



Unsere Speisekarte ist übersichtlich, wir setzen auf Qualität. Wir achten auf die Umwelt und wir unterstützen das lokale Gewerbe. Das heisst: Wir halten die Wege so kurz wie nur immer möglich. Wir haben uns dem "Culinarium" angeschlossen, dem Verein, der sich seit über 15 Jahren für die Produktion hochwertiger Lebensmittel in der Ostschweiz einsetzt.

So saisonal und so regional wir nur immer möglich Unsere Speisekarte ist reich an Abwechslung. Sie finden, was Ihnen schmeckt. Klassische Küche und ehrliche Hausmannkost bestimmen unseren Menüplan und das „A la carte“-Angebot. Unsere Hauspezialitäten sollen der legendärer Sonntagsbraten wie zu Grossmutter's Zeiten und klassische, fast vergessene leckere Schmorgerichte - **äs hät so lang's hät** - lautet unsere Devise.

Unsere Lieferanten:

Gemüse	Braun, Wil
Fleisch	Metzgerei Keller, Will
Fisch	Quellpark Kundelfingerhof, Schlatt TG
Brot	Genussbäckerei Lichtensteiger, St. Gallen
Käse	Bodensee Käserei, Rossrüti
Eier	Bauernhof Rossrüti
Fisch	Kundelfingerhof



Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins Culinarium und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Unsere Wochenempfehlung

Hier ein **Beispiel** für ein Herbstmenü
Wechselt wöchentlich!!

Bunter Herbstsalat mit gebratenen Pilzen an
Honig-Senfdressing
14.00

und / oder

Gebackener Kürbis an Lauch-Kräutervinaigrette
16.00

* * *

Steinpilzsuppe mit Kaffeeschaum
12.00

* * *

Würziger Rindshuftbraten
Kräftiger Bratenjus
Kartoffelstock mit Seeli, Bramata-Polenta oder frische Eierspätzli
Buntes Marktgemüse
42.00 / 37.00

* * *

Kleine Käseauswahl vom
Master of Cheese Willi Schmid, Lichtensteig mit
Birnbrot und Nüssen
18.00

und / oder

Saftiger Birnenkuchen mit Vanilleeis
(oder Glace nach Wahl)
14.00

Bunter saisonaler Blattsalat mit Gemüsestreifen und Kernen in der Schüssel serviert an sämigem Hausdressing	12.00	
Knackiger Gemüsesalat an Apfel-Chilidressing mit Knoblibrot	14.00	
Lachsforelle vom Kundelfingerhof in Würziger Gemüse-Safranbouillon mit Sauce Rouille	18.00	32.00
Spätzli-Gemüsepfanne Frische Eierspätzli mit Marktgemüse und Käse überbacken, hausgemachtes Apfelmus		24.00
Waldrose-Hit Käsespätzle nach original Bregenzer-Wald Rezept jede Portion frisch zubereitet mit Röstzwiebeln serviert mit kleinem Blattsalat oder hausgemachtem Apfelmus		26.00
Saftiges Entrecôte Café de Paris Knusprige Pommes frites und Saisongemüse		46.00

Herkunft Fleisch und Fisch ausschliesslich aus der Schweiz
Preise in CHF und inklusive 7.7%Mwst.



Weidmanns Heil

Wir verwenden erstklassiges Wildfleisch aus der Schweiz. Die Erlegung der Tiere erfolgt mittels Kugelschuss, somit ohne Hetzjagd und ohne Stress.

Hirschbraten mit Steinpilzfüllung	34.00	39.00
Saftiges Rehragout an Cassissauce		39.00
Bunter Herbststeller Frische Eierspätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Rüebli, Preiselbeerbirne		28.00

Alle Wildgerichte servieren wir mit frischen Eierspätzli, Apfelrotkraut, glasierte Maroni, Rosenkohl und eingemachter Birne mit Preiselbeeren

Preise in CHF und inklusive 7.7%Mwst

Feinstes aus dem Schmortopf

Ossobuco Gremolata **36.00**

Ein traditionelles Schmorgericht der italienischen Küche.
Osso buco bedeutet „Knochen mit Loch“ nach dem Hohlknochen,
der die Haxe durchzieht. Gremolata, eine feingehackte Mischung aus
Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale.

Coq au vin **38.00**

„Hahn in Wein“ Ein klassisches Geflügelgericht und eines der französischen
Nationalgerichte.

Suure Mocke **42.00**

Ein geschmorter Rindsbraten nach mehrtägigem Marinieren in einer Beize.
Ein bekanntes traditionelles Gericht der deutschen Küche.

**Alle Schmorgerichte servieren wir mit
Kartoffelstock und Seeli, Polenta oder frischen Eierspätzli und Gemüse**

**Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren wir Sie auf Anfrage gerne.**

Kleine Süsse Verführungen

Waldrose-Schoggicake mit einer Kugel Vanilleeis		14.00
Dame Blanche Vanilleeis mit heisser Schoggisauce und Rahm	9.50	12.50
Coupe Colonel Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka	9.50	12.50
Eiskaffee Waldrose Vanilleeis mit Espresso und Schuss Baileys aufgerührt, Rahm	11.50	13.50
Klassische Poire-Belle-Hélène Hauseingemachte Birne vom Waldrose-Garten mit Heisser Schoggisauce, Vanilleeis und Rahm	12.00	14.50
Zimptparfait mit Rotweinzwetschgen	12.00	13.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleeis, Meringues und Rahm	11.00	14.00
Vermicelles mit Rahm	9.00	12.00

Verschiedene Superiore-Aromen von iGelati

Durch und durch schweizerisch mit ausschliesslich natürlichen Aromen

Glace Vanille, Chocolat, Café, Erdbeer Sorbet Zitrone, Passionsfrucht-Ananas, Mango pro Kugel mit Rahm	4.50 + 1.00
---	----------------

Preise in CHF und inklusive 7.7%Mwst.

Für unsere kleinen Gäste

Chliine Blattsalot mit Rüeblistreife	4.00
Wienerli mit Pommes	9.50
Tomatenspaghetti	9.00
Portion Pommes frites	6.00
Clown Waldrose mit beliebiger Kugel iGelati Eis	6.00

Herkunft Fleisch CH
Preise in CHF und inklusive 7.7%Mwst.