



RESTAURANT

Tübli

menükarte

# vorspeisen

## suppen

**Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli** 9.60

**Aromatische Erbsencremesuppe** 11.50

serviert mit einer Riesencrevette 14.50

---

## salat

**Blattsalat** 9.60

Französisch, Balsamico oder Bärlauchdressing

**Gemischter Salat** 10.80

Französisch, Balsamico oder Bärlauchdressing

**Frühlingshafter Tüblisalat**

mit frischen Spargeln, jungem Spinatsalat, Burrata und Rohschinken 22.50

---

## tatar

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

Vorspeise 22.50  
Hauptgang 32.50

mit Kalbsmilchenknusperli

Vorspeise 26.50  
Hauptgang 37.50

dazu Ribel Whisky

+ 3.-

# wohlfühlsteller

## klassiker

<b>Salatteller mit frischen Früchten und Ei</b> Französisch, Balsamico oder Bärlauchdressing	18.50
<b>Wurst - Käsesalat garniert</b> mit verschiedenen Salaten und Zwiebeln	19.-
<b>Wurst - Käsesalat einfach</b>	15.-

---

## fitnessteller mit gemischten Salaten

<b>Egliknusperli</b> mit Tartaresauce	30.-
<b>Schweins - Cordonbleu</b> gefüllt mit Bündner Rohschinken und Kriessner Hauskäse	34.-
<b>Kalbs - Cordonbleu</b> gefüllt mit Bündner Rohschinken und Kriessner Hauskäse	41.50
<b>Frühlingsrollen</b> vegetarisch mit Sweet - Chili Sauce	23.-
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	26.-

# hauptspeise

## fleisch

<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 vom Kalb</b> mit Bündner Rohschinken, Kriessner Hauskäse gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse	41.50
<b>Rindsfiletspitzen Stroganoff</b> mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse	42.50
<b>Appenzeller Rindsfilet mit Kräuterbutter</b> serviert mit hausgemachten Bärlauchravioli und gemischten Spargeln	49.50
<b>Kalbssaltimbocca</b> mit Weissweinisotto und gemischten Spargeln	43.50

---

## fisch

<b>gebratener Zander</b> an einer Zitronengrassauce, serviert mit Weissweinisotto und gemischten Spargeln	42.50
---	-------

# hauptspeise

## vegetarisch

### **Gemüseteller**

mit Pommes frites

28.50

### **sämiger Spargelrisotto**

29.50

### **Portion gemischte Spargeln vom Fahrmaadhof**

serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

32.-

---

## 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
Spargeln	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
Spargeln	Fahrmaadhof Diepoldsau