



RESTAURANT

Tübli

menuearte

vorspeisen

suppen

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli 9.60

Sämige Eierschwämmlicremesuppe 14.00
serviert mit einem Blätterteig - Frischkäsepastetli

salat

Blattsalat 9.60
Französisch, Balsamico oder Himbeerdressing

Gemischter Salat 10.80
Französisch, Balsamico oder Himbeerdressing

Tübli's Sommersalat 21.50
mit frischen Himbeeren, gerösteten Haselnüssen und
rosa gebratenes Roastbeef an hausgemachtem Himbeerdressing

Tomaten - Büffelmozzarella 17.-
mit Ruccolasalat

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, Balsamico oder Himbeerdressing

18.50

Wurst - Käsesalat garniert

mit verschiedenen Salaten und Zwiebeln

19.-

Wurst - Käsesalat einfach

15.-

fitnessteller mit gemischten Salaten

Egliknusperli

mit Tartarsauce

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
Rindsfilet Surf & Turf serviert mit zwei Riesencrevetten, begleitet von Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse und frischem Ruccola	49.50
Flambierte Kalbsleber mit Rösti	36.50
Kalbssaltimbocca mit Zitronen - Mascarponerisotto und Gemüse	42.50

fisch

gebratener Seeteufel serviert mit Zitronen - Mascarponerisotto und mediterranem Gemüse	42.50
---	-------

hauptspeise

vegetarisch

Gemüseteller

mit Pommes frites

28.50

sämiger Zitronen - Mascarponeisotto

mit mediterranem Gemüse und Ruccola

29.50

hausgemachte Tagliatelle

mit Eierschwämmisauce und gebackenem Landei

32.-

feines im kleinformat

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes frites und Gemüse

24.50

Rindsfiletspitzen Stroganoff

mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse

38.50

dessert

Sommerkuss

Cremiges Rosmarin - Honigmousse mit aromatischen Aprikosen 13.50

Tübli's Gartengruss

lauwarmer Schokoladenkuchen mit fruchtigem Kirschenkern, marinierten Kirschen und hausgemachtem Lavendelglace 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 / Island

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