



Herzlich Willkommen im Restaurant Gade

Fünf Sinne, ein Genuss...

*Schön, Sie bei uns im Restaurant Gade begrüßen zu dürfen.
Mit viel Herzlichkeit und Freude möchten wir Ihren Besuch
bei uns unvergesslich gestalten.*

Geniessen Sie mit allen fünf Sinnen.

*Fühlen Sie die Gastfreundschaft und die einmalige
Atmosphäre im ehemaligen Kuhstall und im Heustock.*

*Lassen Sie sich Zeit,
hören und sehen Sie die Einzigartigkeit der Toggenburger Bergwelt,
riechen und schmecken Sie die Frische
der regionalen Produkte und Zutaten.*

Pascal Moser, Markus Frei und Ihr Gade Team

*Wir beziehen unser Fleisch von der Metzgerei Metzger aus Nesslau.
Der Culinarium zertifizierte Betrieb verarbeitet ausschliesslich Fleisch aus dem Toggenburg
und garantiert uns beste Qualität und Frische.
Ausnahmen sind deklariert.*



Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

gültig bis 30.04.2012

Geschätzte Gäste

Es freut uns, dass wir Ihnen bei der Durchführung Ihres Anlasses behilflich sein dürfen.

Die Dokumentation enthält eine Auswahl von uns zusammengestellten Menüs.

Da diese Menüauswahl niemals vollständig sein kann bitten wir Sie, uns Ihre Wünsche mitzuteilen, die wir nach unseren Möglichkeiten erfüllen werden.

Die Menüvorschläge sind für mindestens 10 Personen gedacht, die ein einheitliches Menü geniessen möchten.

Bei unseren Hauptgängen ist der Nachservice inbegriffen.

Bitte beachten Sie, dass die angemeldete Personenzahl sowie das gewünschte Menü für uns verbindlich sind.

Wir verrechnen die uns 1 Tag zuvor gemeldete Personenzahl.

Ab Mitternacht erheben wir einen Zuschlag für die Verlängerung von Fr. 50.00 pro Stunde.

*Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken, inkl. 8.0% MwSt.
Gerne akzeptieren wir Postcard, Maestro, Mastercard, Visa, American Express*

Mit freundlichen Grüssen

Pascal Moser, Markus Frei und Ihr Gade Team



Snacks

Salzgebäck:

Pommes Chips, Nüssli, Salzstengeli

Fr. 1.50/Pers.

Belegte Brötli:

Schinken, Ei, Salami, Spargeln, Fleischkäse

Fr. 2.80/Stück

Lachs, Bündnerfleisch, Mostbröckli

Fr. 3.80/Stück

Blätterteiggebäck:

Hausgemacht, verschiedene Sorten

Fr. 3.50/Pers.

Schinkenspijel, Chäsflade

Fr. 4.50/Pers.

Vorspeisen

Mostbröckliteller

Fr. 10.00

Schwendiplättli

Fr. 9.00

Kaltes Fleisch und Käse

Mostbröcklicarpaccio mit geriebenem Alpkäse

Fr. 13.00

Raclette mit Gschwellte, Silberzwiebeln und Essiggurken

Fr. 10.00



Suppen

Bouillon mit Flädli *Fr. 5.00*

Bouillon mit Eierstich *Fr. 5.00*

Klare Gemüsesuppe *Fr. 5.00*

Gemüsecrèmesuppe *Fr. 5.00*

Tomatencrèmesuppe mit Mozzarellaperlen *Fr. 7.00*

Toggenburger Brösmelisuppe unter der Blätterteighaube *Fr. 7.00*

Weissweinschaumsuppe *Fr. 6.00*

Mosterèmesuppe *Fr. 6.00*

Gerstensuppe *Fr. 7.00*

Salate

Rindsfiletwürfel
mit gebratenen Pilzen auf buntem Blattsalat *Fr. 12.00*

Bunter Blattsalat *Fr. 6.00*
mit französischem oder italienischem Hausdressing

Bloderchäswürfel und Baumnüsse
auf knackigem Blattsalat mit Balsamicodressing *Fr. 9.00*

