

Herzlich Willkommen im Restaurant Gade und Schwendihotel Iltios

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.*

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

*Ab diesem Winter können wir Ihnen auch Übernachtungsmöglichkeiten anbieten
im Schwendihotel Iltios unterhalb vom Gade.*

*Das echte Toggenburger Haus mit der Schindelfassade
und seinen sonnigen Zimmern und Balkonen liegt am Churfirstenhang
hoch über dem Talgrund direkt an der Skipiste und am Schlittelweg.
Hier ist man mitten in den Ferien.*

Pascal Moser, Markus Frei mit Mitarbeitern

*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.*

Suppen

Hensuppe *Fr. 7.00*
aus Rüdlinger's Bio-Schwendiken

Toggenburger Brösmelisuppe *Fr. 7.00*
mit Bergkäse

Knoblauchcrèmesuppe *Fr. 7.00*

Salate

Blattsalat *Fr. 6.00*
mit französischem oder italienischem Hausdressing

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

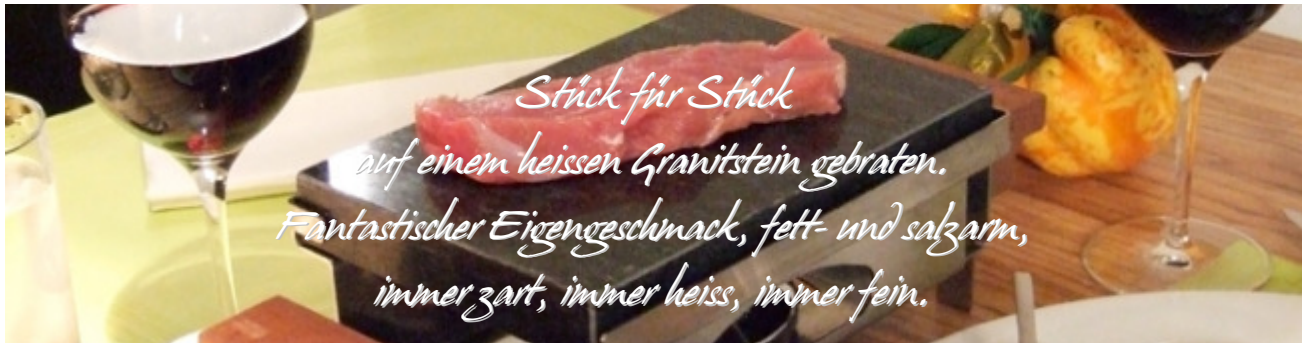
Bergsalat *Fr. 9.00*
Bloderkäsewürfel und Baumnüsse
auf knackigem Blattsalat an feinem Balsamicodressing
als Hauptgang *Fr. 13.00*

Mostbröcklicarpaccio *Fr. 13.00*
mit geriebenem Bergkäse

Rindsfiletwürfel *Fr. 14.00*
mit gebratenen Pilzen auf buntem Blattsalat
als Hauptgang *Fr. 21.00*

Nidelzonne *Fr. 7.00/dl*
Alplermahlzeit aus Rahm, Eier, Salz und Mehl
in der Gusseisenpfanne serviert

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>Pouletbrüstli</i>	<i>150g</i>	<i>Fr. 26.00</i>	<i>250g</i>	<i>Fr. 32.00</i>
<i>Kalbsbäggli</i>	<i>150g</i>	<i>Fr. 35.00</i>	<i>250g</i>	<i>Fr. 41.00</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>150g</i>	<i>Fr. 35.00</i>	<i>250g</i>	<i>Fr. 41.00</i>
<i>Schweinesteak</i>	<i>150g</i>	<i>Fr. 24.00</i>	<i>250g</i>	<i>Fr. 30.00</i>
<i>Hirschschwitzel</i>	<i>150g</i>	<i>Fr. 30.00</i>	<i>250g</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>Gemischter Teller</i>	<i>150g</i>	<i>Fr. 32.00</i>	<i>250g</i>	<i>Fr. 38.00</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,
Knoblauchsauce und Preiselbeer-Rahmsauce*

