Üsi Herbscht - Empfehlig

Pfeffer vom Bio-Damhirsch mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Preiselbeerapfel, Rotweinbirne und Quarkspätzli 36.00

Schnitzeli vom Bio- Damhirsch mit Pilzrahmsauce (CH) dazu die klassischen Wildbeilagen 43.50

Geschnetzeltes vom Bio- Damhirsch mit Rahmsauce (CH)
dazu die klassischen Wildbeilagen
43.50

Bio- Damhirsch- Burger mit Preiselbeer- Zwiebeln Käse, Speck, Tomate, Gurke, Salatblatt und Pommes Frites 29.00

Herbstteller mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Spätzli Preiselbeerapfel, Rotweinbirne und Pilzrahmsauce 27.50



Zerscht

Kürbiscremesuppe mit Biscotti und Kernöl	10.50
Grüner Salat mit Brot - Croûtons French- oder Balsamicodressing	9.00
Gemischter Salat French- oder Balsamicodressing	10.50
Herbstsalat mit Trauben, caramelisierten Baumnüssen Speck, Croûtons und Balsamicodressing	14.50

Öpis fürs Vegi - Härz

Kürbisravioli mit gebratenen Kürbiswürfeli
und Salbeibutter 26.50



... immer wieder Guät

Schweinspfeffersteak 200g mit Kräuterbutter	28.50
Schweins- Cordon- Bleu mit Urnäscherkäse	29.00
Appenzeller Cordon – Bleu mit rezentem Urnäscherkäse	31.50
Panierte Schweinsschnitzel mit Zitrone	23.00
Pouletbrust gefüllt mit Pilz- Frischkäse	27.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce	43.00
Kutteln an Tomatensauce und Gemüsestreifen	19.00
Rindszunge an Kapernrahmsauce	24.50

Sie dürfen aus diesen Beilagen auswählen;

Quarkspätzli, Pommes Frites, Rösti- Kroketten oder kleines Wildgemüse

Wildgemüse zur Beilage dazu + 6.00



Diä chlii Charte

Lauwarmer Siedfleischsalat einfach	20.00
Lauwarmer Siedfleischsalat garniert	25.00

Chinderteller

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	11.00
Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes Frites	11.00
Käsespätzli	9.50
Pommes Frites	6.00

Alle Kindergerichte sind hausgemacht und mit Schweizer Fleisch



... und zum Schluss öpis huusgmachts

Coupe Nesselrode	
Vermicelles, Rahm, Vanilleglace und Meringues	12.50
Vermicelles mit Rahm und Meringues	10.00
Eiskaffee mit Kirsch gerührt	11.00
halbe Portion	9.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Joghurtglace, Rahm und Früchtegarnitur	14.00
Joghurtglace mit Himbeersauce	9.00
halbe Portion	7.00



Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8.1% MwSt.

Alle unsere Speisen enthalten Zutaten der 14 Hauptallergene gemäss LMG des Bundes.

Soweit möglich bereiten wir unsere Gerichte auch ohne diese zu.

Falls nicht anders deklariert stammt unser Fleisch, Fisch und Geflügel aus der Schweiz.

Wir arbeiten mit diesen Lieferanten zusammen;
Metzgerei Sturzenegger Schwellbrunn / Waldstatt
Bäckerei Engetschwiler / Bäckerei Gerig Waldstatt
Forster Molkerei Herisau, Erich Berner AG St. Gallen
Getränke Wyss Waldstatt, Wyburg Herisau
Damhirsch, Familie Keller, Waldstatt