Gemischter Salat *Fr. 9.00*
mit französischem oder italienischem Hausdressing

Salatbuffet *Fr. 9.00*
geniessen Sie 9 verschiedene gemischte Salate
mit französischem und italienischem Hausdressing



Fleischgerichte vom Toggenburger Schwein

<i>Piccata</i>	<i>Fr. 20.00</i>
<i>Toggenburger Cordonbleu mit Mostbröckli und Bergkäse gefüllt</i>	<i>Fr. 21.00</i>
<i>Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat und Meerrettichsauce</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Rahmschnitzel</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Schweinskalsbraten mit Rosmarinjus</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Schweinscarréebraten in der Kräuterkruste gebraten</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Geschnetzeltes an Kräuterrahmsauce</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Schweinsteak mit Tomaten und Käse überbacken</i>	<i>Fr. 20.00</i>
<i>Schweinsfilet im Speck-Brätmantel</i>	<i>Fr. 24.00</i>

Fleischgerichte vom Toggenburger Weidekalb

<i>Kalbsrollbraten</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Kalbsschulterbraten</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Kalbssteak an Morchelsauce</i>	<i>Fr. 31.00</i>
<i>Geschnetzeltes an Kräuterrahmsauce</i>	<i>Fr. 28.00</i>

Fleischgerichte vom Rind

<i>Roastbeef mit hausgemachter Sauce Hollandaise</i>	<i>Fr. 31.00</i>
<i>Rindsfiletwürfel Stroganoff</i>	<i>Fr. 33.00</i>
<i>Rinds geschnetzeltes an einer Paprikarahmsauce</i>	<i>Fr. 26.00</i>

Beilagen

<i>Gemüsegarniture</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Risotto</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Butterrösti</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Pommes frites</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Röstikroketten</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Hausgemachte Spätzli</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Teigwaren</i>	<i>Fr. 4.00</i>



Fondue

<i>Käsefondue</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Käsefondue mit Calvados und grünem Pfeffer</i>	<i>Fr. 23.00</i>
<i>Alplerfondue mit Speckwürfel und Zwiebeln</i>	<i>Fr. 23.00</i>
<i>Waldfondue mit Pilzen und Kräutern</i>	<i>Fr. 25.00</i>
<i>Safranfondue mit Prosecco</i>	<i>Fr. 27.00</i>

Raclette

<i>Raclette Portion mit Gschwellte, Silberzwiebeln und Essiggurken</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Raclette à discrétion</i>	<i>Fr. 31.00</i>
<i>mit Gschwellte, Silberzwiebeln und Essiggurken</i>	

Chässpätzli

<i>hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken</i>	<i>Fr. 17.00</i>
---	------------------

Chässpätzli Hunsart

<i>mit Schinken, Rahm und Spinat</i>	<i>Fr. 19.00</i>
--------------------------------------	------------------

Toggenburger Chässpätzli

<i>mit Mostbröckli und Bloderchäs überbacken</i>	<i>Fr. 20.00</i>
--	------------------

Alplermagronen

<i>mit Apfelmus</i>	<i>Fr. 20.00</i>
---------------------	------------------



Steinzeit im Gade



So funktioniert es...

Das Grillgut ohne Fettstoffe auf den Granitstein legen. Alle 5 bis 10 Sekunden mit dem Messer unter dem Grillgut durchstreifen und das Grillgut drehen, damit die Poren schliessen und kein Saft austreten kann.

Den Vorgang so lange wiederholen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Nie Kräuterbutter oder andere Fettstoffe auf den Stein geben!

