



MENÜVORSCHLÄGE

FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN / GÜLTIG BIS 30.11.2017

Geschätzte Gäste

Wir haben für Anlässe und Events einige beliebte Menuvorschläge zusammengestellt. Es handelt sich dabei um eine Auswahl.

Falls Sie spezielle Wünsche haben, teilen Sie sie uns mit, wir machen fast alles möglich. Wir freuen uns darauf Ihrem Anlass das kulinarische Krönchen aufzusetzen!

Die Menüvorschläge sind für mindestens 10 Personen gedacht, die ein einheitliches Menü geniessen möchten.

Bei unseren Hauptgängen ist der Nachservice inbegriffen.

Bitte beachten Sie, dass die angemeldete Personenzahl sowie das gewünschte Menü für uns verbindlich sind. Wir verrechnen die uns 1 Tag zuvor gemeldete Personenzahl.

Ab Mitternacht erheben wir einen Zuschlag von CHF 100.– pro Stunde. Wir haben bis maximal 3 Uhr am Morgen geöffnet.

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 8.0% MwSt. Wir akzeptieren Postcard, Maestro, Mastercard, Visa, American Express.



SNACKS

SALZGEBÄCK

Pommes Chips, Nüssli, Salzstengeli

PERSON: *CHF 1.50*

BELEGTE BRÖTLI

Schinken, Ei, Salami, Spargeln, Fleischkäse
Lachs, Bündnerfleisch, Mostbröckli

STÜCK: *CHF 2.80*

STÜCK: *CHF 3.80*

BLÄTTERTEIGGEBÄCK

Hausgemacht, verschiedene Sorten
Schinkengipfel, Chäschüechli

PERSON: *CHF 3.50*

PERSON: *CHF 4.50*

VORSPEISEN

MOSTBRÖCKLI-TELLER

CHF 10.-

SCHWENDIPLÄTTLI

Kaltes Fleisch und Käse aus der Region

CHF 9.-

MOSTBRÖCKLI-CARPACCIO

mit geriebenem Alpkäse

CHF 13.-



SUPPEN

BOUILLON MIT FLÄDLI

CHF 7.–

BOUILLON MIT EIERSTICH

CHF 7.–

WEISSWEINSCHAUMSUPPE

CHF 7.–

KAROTTENCRÈMESUPPE MIT INGWER

CHF 7.–

TOGGENBURGER BRÖSMELISUPPE

CHF 7.–

HEUSUPPE AUS RÜDLINGER'S BIO-SCHWENDIHEU

CHF 8.–

GERSTENSUPPE

CHF 7.–



SALATE

KRÄUTERPANNACOTTA

mit Rohschinken auf buntem Blattsalat

CHF 12.–

BUNTER BLATTSALAT

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing

CHF 6.–

BLODERCHÄSWÜRFEL UND BAUMNÜSSE

auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing

CHF 9.–

GEMISCHTER SALAT

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing

CHF 9.–

SALATBUFFET

verschiedene gemischte Salate
mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing

CHF 9.–



FLEISCHGERICHTE

VOM TOGGENBURGER SCHWEIN

TOGGENBURGER CORDONBLEU

mit Seluner Birnenmöckli und Bergkäse gefüllt

CHF 24.–

PICCATA

CHF 20.–

SCHINKEN IM BROTTTEIG

mit Kartoffelsalat und Meerrettichsauce

CHF 16.–

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL

CHF 18.–

SCHWEINSCARRÉEBRATEN

in der Kräuterkruste gebraten

CHF 18.–

GESCHNETZELTES AN PILZRAHMSAUCE

CHF 18.–

SCHWEINESTEAK BLAUER ENZIAN

CHF 23.–

SCHWEINFILET IM SPECK-BRÄTMANTEL

CHF 24.–





VOM TOGGENBURGER WEIDEKALB

KALBSROLLBRATEN

CHF 22.–

KALBSSCHULTERBRATEN

CHF 22.–

KALBSSTEAK

an Morchelsauce

CHF 31.–

GESCHNETZELTES

an Pilzrahmsauce

CHF 28.–

VOM RIND

ROASTBEEF

mit hausgemachter Sauce Hollandaise

CHF 31.–

RINDSENTRCÔTE

mit Pfeffersauce

CHF 31.–

RINDSGESCHNETZELTES

an einer Paprikarahmsauce

CHF 26.–

RINDFLEISCHROULADE

an Rotweinjus

CHF 18.–





BEILAGEN

GEMÜSEGARNITUR	CHF 4.-
----------------	---------

RISOTTO	CHF 4.-
---------	---------

OFENKARTOFFELN	CHF 4.-
----------------	---------

BUTTERRÖSTI	CHF 4.-
-------------	---------

POMMES FRITES	CHF 4.-
---------------	---------

RÖSTIKROKETTEN	CHF 4.-
----------------	---------

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI	CHF 4.-
----------------------	---------

TEIGWAREN	CHF 4.-
-----------	---------



KÄSEGERICHTE

FONDUE

KÄSEFONDUE

CHF 24.–

KÄSEFONDUE

mit Calvados und grünem Pfeffer

CHF 25.–

FONDUE RICHE

mit Gschwellti, Salsiz und Ananas

CHF 28.–

RACLETTE

RACLETTE PORTION

mit Gschwellti, Silberzwiebeln und Essiggurken

CHF 13.–

RACLETTE À DISCRÉTION

mit Gschwellti, Silberzwiebeln und Essiggurken

CHF 31.–

RACLETTEPLAUSCH

Gemischter Salat

Raclette à discrétion mit Pfeffer-, Chili-,
Rauch-, Knoblauch- und Nature-Käse

Gschwellti und Beilagen

CHF 36.–





SPÄTZLI & MAGRONEN

CHÄSSPÄTZLI

hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken

CHF 17.-

CHÄSSPÄTZLI HUUSART

mit Schinken, Rahm und Spinat

CHF 19.-

ÄLPLERMAGRONEN

mit Apfelmus

CHF 20.-



ZUM SELBER BRÖTLE

STEINZEIT IN DER GADE LODGE

So funktioniert's: Das Grillgut ohne Fettstoffe auf den Granitstein legen.

