



RESTAURANT

Tübli

menükarte

vorspeisen

suppen

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli 9.60

Rheintaler Weissweinschaumsuppe 11.50
serviert mit einer Riesencrevette 14.50

salat

Blattsalat 9.60
Französisch, Balsamico oder Blutorangendressing

Gemischter Salat 10.80
Französisch, Balsamico oder Blutorangendressing

Tüblisalat 18.50
mit geräucherter Entenbrust, Orangenfilets und caramelisierten
Baumnüssen an hausgemachtem Blutorangendressing

tatar

Rindstatar mit Toast und Butter Vorspeise 22.50
wählen Sie die Schärfe mild, mittel oder scharf nach Ihrem Hauptgang 32.50
Geschmack

mit Kalbsmilkenknusperli Vorspeise 26.50
Hauptgang 37.50

dazu Ribel Whisky + 3.-

wohlfühlteller

klassiker

Salatteller mit frischen Früchten und Ei Französisch, Balsamico oder Blutorangendressing	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 Stroganoff mit hausgemachten 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.-

fisch

gebratener Zander an einer Zitronengrassauce, serviert mit Salzkartoffeln und Spinat	42.50
--	-------

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 Stroganoff

mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse

38.50

dessert

Ananas - Kokosträumli

Luftiges Ananas - Kokosmousse serviert mit marinierter Ananas

13.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Passionsfruchtkern, exotischem Fruchtsalat und hausgemachtem Sauerrahmglace

14.50

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

13.50

mit Feigensenf und Bündner Nusstorte

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
Fisch	Lago Maggiore

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