

# 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
Zweifel Cuvée rot, Zürich	Fr. 6.30
Enate Crianza, Spanien	Fr. 6.50
Les 2 Vaches rouges, Sud Ouest, Frankreich	Fr. 5.60
Ripasso Valpolicella, Italien	Fr. 6.90

# Suppen

Marronicremesuppe	Fr. 7.80
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 3 verschiedenen Salatsaucen	Fr. 16.50	Fr. 19.50
Geräucherte Wildlachstranche an Meerrettichschaum und Salaten garniert	Fr. 15.50	Fr. 19.50
Birnen-Käsesalat einfach		Fr. 13.50
Birnen-Käsesalat garniert		Fr. 17.50
Rindstartar mit Toast und Butter	Fr. 19.50	Fr. 24.50

# Vegetarisches

klein normal

Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus Fr. 20.50 Fr. 24.50

Angolotti mit Kürbisfüllung an Wildkräutersauce Fr. 20.50 Fr. 24.50

Capuns „Verdura“ (Mangoldblatt, Spätzliteig mit Gemüse) Fr. 20.50 Fr. 24.50

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. 20.50 Fr. 24.50

# Aus dem Wasser

Tagesfisch, täglich frisch von Zellweger Comestibles in Staad Fr. 22.50 Fr. 26.50

Chnusperli vom Zander mit Tartarsauce Fr. 19.50 Fr. 23.50

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 Herbst-Morchelrahmsauce	Fr. 28.50	Fr. 32.50

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

Schweiz: Schwein, Poulet (Frifag), Rind, Kalb  
Alaska: Wildlachs  
Schweiz/Österreich: Reh, Hirsch

Alle Backwaren werden in unserer Backstube an der Goliathgasse hergestellt

Inkl. MwSt

# Wild(es)

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

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

Ab Montag 16.09.2024

## 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
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. 11.00

Hausgemachte Glace und Coupes  
finden Sie in unserer Glacekarte

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