Alle 5 bis 10 Sekunden mit dem Messer unter dem Grillgut durchstreifen und das Grillgut drehen, damit die Poren schliessen und kein Saft austreten kann. Den Vorgang so lange wiederholen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

POULET-BRUST

(CH)

150G: *CHF 26.-*

250G: *CHF 32.-*

KALBSFILET

150G: *CHF 37.-*

250G: *CHF 43.-*

RINDSFILET

150G: *CHF 35.-*

250G: *CHF 41.-*

SCHWEINESTEAK

150G: *CHF 26.-*

250G: *CHF 32.-*

GEMISCHTER TELLER

150G: *CHF 32.-*

250G: *CHF 38.-*

Preis inklusive 1 Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Teigwaren, Rösti, Spätzli, Reis oder Gemüse. Jede weitere Beilage CHF 4.-. Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Knoblauchsauce und Curry-Ananas Sauce.



KALTE SPEISEN & ZVIERI PLÄTTLI

GAMSPANTLI FEIN AUFGESCHNITTEN CHF 9.–

STOCKBERGSPECK FEIN AUFGESCHNITTEN CHF 12.–

MOSTBRÖCKLITELLER CHF 20.–

PORTION KÄSE MIT BERG- UND BLODERKÄSE CHF 12.–

WURSTSALAT EINFACH: CHF 12.–
GARNIERT: CHF 16.–

WURST-KÄSESALAT EINFACH: CHF 14.–
GARNIERT: CHF 18.–

KÄSESALAT EINFACH: CHF 12.–
GARNIERT: CHF 16.–

SALATTELLER CHF 16.–

SCHWENDIPLÄTTLI CHF 24.–

Schinken, Fleischkäse, Rohschinken, Mostbröckli,
Stockbergspeck, Salami und Käse aus der Region

GADETELLER CHF 24.–

Kaltes Fleisch mit Käse, gemischtem Salat und Gschwellti



DESSERTS

DESSERTBUFFET

mit Schokoladenmousse, Süssmostcrème,
Caramelköpflì, Schlorziflade, Apfelchüechli,
Tiramisù, Crema catalana, Meringues

CHF 11.–

DESSERTBUFFET

mit Käseauswahl aus der Region

CHF 14.–

ÖPFELCHÜECHLI MIT ZIMTGLACE

CHF 9.–

GEBRANNTÉ CRÈME MIT VANILLEGLACE

CHF 9.–

SÜSSMOSTCRÈME MIT SORBET

CHF 9.–

FRISCHES CARAMELKÖPFLI MIT RAHM

CHF 6.50

HAUSGEMACHTES ORANGENTIRAMISÙ

im Einmachglas

CHF 9.–

FRISCHER FRUCHTSALAT MIT RAHM UND GLACE

CHF 9.–



MENUVORSCHLÄGE

FÜR SIE – VON UNS ZUSAMMENGESTELLT

MENU 1

CHF 41.–

Gemischter Salat

Toggenburger Cordonbleu mit Seluner Birnenmöckli und Bergkäse gefüllt

Pommes Frites

Gemüse garnitur

MENU 2

MAX. 20 PERSONEN: CHF 42.–

Blattsalat mit Bloderkäse und Baumnüssen

Angus-Spiess mit Pommes Frites

Gemüse garnitur

MENU 3

CHF 35.–

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel

Nudeln

Gemüse garnitur

MENU 4

CHF 30.–

Blattsalat

Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti





MENU 5

CHF 33.–

Weissweinschaumsuppe

Schweinscarrébraten in der Kräuterkruste an Rotweinjus

Risotto

Gemüse garnitur

MENU 6

CHF 33.–

Bouillon mit Flädli

Rindfleischroulade an Rotweinjus

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

MENU 7

CHF 39.–

Gemischter Salat

Schweinssteak Blauer Enzian

Pommes Frites

Gemüse garnitur

MENU 8

CHF 39.–

Karottensuppe mit Ingwer

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Butterrösti





MENU 9

CHF 45.–

Toggenburger Brösmelisuppe

Blattsalat

Schweinsfilet im Speck-Brätmantel

Spätzli

Gemüsegarntur

MENU 10

CHF 48.–

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morchelsauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüsegarntur

MENU 11

CHF 47.–

Heusuppe aus Rüdlinger's Bio-Schwendiheu

Roastbeef mit hausgemachter Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Gemüsegarntur

MENU 12

CHF 25.–

Gemischter Salat

Schinken im Brotteig à discrétion

Kartoffelsalat

Meerrettichsauce





TOGGENBURGER MENU

CHF 66.–

Blattsalat mit gebratenem Speck und Champignons

Toggenburger Brösmelisuppe

Mostbröcklicarpaccio mit geriebenem Alpkäse

Geschnetzeltes vom Toggenburger Weidekalb

Hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

Süssmostcrème mit Sorbet

BUUREBUFFET

CHF 62.–

Gerstensuppe und Salat vom Buffet

Heisser Schinken

Ofenfrischer Fleischkäse

Schweinscarrébraten

Hausgemachte Spätzli

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

Dessertbuffet
