

# Liebe Gäste

Wir freuen uns sehr, Sie im Cafe - Restaurant Gschwend zu bedienen! Wir hoffen, Sie finden auf unserer Speisekarte einiges, dass Sie „Gluschtig“ macht! Wir sind bemüht das Angebot nach Saison zu gestalten und regelmässig zu wechseln! Falls Sie ein Gericht vermissen, dann sagen Sie es unserem Service, wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein und vielleicht finden Sie bei der nächsten Änderung Ihr Lieblings-Gericht wieder im Angebot.

Der grosse Teil unserer Speisen wird in der Region eingekauft und stets frisch zubereitet! Das Fleisch beziehen wir von den St. Galler Metzgereien, die Herkunft finden Sie auf der vierten Seite.

Wir wünschen Ihnen en Guete und hoffen, wir sehen Sie bald wieder einmal in unserem Restaurant oder im Sommer auf der Garten – Terrasse!

Herzlichst  
Cafe Gschwend  
Guido Schildknecht

## 75cl Weine im Offenausschank

Weiss	per dl
Merlot Bianco Terre Alte, Tessin	Fr. 6.00
Enate Chardonnay, Spanien	Fr. 5.80
Terlaner Weissburgunder, Italien, Südtirol	Fr. 5.80
Rosé	
Le Rosé, Domaine de Gensac, Sud-Ouest, Frankreich	Fr. 6.90
Rot	
Lampert's Pinot Noir Sélection, Maienfeld	Fr. 6.80
Zweifel Cuvée rot, Zürich	Fr. 6.00
Enate Crianza, Spanien	Fr. 6.50
Lagrein, Muri Gries, Südtirol	Fr. 7.00
Ripasso Valpolicella, Italien	Fr. 6.90

# Suppen

Marronicremesuppe	Fr. 7.80
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Rahmhaube	Fr. 7.80
Pilzcremesuppe	Fr. 7.80
Bouillon mit Sherry, Gemüse, Ei oder Flädli	Fr. 6.50

# Knackige Salate

	klein	normal
Bunter Blattsalat	Fr. 7.80	
Gemischter Salatteller mit Kernen	Fr. 8.50	Fr. 15:00
Nüsslisalat «Gschwend» mit Ei, Speck und Brotcroutons	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse	Fr. 12.50	Fr. 16.50
Salatvariation mit Pouletstreifen und 3 verschiedenen Salatsaucen	Fr. 14.50	Fr. 18.50
Wildlachstranche geräucht an Meerrettichschaum mit Salaten garniert	Fr. 14.50	Fr. 18.50
Rindstartar mit Toast und Butter und Salatbouquet	Fr. 19.50	Fr. 24.50

## Vegetarisches

klein normal

Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Öpfelmues

Fr. 19.50 Fr. 23.50

Kürbis-Tortelli an leichter Rahmsauce

Fr. 18.50 Fr. 22.50

Capuns „Verdura“ (Mangoldblatt, Spätzliteig mit Gemüse)

Fr. 19.50 Fr. 23.50

Linsen-Dal mit Gemüse (indisches Linsengericht)



Fr. 18.50 Fr. 22.50

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,  
Rotweibirne mit Preiselbeeren und Trauben

Fr. 19.50 Fr. 23.50

## Aus dem Wasser

Tagesfisch, täglich frisch von Zellweger Comestibles in Staad

Fr. 22.50 Fr. 26.50

Chnusperli vom Zander mit Tartarsauce

Fr. 18.50 Fr. 22.50

Wählen Sie ihren Beilagen aus, auf der Seite „Fleischiges“ stehen sie zur Auswahl

## Kinderteller

Pouletbrust Nuggets mit Pommes - frites und Cocktailsauce

Fr. 9.50

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes - frites

Fr. 9.50

# Fleischiges

klein normal

Cordon bleu «klassisch»  
(vom Kräuterschwein, mit Schinken und Raclettekäse)  
mit Kalbfleisch



Fr. 25.50 Fr. 29.50

+ Fr. 8.00

Schweinsschnitzel paniert

Fr. 19.50 Fr. 23.50

Pouletgeschnetzeltes an einer roten Thaicurrysauce

Fr. 21.50 Fr. 25.50

Kalbssteak an Morchelsauce

Fr. 28.50 Fr. 32.50

Gebratenes Lammnierstück mit Kräuterbutter

Fr. 26.50 Fr. 30.50

Als Beilage servieren wir Ihnen  
Pommes – frites, Nudeln, Spätzli, Reis, Kroketten, und Gemüse,  
nur Gemüse oder als Fitnessteller

Schweiz: Schwein, Poulet (Frifag), Rind, Kalb

Lamm: Australien, GB, Neuseeland

Wildlachs: Alaska

Reh: Österreich

Hirsch: Österreich

# Wild(es)

	klein	normal
Jägertöpfli „Gschwend“ (Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce, Champignons und Spätzli) -zusätzlich Rotkraut mit Marroni	Fr. 24.50	Fr. 28.50 Fr. 5.50
Hirsch-Pfeffer mit sautierten Waldpilzen	Fr. 23.50	Fr. 27.50

Als Beilagen servieren wir Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rotweibirnen mit Preiselbeeren und Trauben

## Der Hit:

### Fondue Chinoise à discrétion

mit Schwein-, Kalb- und Rindfleisch  
Tartar-, Cocktail-, Curry- und Knoblauchsauce  
Essiggemüse  
Reis und Pommes frites

**Fr. 37.-**

Gemüsebeilage zusätzlich Fr. 5.--  
Kroketten zusätzlich Fr. 5.--

# Desserts

Lauwarmer Brownie mit Vanilleglace	Fr. 9.00
Crema Catalana	Fr. 8.50
Tobleronemousse «Gschwend»	Fr. 9.50
Hot Love - Heisse Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 11.50
Merengues mit einer Kugel Glace nach Wahl und Rahm	Fr. 8.50
Vermicelles mit Merengues und Rahm	Fr. 9.00
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	Fr. 10.50

Hausgemachte Glace und Coupes  
finden Sie in unserer Glacekarte!

Für Informationen über Allergene und Zusatzstoffe  
wenden sie sich bitte an unser Servicepersonal.