



EIN STALL MIT GESCHICHTE

Herzlich Willkommen in der Gade Lodge

NATÜRLICH - ECHT

Gade heisst in Dialektsprache Stall.

Unser Restaurant Gade Lodge befindet sich in einem ehemaligen Stall und war vor einigen Jahren noch das Zuhause von 20 Kühen, einigen Kälbern und Rindern welche im Erdgeschoss zu Hause waren.

Die Hühner fanden ebenfalls hier ihren Platz, nämlich in der linken Nische.

In der rechten Nische war der Misthaufen angesiedelt, und bei spezieller Witterung hat man auch heute, über 40 Jahre danach, noch den Geruch in der Nase als ob dieser noch hier wäre.

Das nahrhafte Toggenburger Heu wurde im 1. Stock, dem Heustock gelagert, hier haben wir heute Platz für 60 Gäste.

Früher wie Heute – im Gade wurde schon immer geschlemmt!

Herzlich Willkommen bei uns im Stall



ZUM LÖFFELN

FLÄDLISUPPE

Fr. 7.00

TAGESSUPPE

Fr. 7.00

NIDELZONNE (Äplermahlzeit)

aus Rahm, Eier, Salz und Mehl in der Gusseisenpfanne serviert

AB 2 DL Fr. 7.00 PRO DL



ÖPPIS VORWEG

BLATTSALAT

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing

Fr. 6.00



GEMISCHTER SALAT

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing

Fr. 9.00



BERGSALAT

Bloderkäsewürfel und Baumnüsse

auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing

Fr. 9.00



WINTERLICHE TAPAS

Rassige Wildmannliwurst, Mostbröckli, Ziegenfrischkäse mit Honig, eingemachter Kürbis, Curryzuchetti

Fr. 14.00





GADE - URCHIG UND GLUSCHTIG

TOGGENBURGER CORDON BLEU Fr. 32.00

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Käse,
dazu Gemüse und Pommes frites

SPECKRÖSTI Fr. 18.00

mit Spiegelei



CHÄSSPÄTZLI Fr. 17.00

hausgemachte Spätzli mit Rahm und Bergkäse überbacken



CHÄSSPÄTZLI „HUUSART“ Fr. 19.00

hausgemachte Spätzli mit Schinken, Spinat, Rahm und Bergkäse überbacken

KUTTELN Fr. 20.00

an Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln

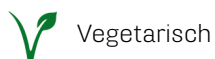


KALBSLEBER Fr. 31.00

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti



Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen





TOGGENBURGER ANGUS RIND

VON ROLF BAUMGARTEN, STARKENBACK, ALT ST. JOHANN

Die Angus Rinder von Rolf Baumgartner in Starkenbach werden ganzjährig im Freien gehalten.

Sie bekommen täglich frisches Gras und im Winter Heu. Die Tiere wachsen natürlich und langsam ohne Kraftfutter. So entwickelt das Fleisch eine sehr hohe Qualität und einen unvergleichbaren Charakter.

ANGUS SPIESS

mit Pommes frites und Gemüse

Fr. 32.00



ANGUS SCHMORBRATEN

mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Fr. 32.00

ANGUS GHACKETS MIT HÖRNLI

und Apfelmus

Fr. 20.00



HEISSER STEIN - ZUM SELBER BRÖTLE



POULETBRUST	Lady`s Cut	Fr. 24.00
	Gentlemen`s Cut	Fr. 39.00
RINDSENTRECOTE	Lady`s Cut	Fr. 34.00
	Gentlemen`s Cut	Fr. 49.00
LAMMRÜCKEN	Lady`s Cut	Fr. 30.00
	Gentlemen`s Cut	Fr. 45.00
SCHWEINESTEAK	Lady`s Cut	Fr. 29.00
	Gentlemen`s Cut	Fr. 44.00

Lady`s Cut ca. 150g – Gentlemen`s Cut ca. 300g

Preis inkl. 1 Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Rösti, Spätzli, Röstikroketten, Gemüse

Dazu servieren wir Ihnen Cocktailsauce, Kräuterbutter, Knoblauchsauce



FONDUE

ab 2 PERSONEN

KÄSEFONDUE

der Klassiker

Fr. 24.00



FONDUE CALVADOS

mit Calvados und grünen Pfefferkörnern

Fr. 26.00



FONDUE RICHE

mit Gschwellti, Salsiz und Ananas

Fr. 28.00



CHAMPAGNERFONDUE

mit Trüffel

Fr. 29.00



 auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Brot zum Fondue

RACLETTE

RACLETTE PORTION

mit Gschwellti, Essiggurken und Silberzwiebeln

Fr. 15.00



RACLETTE À DISCRÉTION

mit Gschwellti, Essiggurken und Silberzwiebeln bis me nümme mag

Fr. 31.00



Unseren Käse beziehen wir von der Familie Stadelmann,
Käserei Stofel in Unterwasser, welche Milch von unseren Bauern
aus der Region zu ihren Käsespezialitäten verarbeitet



OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

JENINSER PINOT BLANC 50 cl: Fr. 22.50
von Salis 10 cl: Fr. 4.50

FÉCHY 50 cl: Fr. 22.50
Testuz 10 cl: Fr. 4.50

RIESLING - SILVANER 50 cl: Fr. 22.50
Aagne, Weingut Gysel, Hallau

BÜNDNER FEDERWEISSER 50 cl: Fr. 22.50
von Salis

ROTWEINE

AAGNE PINOT NOIR CLASSIC 50 cl: Fr. 22.50
Unser Hauswein! Aagne, Weingut Gysel, Hallau 10 cl: Fr. 4.50

RIOJA 50 cl: Fr. 22.50
Bodega El Coto 10 cl: Fr. 4.50

Maienfelder 50 cl: Fr. 22.50
Ralf Komminoth 10 cl: Fr. 4.50

RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLLICELLA 50 cl: Fr. 25.00
Cami

PRIMITIVO MERLOT 50 cl: Fr. 25.00
Vino Tarantino
