Wurst**   CHF 22  
Kalbsbratwurst
- Steak**   CHF 28  
Schweinssteak mit Kräuterbutter

Alle Preise inkl. 8% MwSt.



Körper



Geist



Seele



vegetarisch

---

## Dessert

---

### Mandarinenzeit

Mandarinsorbet im Eiweissmantel mit Lebkuchen  
Marinierte Mandarinen und weisses Schokoladenmousse



CHF 12

### Mörschwiler Joghurt mit Mango

Frozer Joghurt mit Blätterteigschnecke und Mango



CHF 8

### Wintertraum

Schlorzifladen im Einmachglas mit Dörrobirnencreme  
Birnen - Nussalat und Sauerrahmglace



CHF 12

### Schokolade und Glühwein

Schokoladenküchlein mit Glühweinpraline  
Zimtparfait und Zwetschgenkompott



CHF 12

### Auserlesene Käsespezialitäten vom Buffet

St. Galler Früchtebrot, Chutneys, Früchtesenf und Nüsse



CHF 12

### Lieber Gast,

auf Wunsch servieren wir Ihnen sehr gerne Nachservice.  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten von Lebensmitteln  
beraten wir Sie gerne.

Essen ist ein Bedürfnis - Geniessen eine Kunst  
„Francois de La Rochefoucauld“

Ihr Oberwaid Team

