

netts

Markfrischer Blattsalat mit Hausdressing serviert	10	
Gemischter Salat mit Sonnenblumenkernen ab 2 Personen in der Bowle mit Hausdressing serviert	11	
Baby Lattich mit Sbrinz und geröstetem Chorizo an Frenchdressing serviert	15	
Riesencrevetten gebraten auf Salat an Zitronenolivenöl	21	33
Vitello tonnato mit Zitronenolivenöl und Aceto Balsamico	25	34
Rindsfiletcarpaccio mit Trüffel	27	36
Schweizer Rindstatar mit Toast und Butter serviert	25	34
Rocklobster mit Gemüse-Papayasalat und Mango	26	
Baliklachs mit Honig-Senf-Dillsauce	27	39
Nüsslisalat mit Speck und Ei an Frenchdressing serviert	17	
Thunfischsashimi mit Wakamesalat	25	39
Currysuppe mit Kokos 'die, die süchtig macht'	14	
Weisse Tomaten-Ingwersuppe	13	
Kleine Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Knoblibrot	16	34
Spaghetti mit Riesencrevetten und Tomaten-Basilikumpesto	24	35
Hummerravioli mit Rocklobster	28	39
Hausgemachte Tagliolini mit Trüffelsauce	32	39
Risotto mit gebratenen Pilzen	19	26
Spinat-Ricottaravioli	19	26

Riesencrevetten mit rotem Gemüsecurry und Siamreis	26	36
Thunfisch gebraten im Sesammantel auf Wasabikartoffelpüree	29	44
Lachs und Rocklobster mit Köbis Lieblingsspinat	27	42

Die Klassiker		
Entrecôte Café de Paris mit Kräuterbutter und Pommes frites original serviert		45
Köbis Lieblingsgericht - Kalbsfiletschnitzel an Limonensauce mit Tagliatelle oder Pommes frites und Spinat		49
Rindsfiletspitzen „Stroganoff“ mit Quarkspätzli		39
St. Galler-Kinderfest Bratwurst 220g vom Schmid mit Zwiebelsauce		18
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti		39

Riz Casimir von der Mörschwiler Pouletbrust		39
Lammrücken mit Kräuterkruste und gebratene Artischocken		43
Schweizer Kalbskotelett in Butter gebraten mit Pilzen	350 g	48
Schweizer Rindsfilet mit Spinat und Trüffeljus	120 g	39
	160 g	47

Beilagen:

Pommes frites, Mascarponeisotto, Pilawreis, Kartoffelpüree		5
Saisongemüse, Blattspinat, Rösti, Tagliatelle		6

Käsespezialitäten

Käseteller

unser Käseteller wird begleitet von dunklem Brot oder Appenzeller 'Biräweggä',
Trüffelhonig, Traubensenf und Feigenchutney

klein (3 Stk.)	15
gross	26

Ein Stück Käse

8

Appenzeller Extra

Hartkäse

Kuhmilch

mittel- bis sehr kräftig

Der Charaktervolle Klassische aus dem kleinen, doch sehr eindrücklichen Kanton Appenzell. Geheimnisse werden gehütet wie z.B. auch das Geheimnis der Kräutersulz, mit welcher der Appenzeller geschmiert wird und dadurch sein eigenwilliges Aroma erhält.

Fette Berta "Köbis Lieblings Käse"

Doppelrahmkäse

Kuhmilch

mildsauerlich, rahmig

Seine milde und cremige Struktur begeistert jeden Käseliebhaber. Im Gaumen offeriert er das ultimative Geschmackserlebnis fantastisch, mit seinem mild säuerlich, rahmig bis vollmundigen Aroma.

Russeiner Alpkäse GR

Hartkäse

Kuhmilch

mild bis sehr würzig

Die Alp Russein befindet sich zwischen Disentis und Sumvitg auf 1770 Höhenmeter. Der Russeiner Alpkäse wird nur im Sommer hergestellt. Durch die frischen und würzigen Kräuter und das klare Wasser liefern die Kühe eine geschmackvolle Milch, die ohne lange Transportwege sorgfältig auf der Alp verkäst wird.

Jersey Blue Toggenburg

Blauschimmelkäse

Kuhmilch

sehr cremig, zart

Ein herrlich cremiger Blauschimmelkäse aus dem Toggenburg. Willi Schmid hat mit dem Rohmilchweichkäse eine Goldmedaille gewonnen! – Der beste Käse der Welt aus Jersey Milch! Die Milch liefern kleine, graue Kühe der Jerseyrasse. Sie werden ausschliesslich mit Heu und Gras gefüttert und geben eine wunderbar, reichhaltige Milch mit sehr hohem Gehalt an Fett und Eiweiss. Die volle Reife erhält er in den Kellern der Chäslaube Kündig in Rorschach. Passt hervorragend zu fruchtigem Süsswein.

Dallenwiler Geisschäs (braun und weiss)

Halb-Hartkäse

Ziegenmilch

Ziegenkäse Aroma

Aus der Schaukäserei Engelberg, der Familie Odermatt. Besteht aus pasteurisierter Ziegenmilch und zeichnet sich mit einem typischen aber feinem Ziegenkäse-Aroma aus. Sein Äusseres besteht aus brauner, geschmierter Rinde, Weisschimmel.