Fleischgerichte

Kalbsleber *Fr. 29.00*

*Frische, geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten
mit Rösti*

Schweinesteak *Fr. 28.00*

*Zartes Schweinesteak an Kräuterrahmsauce mit
sautierten Eierschwämmli, Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl*

Rasta Pasta *Fr. 22.00*

Teigwaren mit Pouletbruststreifen, Gemüse, Käse und Rahm

Rindsfilet *150g Fr. 39.00*

Rindsfilet an einer rasiogen grünen Pfeffersauce *250g Fr. 45.00*
mit Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl

Toggenburger Cordonbleu *Fr. 29.00*

*Schweins Cordonbleu gefüllt mit Mostbröckli und Bergkäse,
Gemüsebouquet, Beilage nach Wahl*

Olma Bratwurst *Fr. 18.00*

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, Beilage nach Wahl

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce *Fr. 32.00*

Beilage nach Wahl

Schnitzelteller *Fr. 22.00*
panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites

Kutteln *Fr. 20.00*
Kutteln mit Kümmel, Tomatensauce und Gschwellti

Nidelzonne *Fr. 7.00/dl*
*Äplermahlzeit aus Rahm, Eier, Salz und Mehl
in der Gusseisenpfanne serviert*

Gemüseteller *Fr. 19.00*
saisonales Gemüse mit Beilage nach Wahl

Beilagen: Röst, Spätzli, Pommes Frites, Röstikroketten, Teigwaren

Röstipfanne

Chäs'rösti *Fr. 16.00*
frische Rösti mit Käse überbacken

Speckrösti *Fr. 18.00*
Rösti mit Speckwürfel und Spiegelei

Gaderösti *Fr. 20.00*
frische Rösti mit Gemüse und Raclettekäse überbacken

Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen gerne auch eine kleinere Portion.

Fondue (ab 2 Personen)

Käsefondue	Fr. 22.00
Käsefondue mit Calvados und grünem Pfeffer	Fr. 23.00
Äplerfondue mit Speckwürfel und Zwiebeln	Fr. 23.00
Fondue riche mit Gschwellte, Salsiz und Ananas	Fr. 25.00

Raclette

Raclette Portion	Fr. 11.00
mit Silberzwiebeln, Essiggurken und Gschwellte	
Raclette à discrétion	Fr. 31.00
mit Silberzwiebeln, Essiggurken und Gschwellte	

Spätzli

Chässpätzli	Fr. 17.00
hausgemachte Spätzli mit Käse überbacken	
Chässpätzli Hausart	Fr. 19.00
mit Schinken, Rahm und Spinat	
Toggenburger Chässpätzli	Fr. 20.00
mit Mostbröckli und Bloderchäs	

Kalte Speisen

<i>Salsiz fein aufgeschnitten</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Stockbergspeck fein aufgeschnitten</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Mostbröckliteller</i>	<i>Fr. 20.00</i>
<i>Portion Käse mit Berg- und Bloderkäse</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Sandwich wahlweise mit</i>	
<i>Vorderschinken-, Fleischkäse-, Salami oder Käse</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Mostbröcklisandwich</i>	<i>Fr. 9.00</i>

<i>Gadeteller</i>	<i>Fr. 20.00</i>
<i>Kaltes Fleisch mit Käse,</i> <i>gemischten Salaten und Gschwellige</i>	

<i>Schwendiplättli</i>	<i>Fr. 20.00/Pers.</i>
<i>Kaltes Fleisch mit Käse</i>	

Salate

<i>Wurstsalat einfach</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Wurstsalat garniert</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Wurst-Käsesalat einfach</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Wurst-Käsesalat garniert</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Käsesalat einfach</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Käsesalat garniert</i>	<i>Fr. 16.00</i>
<i>Salatteller</i>	<i>Fr. 16.00</i>