



HAPPY BIRTHDAY GADE

Herzlich willkommen im Gade – mini Beiz!

50 Jahre Gastfreundschaft – ein Blick zurück

Liebe Gäste

Unser Restaurant befindet sich in einem ehemaligen Stall und feiert 50 Jahre Gastfreundschaft, in denen bei uns stets der Gast im Mittelpunkt steht – im Sommer wie im Winter.

Nach dem Umbau der Scheune wurde das Restaurant am 24. Dezember 1974 durch Peter und Käthy Steiner eröffnet, die mit dem Gade einen einzigartigen Ort erschaffen haben, welcher weit über das Toggenburg hinaus bekannt geworden ist.

Tradition wird bei uns großgeschrieben – auch im kulinarischen Bereich.

Vor einem halben Jahrhundert war hier das Zuhause von 20 Kühen, einigen Kälbern und Rindern, die im Erdgeschoss lebten. Die Hühner fanden ebenfalls hier ihren Platz, nämlich in der linken Nische. In der rechten Nische war der Misthaufen angesiedelt, und bei spezieller Witterung erinnert auch heute, nach 50 Jahren, der Duft an vergangene Zeiten. 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.

En Guete!

alle Preise in CHF inkl. MwSt.



ZUM LÖFFELN

FLÄDLISUPPE

Fr. 9.50

der Klassiker mit hausgemachten Flädli

NIDELZONNE (Äiplermahlzeit)

ab 2 dl Fr. 9.50^{pro dl}

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



MARKBEINKNOCHEN VOM RIND (20 Min. Zubereitungsdauer)

Fr. 12.50

mit hausgemachter Kräuterbutter serviert



ÖPPIS VORWEG

SAISONALER BLATTSALAT

Fr. 9.50

mit französischem- oder Honig-Balsamico-Dressing



GEMISCHTER SALAT

Fr. 12.50

mit französischem- oder Honig-Balsamico-Dressing



BERGSALAT

Fr. 12.50

Bloderkäsewürfel und Baumnüsse

auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing



MORCHELTERRINE MIT CUMBERLAND SAUCE

Fr. 19.00

garniert mit Blattsalat an Honig-Balsamico-Dressing





URCHIGES GADE – MENÜ ANNO 1974

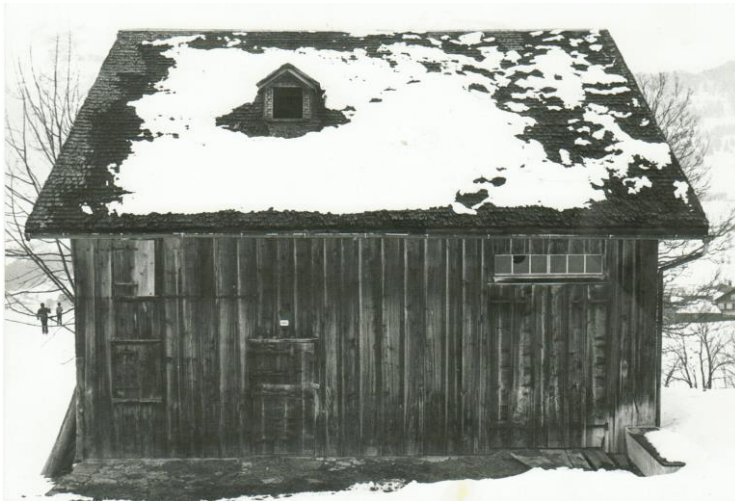
Vorspeise:	Flädli-suppe ***
Hauptgang:	Der legendäre GADE - TELLER mit gemischten Salaten, paniertem Schnitzel und Pommes frites auf einem Teller serviert ***
Dessert:	MERINGUES mit Vanille- und Erdbeerglace, garniert mit Rahm ***

Preis 2024 / 2025

Hauptgang Fr. 29.00
2 Gang Menü Fr. 38.00
3 Gang Menü Fr. 46.00

Preise 1974

Flädli-suppe Fr. 2.00
Gadeteller Fr. 8.70



Aussenansicht/Haupteingang



Treppe zum 1. Stock



Peter Steiner



Heutiges Restaurant im Erdgeschoss



Speisekarte 1974



GADE – URCHIG UND GLUSCHTIG

TOGGENBURGER CORDON BLEU

Fr. 35.00

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Bergkäse,
dazu frisches Mischgemüse und Pommes frites

