

# VORSPEISEN

	Tagessuppe	SFr. 5.00
	Tomatensuppe mit frittiertem Mozzarellastick	SFr. 9.50
	Randensuppe mit knusprigem Frischkäsekrapfen	SFr. 9.50
	Rindsbouillon mit Steinpilzrondini	SFr. 9.50
	Bunter Blattsalat	SFr. 7.00
	Gemischter Salat	SFr. 8.50
	Kabissalat mit gebratenen Speckstreifen	SFr. 7.50
	Tomaten-Mozzarella-Türmchen mit Basilikumdressing Olivenbrot	SFr. 10.50
	Rassig gefüllte Toggenburger Trockenfleischrollen mit Ruccola und hausgemachten Kartoffelchips	SFr. 12.50
	„Huusmacher Pasta“ Spinat, Pinienkerne und Garnelen	SFr. 14.50
	als Hauptgang	SFr. 21.50



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir einheimische Spezialitäten und durch ProCert zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz an.

Preise inkl. MWST

# FISCH

Gamser Forellenfilet aus dem Ofen mit gebratenem Gemüse Reis im Töpfli	SFr. 28.00
Eglifilet im Bierteig auf Apfel-Lauchgemüse Bratkartoffeln	SFr. 28.00
Zander im Teigmantel bunte Salatschüssel und hausgemachte Limetten-Mayonnaise	SFr. 23.50

# VEGETARISCH



Chäsknöpfli mit Röstzwiebeln dazu hausgemachtes Apfelmus	SFr. 17.50 SFr. 2.50
Marktfrische Gemüsevariation	SFr. 23.50
Knusprig gebackene Gemüsetaschen im Bambuskörbli Blattsalattalerlei	SFr. 19.50
Omeletten-Türmchen mit Apfelcurry und Kokos-Banane	SFr. 22.50
Pappardelle-Nudeln mit Tomaten gefülltes Zucchettischnitzel	SFr. 19.50



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir einheimische Spezialitäten und durch ProCert zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz an. - Auf Wunsch sind unsere Gerichte auch als kleinere Portion erhältlich. Preisreduktion SFr. 3.—

Preise inkl. MWST

# KLASSIKER

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-frites  
als Vorspeise gemischter Blattsalat SFr. 22.50

Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes-frites  
Preiselbeeren SFr. 28.50



Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce  
Pappardelle-Nudeln und Gemüseplättli SFr. 24.50



Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce  
Rösti SFr. 19.50



Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce  
Rösti und Gemüseplättli SFr. 32.50



Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter  
Pappardelle-Nudeln und Gemüseplättli SFr. 38.00



Rindsfilet  
Karotten „zweierlei“ und Waffel-Kartoffeln SFr. 42.50



Rindsfiletgulasch „Stroganoff“  
Knöpfli SFr. 35.00

Pouletbruststreifen mit fruchtigem grünem Curry  
Butterreis SFr. 29.50



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir einheimische Spezialitäten und durch ProCert zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz an. - Auf Wunsch sind unsere Gerichte auch als kleinere Portion erhältlich. Preisreduktion SFr. 3.—

Preise inkl. MWST

# DAS GITS NU BI ÜS

Äpler-Pfanne SFr. 17.00  
Magronen, Alpkäse, Cervelat, Zwiebeln



Capuns nach Art des Hauses SFr. 22.00  
mit Werdenberger-Rauchwurstli und Käsesauce

Poulet-Streifen im Rohschinken SFr. 26.50  
auf Pommery-Senfrisotto



Halbes Gamser Poulet im Backpapier SFr. 20.00  
Pommes-frites, bunter Ketchup



Gamser Poulet-Flügeli im Backpapier SFr. 17.00  
Pommes-frites, bunter Ketchup



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir einheimische Spezialitäten und durch ProCert zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz an. - Auf Wunsch sind unsere Gerichte auch als kleinere Portion erhältlich. Preisreduktion SFr. 3.—

Preise inkl. MWST

# SPEZIALITÄTEN



Bahnhöfli-Cordonbleu  
gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse

SFr. 24.50  
gross SFr. 30.50



Förster-Cordonbleu  
gefüllt mit Speck, Champignons und Appenzellerkäse

SFr. 26.50  
gross SFr. 32.50



Appenzeller-Cordonbleu  
gefüllt mit Appenzellerkäse, Mostbröckli und Gewürzgurken

SFr. 26.50  
gross SFr. 32.50

Kalbscordonbleu  
gefüllt mit Baumnüssen, Birnen und Weichkäse

SFr. 32.50

- Wählen Sie Ihre Beilage zum Cordonbleu:

Pommes-frites / Kroketten / Reis / Pappardelle-Nudeln / Knöpfli

- Gerne servieren wir Ihnen dazu ein Gemüseplättli

SFr. 5.00



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir einheimische Spezialitäten und durch ProCert zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz an. - Auf Wunsch sind unsere Gerichte auch als kleinere Portion erhältlich. Preisreduktion SFr. 3.—

Preise inkl. MWST

## HERKUNFTSDEKLARATION

- Rindfleisch CH: Willi Götzl, Brunnadern  
Peter Tobler, Grabs  
Josef Bollhalder, Gams
- Schweinefleisch CH: Willi Götzl, Brunnadern  
Peter Tobler, Grabs  
Josef Bollhalder, Gams
- Kalbfleisch CH: Willi Götzl, Brunnadern  
Peter Tobler, Grabs
- Geflügel CH: Frifag Schweiz  
Markus Kramer, Gams
- Fisch: Nordsee  
Schweiz  
G. Gubser, Gams CH
- Gemüse CH: Kesseli AG, Gams  
Böschnihof, Sevelen

## ÖFFNUNGSZEITEN

Golfsaison:  
Montag bis Sonntag ab 07.30 Uhr geöffnet

November bis März:  
Montag bis 14.00 Uhr geöffnet  
Dienstag Ruhetag

Sonntag bis 18.00 Uhr geöffnet  
(in der Saison bis 20.00 Uhr)

---

Warme Küche:  
mittags: 11.30 bis 14.00 Uhr  
abends: 17.30 bis 21.00 Uhr



Herzlichen Dank für Ihren Besuch!  
Fam. Werner und Luzia Schöb

---

## LOKALITÄTEN

- Restaurant 30 Plätze
- Säali 16 Plätze (für Sitzungen, kleinere Anlässe wie Taufen, Geburtstage etc.)
- Grüner Saal 60 Plätze (für Versammlungen, Tauffeiern, Geburtstage, Hochzeiten etc.)
- Gelber Saal 50 Plätze ( Seminare, Versammlungen, Geburtstage etc.)
- Gedeckte Panorama-Terrasse 120 Plätze
- Lounge 16 Plätze
- Weinkeller 30 Plätze (Apéros aller Art)



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir einheimische Spezialitäten und durch ProCert zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz an. - Auf Wunsch sind unsere Gerichte auch als kleinere Portion erhältlich. Preisreduktion SFr. 3.—

Preise inkl. MWST



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir einheimische Spezialitäten und durch ProCert zertifizierte Produkte aus der Ostschweiz an. - Auf Wunsch sind unsere Gerichte auch als kleinere Portion erhältlich. Preisreduktion SFr. 3.—

Preise inkl. MWST