

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. 6.20
Enate Chardonnay, Spanien	Fr. 6.10
Terlaner Weissburgunder, Italien, Südtirol	Fr. 6.30
Rosé	
Le Rosé, Domaine de Gensac, Sud-Ouest, Frankreich	Fr. 6.20
Rot	
Lampert's Pinot Noir Sélection, Maienfeld	Fr. 6.80
Primitivo di Manduria, Italien	Fr. 6.60
Enate Crianza, Spanien	Fr. 6.50
La Massa, Toscana Italien	Fr. 7.80
Ripasso Valpolicella, Italien	Fr. 6.90

Suppen

Steinpilzcremesuppe	Fr. 8.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Rahmhaube	Fr. 7.80
Gerstensuppe mit Speck	Fr. 8.50
Bouillon mit Sherry, Gemüse, Ei oder Flädli	Fr. 7.00
Tagessuppe	Fr. 6.50

Knackige Salate

	klein	normal
Bunter Blattsalat	Fr. 8.20	
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. 14.50	Fr. 18.50
Salatvariation mit Pouletstreifen und Gemüsestreifen Asia Style	Fr. 16.50	Fr. 20.50
Geräucherte Wildlachstranchen an Meerrettichschaum und Salaten garniert	Fr. 15.50	Fr. 19.50
Birnen-Käsesalat einfach		Fr. 13.50
Birnen-Käsesalat garniert		Fr. 17.50
Von Hand geschnittenes Rindsfilet-Tartar, mit Toast und Butter	Fr. 22.50	Fr. 26.50

Vegetarisches

klein normal

Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Fr. 20.50	Fr. 24.50
Girasoli mit Kürbisfüllung an Wildkräutersauce	Fr. 20.50	Fr. 24.50
Capuns „Verdura“ (Mangoldblatt, Spätzliteig mit Gemüse)	Fr. 21.50	Fr. 24.50
Kokos-Linsen-Dal mit Gemüse (indisches Linsengericht) mit Reis und Polarbrot serviert	Fr. 19.50	Fr. 23.50
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweibirne mit Preiselbeeren und Trauben	Fr. 21.50	Fr. 25.50



Aus dem Wasser

Tagesfisch, täglich frisch von Zellweger Comestibles in Staad	Fr. 24.50	Fr. 28.50
Chnusperli vom Zander mit Tartarsauce	Fr. 20.50	Fr. 24.50

Wählen Sie ihre Beilage 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 Schwein, mit Schinken und Raclettekäse)
mit Kalbfleisch



Fr. 25.50 Fr. 29.50
+ Fr. 8.00

Cordon bleu «Herbst»
(vom Schwein, mit Hirschschinken, Raclettekäse und Pilzfrischkäse)
mit Kalbfleisch

Fr. 26.50 Fr. 30.50
+ Fr. 8.00

Schweinsschnitzel paniert



Fr. 21.50 Fr. 25.50

Pouletgeschnetzeltes an einer roten Thaicurrysauce

Fr. 21.50 Fr. 25.50

Rosa gebratenes Kalbssteak an einer Herbst-Morchelrahmsauce

Fr. 30.50 Fr. 34.50

Rindsfilet an Steinpilzrahmsauce

Fr. 32.50 Fr. 36.50

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

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

Rindsfilet kann mit nicht hormonellen Leistungsfördernden wie Antibiotika erzeugt worden sein

Alaska: Wildlachs

Schweiz/Österreich/Tschechien: Reh, Hirsch

Alle Backwaren werden in unserer Backstube an der Goliathgasse hergestellt

Wild(es)

	klein	normal
Jägertöpfli „Gschwend“ (Rehgeschnetztes, Wildrahmsauce, Champignons und Spätzli) -zusätzlich Rotkraut mit Marroni	Fr. 25.50	Fr. 29.50 Fr. 6.50
Reh-Pfeffer mit sautierten Champignons	Fr. 23.50	Fr. 27.50
Hirschfilet an Preiselbeerjus	Fr. 28.50	Fr. 32.50

Als Beilagen servieren wir Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rotweinbirnen mit Preiselbeeren

Fondue Chinoise à discrétion

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

Fr. 39.—

Gemüsebeilage zusätzlich Fr. 5
Kroketten zusätzlich Fr. 5

Desserts

Lauwarmer Brownie mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 9.00
Crema Catalana	Fr. 8.50
Hot Love - Heisse Himbeeren mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 12.00
Tobleronemousse «Gschwend»	Fr. 9.50
Meringues mit einer Kugel Glace nach Wahl und Rahm	Fr. 8.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	Fr. 9.00
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	Fr. 12.00

In unserer Konditorei hergestellte Glace + Sorbet
finden Sie in unserer Glacekarte

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