



WALD ROSE

— RESTAURANT —

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 wie 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 sein. Frisch wird alles für Sie zubereitet - **äs hät so lang's hät** - lautet unsere Devise.

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 wie 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, Wil
Brot	Genussbäckerei Lichtensteiger, St. Gallen
Käse	Bodensee Käserei, Rossrüti
Eier	Bauernhof Rossrüti



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

Bunter saisonaler Blattsalat mit Gemüsestreifen und Kernen in der Schüssel serviert an sämigem Hausdressing	9.50	
Als grosser Salat zum Hauptgang mit Ei und Kartoffeln	18.00	
Knackiger Gemüsesalat, Apfel-Chili-Dressing, Knoblibrot	12.00	
Lachsforelle vom Kundelfingerhof im in würziger Safranbouillon mit Sauce Rouille	18.00	32.00
Wurstsalat einmal anders Feiner Cervelat mit reifem lokalem Käse, Kohlrabi und Radieschen bringen Frische rein Apfel und Meerrettich eine süss-scharfe Geschmacksdimension	18.50	
Spätzli-Gemüsepfanne Frische Eierspätzli mit Marktgemüse und Käse überbacken Hausgemachtes Apfelmus	22.00	
Waldrose-Hit Käsespätzle nach original Bregenzer-Wald Rezept jede Portion frisch zubereitet mit Röstzwiebeln serviert mit kleinem Blattsalat oder hausgemachtem Apfelmus	24.00	
Saftiges Entrecôte Café de Paris Knusprige Pommes frites und Saisongemüse	44.00	

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

Feinstes aus dem Schmortopf

Ossobuco Gremolata **34.00**

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 **36.00**

„Hahn im Rotwein“ Ein klassisches Geflügelgericht und eines der französischen Nationalgerichte.

Suure Mocke **36.00**

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

Geschmorte Kalbsröllchen **34.00**

mit leichter Sprinzfüllung an Weissweinsauce

**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.**

Unsere Wochenempfehlung

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

Spargel-Kerbelmousse auf geräucherter Lachsforelle vom Kundelfingerhof
18.00

und / oder

Sämiges Bärlauch-Risotto mit Ofen-Cherrytomaten
16.00 / HG 29.00

* * *

Grüne Spargel-Schaumsuppe
11.00

* * *

Saftiger Kalbs-Saltimboccabraten
Kräftiger Bratenjus
Kartoffelstock mit Seeli oder frische Eierspätzli
Buntes Marktgemüse
39.00 / 34.00

* * *

Rhabarber-Streuselkuchen mit Vanilleeis
(oder Glace nach Wahl)
14.00

Menü in 3- oder 4-Gängen nach Ihrer Wahl mit kleineren Portionen

3-Gänge mit Braten zum Hauptgang	65.00
4-Gänge mit Braten zum Hauptgang	76.00

Kleine Süsse Verführungen

Marinierte Erdbeeren mit Zitronenmelisse-Mascarpone		14.00
Waldrose-Schoggicake mit einer Kugel Vanilleeis		12.00
Dame Blanche Vanilleeis mit heisser Schoggisauce und Rahm	9.00	11.00
Coupe Colonel Zitronensorbet mit einem Schuss Vodka	9.50	11.50
Eiskaffee Waldrose Vanilleeis mit Espresso und Schuss Baileys aufgerührt, Rahm	10.50	12.50
Hausgemachtes Apfelparfait mit Ofenrhabarber	9.50	12.00

Verschiedene Superiore-Aromen von iGelati

Durch und durch schweizerisch mit ausschliesslich natürlichen Aromen

Vanille, Chocolat, Café Glace, Erdbeer Sorbet Zitrone, Passionsfrucht-Ananas, Mango pro Kugel mit Rahm		4.00 + 1.00
---	--	----------------

Preise in CHF und inklusive 7.7%Mwst.

Für unsere kleinen Gäste

Chliine Blattsalot mit Rüblistreife	4.00
Wienerli mit Pommes	8.50
Tomatenspaghetti	8.00
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.