Bergfichte Städlichäsi Lichtensteig SG

Weichkäse

Kuhmilch

aromatisch-cremig

Ja es ist eine Kopie des berühmten Vacherin Mont d'Or. Aber wenn sie um ein mehrfaches besser ist, dann lässt man sich eine Kopie gefallen. Ein Käse mit einem bestechlichen Geschmack!

Schafbrie Franz Koster Hinwil ZH

Weisschimmelkäse

Schafmilch

rahmig-würzig

Cremiger Weisschimmel-Weichkäse aus dem Zürcher-Oberland, vom Käsemeister Koster aus Hinwil. Im jugendlichen Stadium mit leichtem weichen Kern, im Alter zartfliessend und würzig-ausgeprägt!

Mühlstein Lichtensteig SG

Vollmilchkäse

Kuhmilch

mild, rahmig

Der Mühlstein ist rund und hat in der Mitte ein Loch, weist einen Durchmesser von 37 cm auf und wiegt ca. 6 kg. Der gelblich schimmernde Käseteig ist weich aber dennoch schnittfest und zart. Im Geschmack mundet er mild, rahmig, pilzig sowie leicht säuerlich. Ausgezeichnet mit dem Swiss Cheese Award – beste Käseinnovation.

Perfekte Begleitung zu unserem Käse

Madeira 1978

4 cl 14

Land: Portugal (Madeira)

Region: Madeira

Produzent: Vinhos Barbeito

Traubensorte: Boal

Dieser «Verdelho» wurde in alten französischen Holzfässern ausgebaut. Im Juni 2005 wurden zwei Fässer mit je 450 Litern selektioniert und diese bis zur Flaschenfüllung in Stahl tanks zwischengelagert. Davon kamen nur 800 Flaschen (50cl) und 696 Flaschen von der 75cl-Flaschen auf den Markt. Dieser feine Frisqueira (Jahrgangsmadeira) trinkt man bei Zimmertemperatur. Er zeigt seine Qualitäten in offenem Zustand auch noch nach längerer Zeit. Dieser Madeira ist ein toller Begleiter zu Schimmel und Hartkäse, Zitronentarte oder Crêpes. Lagerfähigkeit: ewig.

Sherry Oloroso Antique

4 cl 11

Land: Spanien

Region: Xerez

Produzent: Fernando de Castilla

Traubensorten: Palomino 100

Der Oloroso strömt wie dunkles Gold ins Glas. In der Nase leichte Pflaumen- und Ledertöne, feine Noten nach Haselnuß, Eiche und Vanille. Sicherlich der Sherry der Antique-Reihe, der am leichtesten zugänglich ist und gerade am Gaumen harmonisch, weich und mit fokussierter Länge überzeugt. Erstklassig zu hochwertigen Nüssen und Mandeln.

Die süssen Verführungen

Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm	9
Gebrannte Crème (Caramelcrème nach Grossmutter Art)	9
Gebrannte Crème mit Vanilleglace (Caramelcrème nach Grossmutter Art)	13
Crema Catalana (caramelisierte Vanillecrème)	14
Schokoladenmousse „Schnäggähüsli“	11
Soufflé glacé Grand Marnier	14
Frischer Fruchtsalat	14
netts Dessertteller	17
Kokossorbet mit Sesamananas	11
Glace pro Kugel	4
Köbis Gugusli 'das Original' - Wer hat's erfunden?	13
Assortierte hausgemachte Pralinen (5 Stück)	9
Sorbetplatte (4 Kugeln)	14

Perfekte Begleitung zu den süssen Verführungen

Porto Taylors Port 10 Years old 4 cl 9

Land: Portugal

Region: Douro

Produzent: Taylors

Traubensorte: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cao, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Periquita ...

Der Tawny reift im Gegensatz zum Ruby Tinto den Grossteil seines Lebens in Fässern. Durch die Poren des Holzes hat er zarten Luftkontakt, und dies führt zu einer sanften Oxidation im Laufe der Jahre. So entsteht ein eleganter, subtiler Port, mit heller Farbe und vielfältigen Aromen, die sich um einen Grundton von roten Früchten ranken. Er zeigt sich am schönsten, wenn er mit Früchtedesserts, unserem Schokoladenkuchen oder Crème Caramel serviert wird.

Château Lange 2011 Glas 9

Land: Frankreich

Region: Bordeaux, Sauternes

Produzent: Château Lange, Daniel Picot

Traubensorte: Semillon, Sauvignon blanc

Klares, brillantes Goldgelb mit Bernstein-Reflexen. In der Nase dezent aromatisch mit Aromen von reifem Kernobst, Honig, süsswürzige Noten. Im Gaumen süss mit balancierender Säure, cremig, schmelzig und trotzdem elegante Struktur.

Herkunft der Produkte

Rindfleisch
Schweinefleisch
Kalb
Lamm
Geflügel
Wurstwaren
Lachs
Riesencrevetten
Thunfisch

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Irland und Australien
Frankreich
Schweiz
Norwegen
Thailand
Thailand und Vietnam

Unsere Partner

Zellweger Comestibles, Staad SG
Bianchi, Zufikon AG
Metzgerei Schmid, St. Gallen SG
Traitafina SwissPrimGourmet, Lenzburg AG
Metzgerei Somm, Schrofen TG
Hugo Dubno, Hendschiken AG
Manser Molki, Mörschwil SG
Kündig Käse, Rorschach und St. Gallen SG
Salonet, Montlingen SG – Gemüse und Früchte aus der Region

Alle Preise in CHF inkl. 8.0% MwSt