<i>Straussenfilet</i>	<i>150g Fr. 26.00</i>	<i>250g Fr. 32.00</i>
<i>Kalbsbäggli</i>	<i>150g Fr. 35.00</i>	<i>250g Fr. 41.00</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>150g Fr. 35.00</i>	<i>250g Fr. 41.00</i>
<i>Schweinesteak</i>	<i>150g Fr. 24.00</i>	<i>250g Fr. 30.00</i>
<i>Pferdefilet</i>	<i>150g Fr. 30.00</i>	<i>250g Fr. 36.00</i>
<i>Gemischter Teller</i>	<i>150g Fr. 31.00</i>	<i>250g Fr. 37.00</i>

Preis inklusive 1 Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Teigwaren, Rösti, Spätzli oder Gemüse

Jede weitere Beilage Fr. 4.00

Dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, Pfeffersauce und Curry-Ananassauce



Kalte Speisen und Zvieri Plättli

Salsiz fein aufgeschnitten *Fr. 9.00*

Stockbergpeck fein aufgeschnitten *Fr. 12.00*

Mostbröckliteller *Fr. 20.00*

Portion Käse mit Berg- und Bloderkäse *Fr. 12.00*

Wurstsalat einfach *Fr. 12.00*

Wurstsalat garniert *Fr. 16.00*

Wurst-Käsesalat einfach *Fr. 14.00*

Wurst-Käsesalat garniert *Fr. 18.00*

Käsesalat einfach *Fr. 12.00*

Käsesalat garniert *Fr. 16.00*

Salatteller *Fr. 16.00*

Gadeteller *Fr. 20.00*

*Kaltes Fleisch mit Käse,
gemischten Salaten und Gschwellte*

Schwendiplättli *Fr. 20.00/Pers.*

Kaltes Fleisch mit Käse



Desserts

<i>Dessertbuffet</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Dessertbuffet mit Käseauswahl</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Öpfelchnechli mit Zimtglace</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Gebrannte Crème mit Kirsch und Vanilleglace</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Süssmostcrème mit Sorbet</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Toggenburger Dessertvariation</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Frisches Caramelköpfli mit Rahm</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Hausgemachtes Orangentiramisu im Einmachglas</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.00</i>



Für Sie zusammengestellte Menüs

Menü 1

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel

Nudeln

Gemüse garnitur

Fr. 35.00

Menü 2

Weissweinschaumsuppe

Schweinscarréebraten in der Kräuterkruste

Risotto

Gemüse garnitur

Fr. 32.00

Menü 3

Blattsalat

Rindsfiletwürfel Stroganoff

Butterrösti

Fr. 43.00

Menü 4

Bouillon mit Flädli

Schweinschalsbraten mit Rosmarinjus

Bratkartoffeln

Gemüse garnitur

Fr. 30.00



Menü 5

Gemischter Salat

Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken

Pommes Frites

Gemüse garnitur

Fr. 37.00

Menü 6

Blattsalat

Schweinspiccata

mit Tomatenspaghetti

Fr. 30.00

Menü 7

Klare Gemüsesuppe

Kalbsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce

Butterrösti

Fr. 37.00

Menü 8

Toggenburger Brösmelisuppe unter der Blätterteighaube

Blattsalat

Schweinsfilet im Speck-Brätmantel

Spätzli

Gemüse garnitur

Fr. 45.00



Menu 9

Gemischter Salat

Kalbssteak an Morchelsauce

Hausgemachte Spätzli

Gemüse garnitur

Fr. 48.00

Menu 10

Gerstensuppe

Roastbeef mit hausgemachter Sauce Hollandaise

Röstikroketten

Gemüse garnitur

Fr. 46.00

Menu 11

Gemischter Salat

Schinken im Brotteig à discrétion

Kartoffelsalat

Meerrettichsauce

Fr. 25.00

Menu 12

Gemischter Salat

Toggenburger Cordonbleu

mit Mastbröckli und Bergkäse gefüllt

Pommes frites

Gemüse garnitur

Fr. 38.00



Toggenburger Menü

Blattsalat mit gebratenem Speck und Champignons

Toggenburger Brämseluppe unter der Blätterteighaube

Mastbröcklicarpaccio mit geriebenem Alpkäse

*Geschnetzeltes vom Toggenburger Weidekalb
hausgemachte Spätzli*

Gemüsebouquet

*Toggenburger Dessertvariation
mit Spezialitäten aus der Region*

Fr. 64.00

Buurebuffet

Gerstensuppe und Salat vom Buffet

Heisser Schinken

Ofenfrischer Fleischkäse

Schweinscarréebraten

Hausgemachte Spätzli

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

Desertbuffet

Fr. 62.00