RESTAURANT

Tübli

menukarte

vorspeisen

suppen

Bouillon mit hausgemachten Kräuterflädli 9.60

Topinambur – Birnensuppe 12.00
serviert mit einer gebratenen Wachtelbrust 14.50

---

salat

Blattsalat 9.60
Französisch, Balsamico oder Orangen -Honigdressing

Gemischter Salat 10.80
Französisch, Balsamico oder Orangen - Honigdressing

Tübli's Wintersalat 19.50
mit mariniertem Fenchel, caramelisierten Haselnüssen und
knusprig gebackenem Taleggio
an hausgemachtem Orangen - Honigdressing

Nüsslisalat mit Ei 13.-
an französischem Hausdressing

---

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.-

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

wohlfühlteller

klassiker

Salatteller mit frischen Früchten und Ei Französisch, Balsamico oder Orangen - Honigdressing	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.–

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

hauptspeise

fleisch

Schweinsschnitzel paniert 28.–
mit Pommes frites und Gemüse

Cordonbleu Weitblick vom Schwein 34.–
mit Bündner Rohschinken, Kriessner Hauskäse gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse

Cordonbleu Weitblick vom Kalb 41.50
mit Bündner Rohschinken, Kriessner Hauskäse gefüllt
dazu Pommes frites und Gemüse

Rindsfiletspitzen Stroganoff 42.50
mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse

Rindsfilet mit Kräuterbutter 49.50
serviert mit knuspriger Polenta, Gemüse und Rotweinjus

Flambierte Kalbsleber 36.50
mit Rösti

gebratene Entenbrust 44.50
mit Pastinaken - Kartoffelpüree und Gemüse

---

fisch

gebratener Seeteufel 43.-
serviert mit einem Randenrisotto und Gemüse
an einer Weisswein - Meerrettichsauce

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

hauptspeise

vegetarisch

Gemüseteller
mit Pommes frites — 28.50

winterlicher Randenrisotto
serviert mit Gemüse und caramelisierten Baumnüssen — 29.50

Knuspriges Landei
auf cremigem Pastinaken - Kartoffelpüree, begleitet von buntem Wintergemüse — 29.50

---

feines im kleinformat

Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes frites und Gemüse — 24.50

Rindsfiletspitzen Stroganoff
mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse — 38.50

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

dessert

Weisses Toblerone – Passionsfruchtmousse	13.50
Winterzauber lauwarmer Schokoladenkuchen mit winterlichem Mandarinenkern, Orangenfilets und hausgemachtem Tonkabohnenglace	14.50
Hausgemachtes Meringueskörbchen mit Vanille und Erdbeerglace, begleitet von frischen Früchten	13.50
Coupe Nesselrode	14.50 / 12.50
Vermicelles	12.50 / 10.50

mövenpick – genuss

1 Kugel Glace in diversen Aromen	4.20
Portion Rahm	1.50

Verlangen Sie bitte die Coupe Karte

käsegenuss

Käseteller regional mit Feigensenf und Bündner Nusstorte	13.50

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

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
Egliknusperli	Schweiz
Seeteufel	Schottland

LIEFERANTEN

Fleisch und Fleischerzeugnisse	Larina Fleischveredelung Appenzell, 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