



RESTAURANT

Tüblī

menukarte

# 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

**Tüбли's Wintersalat**

mit Apfelwürfeli, Granatapfelkernen und gebackenem Brie

16.50

an hausgemachtem Granatapfeldressing

---

## tatar

**Rindstatar** mit Toast und Butter

Vorspeise 22.50

wählen Sie die Schärfe mild, mittel oder scharf nach Ihrem  
Geschmack

Hauptgang 32.50

mit Kalbsmilkenknusperli

Vorspeise 26.50

Hauptgang 37.50

dazu Ribel Whisky

+ 3.-

# wohl fühlteller

## 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.-

---

## fitnesssteller mit gemischten Salaten

### **Eglknusperli**

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

## Sleisch

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

# hauptspeise

## vegetarisch

### **Gemüseteller**

mit Pommes frites

28.50

### **Gemüse - Curry**

mit Basmatireis

29.50

---

## Seines im Kleinformat

### **Schweinsschnitzel paniert**

mit Pommes frites und Gemüse

24.50

### **Rindsfiletspitzen an einer Apfel - Calvadossauce**

mit Tagliatelle und Gemüse

38.50

# dessert

<b>Winterliches Lebkuchenmousse</b> mit Gewürzmandarinen und Crumble	13.50
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Passionsfruchtkern, exotischem Fruchtsalat und Mangoglace	12.50
<b>Hausgemachtes Meringueskörbchen</b> mit Vanille und Erdbeerglace, begleitet von frischen Früchten	13.50

---

## mövenpick – genuss

<b>1 Kugel Glace in diversen Aromen</b>	4.20
<b>Portion Rahm</b>	1.50

Verlangen Sie bitte die Coupe Karte

---

## käsegenuss

<b>Käseteller regional</b> 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