

mishif 

-Saisonkarte-

Burrata

Orangen | Oliven | Balsamico

22.-

Tagliatelle | Cima di Rapa | Salzzitrone | Parmesan

28.-

mit Rindsfiletwürfeln

42.-

Mörschwiler Maispoularde

Blumenkohl | Karamell | Limette | Mandel

39.-

Geschmorte Schweinebacken mit Calvadosjus

Süßkartoffel | Lakritz | Stangensellerie

38.-

Kalte Tapas
Cold Tapas

Oliven | Kräutermarinade
Olives | Herb marinade
8.-

Hummus | Pilze | Fladenbrot
Hummus | Mushrooms | Flatbread
11.-

Pulpo | Panzanella
Pulpo | Panzanella
12.-

Prosciutto di Parma
Italian cured ham
16.-

Warme Tapas
Warm Tapas

Gambas al Ajillo
Garlic Prawns
15.50

Croquetas | Jamon
Croquette | Jamon
12.50

Merguez
Merguez
10.-

Blumenkohl | Blauschimmel
Cauliflower | Blue cheese
10.50

Misnik-Special
Misnik Special

Gratinierte Jakobsmuschel | Petersilie | Knoblauch
Gratinated scallop | Parsley | Garlic
9.-/ Stk.

Vorspeisen & Suppen
Starters & Soups

Gemischter Blattsalat
Mixed garden salad
12.50

Misniktatar
Tatar | Röstzwiebeln | Eigelb
Beeftatar | Roasted onions | Egg yolk
26.-/ 38.-

Rindskraftbrühe | Beef Dumpling
Beef Consommé | Beef dumpling
16.-

Tagessuppe
Soup of the Day
13.-

Steaks
Steaks

inkl. 1 Beilage & 1 Sauce
incl. 1 side dish & 1 sauce

Rindsfilet (CH) | 150g /200g
Beef tenderloin CH
46.-/ 59.-

Entrecôte (CH) | 180g / 250g
Sirloin steak CH
49.-/ 69.-

Entrecôte Dryaged (CH) | 180g/ 250g
Sirloin steak CH dryaged
59.-/ 79.-

Rib-Eye Steak Dryaged (CH) | 250g
Rib-Eye steak CH dryaged
85.-

Rib-Eye Steak Wagyu A5 (JP)
Rib-Eye steak Wagyu A5 JP
80.-/ 100g

Tomahawk Dryaged (CH) | ca. 800g
Tomahawk CH dryaged
30.-/ 100g

Beilagen
Side-dishes
12.50

Sellerie | Kartoffel | Hanf | Aprikose
Celery | Potato | Hemp | Abricot

Süßkartoffel | Lakritz | Stangensellerie
Sweet potato | Licorice | Stick celery

Karotte | Harissa | Mango | Sesam
Carrot | Harissa | Mango | Sesame

Blumenkohl | Karamell | Limette | Mandel
Cauliflower | Caramel | Lime | Almond

Tagliatelle | Cima di Rapa | Salzzitrone | Parmesan
Noodles | Cima di rapa | Salt lemon | Parmesan cheese

Hier gehts zu unseren Beilagengerichten:



Saucen
Sauces
4.-

Chimichurri
Chimichurri

Kräuterbutter
Herb butter

Pfeffersauce
Pepper sauce

Kalbsjus
Veal jus

Burger
Burgers

- Unser Beefpatty beziehen wir von der Hinterhof Metzgerei -

Classic Burger | Pommes-frites
Brioche Bun | Beefpatty | Salat | Tomaten-Chutney | Zwiebeln
Brioche Bun | Beefpatty | Salad | Tomato-Chutney | Onions
29.-

Cheeseburger | Pommes-frites
Brioche Bun | Beefpatty | Cheddarkäse | Salat | Tomaten-Chutney | Zwiebeln
Brioche Bun | Beefpatty | Cheddar cheese | Salad | Tomato-Chutney | Onions
31.-

Misnikburger | Pommes-frites
Brioche Bun | Beefpatty | Riesencrevetten | Salat | Tomaten-Chutney | Zwiebeln
Brioche Bun | Beefpatty | Black Tiger Shrimps | Salad | Tomato-Chutney | Onions
43.-

Vegetarische Gerichte
Vegetarian dishes

Sellerie | Kartoffel | Hanf | Aprikose
Celery | Potato | Hemp | Abricot
28.-

Süßkartoffel | Lakritz | Stangensellerie
Sweet potato | Licorice | Stick celery
28.-

Blumenkohl | Karamell | Limette | Mandel
Cauliflower | Caramel | Lime | Almond
28.-

Tagliatelle | Cima di Rapa | Salzzitrone | Parmesan
Noodles | Cima di rapa | Salt lemon | Parmesan cheese
28.-

Hier gehts zu unseren Vegetarischen Gerichten:



BBQ – Pilz Burger | Pommes-frites
Brioche Bun | BBQ-Pilze | Salat | Tomaten-Chutney | Zwiebeln
Brioche Bun | BBQ-Mushrooms | Salad | Tomato-Chutney | Onions
25.-

Linsen – Tempeh Burger von `das Pure` | Pommes-frites
Brioche Bun | Linsen-Tempeh | Salat | Tomaten-Chutney | Zwiebeln
Brioche Bun | Lenses-Tempeh | Salad | Tomato-Chutney | Onions
27.-

Unsere Partner

Hinterhofmetzgerei

Michi Vogt von der Hinterhofmetzgerei in Staad lebt Fleisch und das merkt man im Endprodukt. Unter anderem «dry aged» er für uns Entrecôte und Rib - Eye von der alten Kuh, reift das Tomahawk zur Perfektion und verarbeitet Kühe seiner eigenen Herde, welche am Rorschacherberg steht, zu unseren Burgerpatties. Fleisch in höchster Qualität; in Sache Geschmack, Marmorierung und Regionalität nicht zu übertreffen.

www.hinterhofmetzgerei.ch

Abbraccio

Marco und Guglielmo vom Abbraccio in St. Gallen stellen für uns mit viel italienischer Leidenschaft und Herzblut eine Pasta her, die es besser höchstens in Italien gibt.

www.abbraccio-ch.ch

Gemüsezentrale Tägerwilen

Das Team um Adrian Ott beliefert uns täglich mit frischen Früchten und Gemüse, die, wenn immer möglich, von Bauernhöfen im Thurgau rund um Tägerwilen stammen.

www.gztag.ch

Gschwend

Von der einzigen Bäckerei, welche die Backstube noch in der Innenstadt von St. Gallen hat, beziehen wir unser Rustico- und Fiirobed-Brot.

www.cafe-gschwend.ch

Bianchi

Das Familienunternehmen versorgt uns mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch bester Qualität, wie zum Beispiel unseren Gambas oder dem Alpsteingeflügel.

www.bianchi.ch

Käse am Markt

Nicole Weigelt hat zusammen mit ihrem Partner, dem Käser Jürg Schmidhauser, ein mit Sorgfalt ausgesuchtes Käsesortiment zusammengestellt, das den Schwerpunkt auf Regionalität und ökologische Nachhaltigkeit legt. Sie ist unsere Anlaufstelle in Sache Käse.

www.kaeseammarkt.ch

Bonneheure

Miriam Di Natale stellt in der Altstadt von St. Gallen aus ausgewählten Kakaobohnen beste Schokolade, Gjanduja und Pralinen her. Von ihr beziehen wir unsere Kakaonibs.

www.bonneheure.ch