



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 Vorspeise 22.50
wählen Sie die Schärfe mild, mittel oder scharf nach Ihrem Hauptgang 32.50
Geschmack

mit Kalbsmilchenknusperli Vorspeise 26.50
Hauptgang 37.50

dazu Ribel Whisky + 3.-

wohlfühlsteller

klassiker

Salatteller mit frischen Früchten und Ei Französisch, Balsamico oder Bärlauchdressing	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 vom Kalb mit Bündner Rohschinken, Kriessner Hauskäse gefüllt dazu Pommes frites und Gemüse	41.50
Rindsfiletspitzen Stroganoff mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse	42.50
Appenzeller Rindsfilet mit Kräuterbutter serviert mit hausgemachten Bärlauchravioli und gemischten Spargeln	49.50
Kalbssaltimbocca mit Weissweinisotto und gemischten Spargeln	43.50

fisch

gebratener Zander 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

Sommertraum

Luftiges Erdbeermousse serviert mit knusprigem Schokoladencrumble

13.50

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit fruchtigem Rhabarberkern, Rhabarberkompott und Vanilleglace

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