



RESTAURANT

Tübli

menuearte

vorspeisen

suppen

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli 9.60

Orangen - Schwarzwurzelsuppe 11.50
serviert mit einer Jakobsmuschel 14.50

salat

Blattsalat 9.60
Französisch, Balsamico oder Granatapfeldressing

Gemischter Salat 10.80
Französisch, Balsamico oder Granatapfeldressing

Tübli's Wintersalat 16.50
mit Apfelwürfeli, Granatapfelkernen und gebackenem Brie
an hausgemachtem Granatapfeldressing

tatar

Rindstatar mit Toast und Butter
wählen Sie die Schärfe mild, mittel oder scharf nach Ihrem Geschmack

Vorspeise 22.50
Hauptgang 32.50

mit Kalbsmilkenknusperli

Vorspeise 26.50
Hauptgang 37.50

dazu Ribel Whisky + 3.-

wohlfühlteller

klassiker

Salatteller mit frischen Früchten und Ei

Französisch, Italienisch oder Granatapfeldressing

18.50

Wurst - Käsesalat garniert

mit verschiedenen Salaten und Zwiebeln

19.–

Wurst - Käsesalat einfach

15.–

fitnessteller mit gemischten Salaten

Egliknusperli

mit Tartaresauce

30.–

Schweins - Cordonbleu

gefüllt mit Bündner Rohschinken und Kriessner Hauskäse

34.–

Kalbs - Cordonbleu

gefüllt mit Bündner Rohschinken und Kriessner Hauskäse

41.50

Frühlingsrollen vegetarisch

mit Sweet - Chili Sauce

23.–

Schweinsschnitzel paniert

26.–

hauptspeise

fleisch

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	28.-
Cordonbleu Weitblick vom Schwein mit Bündner Rohschinken, Kriessner Hauskäse gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse	34.-
Cordonbleu Weitblick mit Kalbfleisch mit Bündner Rohschinken, Kriessner Hauskäse gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse	41.50
Flammierte Kalbsleber mit Rösti	36.50
Rindsfiletspitzen an einer Apfel - Calvadossauce mit Tagliatelle und Gemüse	42.50
Appenzeller Rindsfilet mit Kräuterbutter serviert mit Pommes frites und Gemüse	48.-
Kalbs - Ossobuco aus dem Ofen mit Kartoffelstock und Gemüse	45.-

hauptspeise

vegetarisch

Gemüseteller

mit Pommes frites

28.50

Gemüse - Curry

mit Basmatireis

29.50

feines im kleinformat

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes frites und Gemüse

24.50

Rindsfiletspitzen an einer Apfel - Calvadossauce

mit Tagliatelle und Gemüse

38.50

dessert

Winterliches Lebkuchenmousse

mit Gewürzmandarinen und Crumble

13.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Passionsfruchtkern, exotischem Fruchtsalat und Mangoglace

12.50

Hausgemachtes Meringueskörbchen

mit Vanille und Erdbeerglace, begleitet von frischen Früchten

13.50

mövenpick – genuss

1 Kugel Glace in diversen Aromen

4.20

Portion Rahm

1.50

Verlangen Sie bitte die Coupe Karte

käsegenuss

Käseteller regional

mit Feigenchutney und Bündner Nusstorte

13.50

unsere lieferanten

Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über Zutaten in unseren Gerichten.

HERKUNFT

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fleischerzeugnisse	Schweiz
Brot	Schweiz

LIEFERANTEN

Fleisch und Fleischerzeugnisse	Larina Fleischveredelung Appenzell, Christian Koch Altstätten, Top CC
Fisch	Comestibles Zellweger, Staad
Eier	Trudi und Hanspeter Steiger, Altstätten
Gemüse	Kesseli AG Gams
Milchprodukte	Käsi Kurmann Kriessern, Top CC Schweizerprodukte
Brot	Landbäckerei Altstätten
Glace	Mövenpick, Froneri Staad