ANGUS GHACKETS MIT HÖRNLI

Fr. 25.00

und Apfelmus

CHÄSSPÄTZLI

Fr. 24.00

hausgemachte Spätzli mit Rahm und Bergkäse überbacken



CHÄSSPÄTZLI „HUUSART“

Fr. 27.00

hausgemachte Spätzli mit Schinken, Spinat, Rahm und Bergkäse überbacken

KUTTELN

Fr. 24.00

an Tomatensauce mit Kümmel und Gschwellti



VEGETARISCHE CAPUNS

Fr. 27.00

mit Bergkäse



Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen





HEISSER STEIN – ZUM SELBER BRÖTLE



für Geniesser ca. 150g – für Schlemmer ca. 300g

SCHWEIZER POULETBRUST	Geniesser Portion	Fr. 30.00
	Schlemmer Portion	Fr. 46.00
RINDSENTRECÔTE	Geniesser Portion	Fr. 35.00
	Schlemmer Portion	Fr. 51.00
LAMMRÜCKEN	Geniesser Portion	Fr. 35.00
	Schlemmer Portion	Fr. 51.00
SCHWEINESTEAK	Geniesser Portion	Fr. 30.00
	Schlemmer Portion	Fr. 46.00
RIESENGARNELEN	Geniesser Portion	Fr. 35.00
	Schlemmer Portion	Fr. 51.00
HIRSCHENTRECÔTE	Geniesser Portion	Fr. 37.00
	Schlemmer Portion	Fr. 53.00

Preis inkl. 1 Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Spätzli, Röstikroketten, Gemüse oder Salat

Dazu servieren wir hausgemachte

Cocktail- und Knoblauchsauce sowie Kräuterbutter



VOM ANGUS RIND

ANGUS SPIESS

mit Pommes frites und Gemüse

Fr. 38.00



ANGUS SPIESS

mit Pommes frites und gemischten Salaten serviert

Fr. 38.00



ANGUS GHACKETS MIT HÖRNLI

und Apfelmus

Fr. 25.00

VEGAN



VEGANES LINSEN - DAL

mit roten Linsen, Ingwer, Curry, Kokosmilch, Pelati und Kartoffeln

Fr. 27.00

Unser Beitrag mit dir zur Reduktion von Food Waste:

Wir servieren euch angemessene Portionen.

Gerne dürft ihr jederzeit Nachservice verlangen.

Gemeinsam für unsere Zukunft!



FONDUE

ab 2 PERSONEN

KÄSEFONDUE

der Klassiker, ab 2 Personen

Fr. 27.00/Pers.



FONDUE RICHE

mit Ananas, Buureschüblig und Gschwellti, ab 2 Personen

Fr. 32.00/Pers.



FONDUE CALVADOS

mit grünen Pfefferkörnern, ab 2 Personen

Fr. 29.00/Pers.



RACLETTE

PORTION RACLETTE

mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Gschwellti

Fr. 20.00



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



KUNTERBUNTE GADEWELT

Bergsalat	Fr. 17.50
Bloderkäsewürfel und Baumnüsse auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing	
Salatteller	Fr. 18.50
Wurstsalat einfach	Fr. 17.50
Wurstsalat garniert	Fr. 21.50
Wurst-Käsesalat einfach	Fr. 19.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 23.50
Käsesalat	Fr. 17.50
Käsesalat garniert	Fr. 21.50
Stockbergspeck 100g	Fr. 14.50
fein aufgeschnitten mit Zwiebelringen und Essiggurken	
Buureschüblig am Stück	Fr. 12.50
mit Zwiebelringen und Essiggurken	
Vesper Plättli	Fr. 27.00
Heublumen- und Bergkäse, Buureschüblig und Stockbergspeck zum selber schneiden mit Feigensenf und Birebrot auf dem Holzbrett serviert	



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

JENINSER BLANC DE NOIR 50 cl: Fr. 26.00
Weinkellerei Arnold Graf, Gams 10 cl: Fr. 6.00

FÉCHY 50 cl: Fr. 26.00
Weinkellerei Arnold Graf, Gams 10 cl: Fr. 6.00

RIESLING - SILVANER 50 cl: Fr. 26.00
Aagne, Weingut Gysel, Hallau 10 cl: Fr. 6.00

BÜNDNER FEDERWEISSER 50 cl: Fr. 28.00
von Salis

ROTWEINE

AAGNE PINOT NOIR CLASSIC 50 cl: Fr. 26.00
Unser Hauswein! Aagne, Weingut Gysel, Hallau 10 cl: Fr. 6.00

RIOJA 50 cl: Fr. 26.00
Bodega El Coto 10 cl: Fr. 6.00

PRIMITIVO MERLOT 50 cl: Fr. 26.00
Taranto IGT, Apulien 10 cl: Fr. 6.00

RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLICELLA 50 cl: Fr. 29.00
Cami



Liebe Gäste
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick

	<p>Eier alle Arten von Nutzgefügelieiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gelfrerei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)</p>		<p>Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse ...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse</p>
	<p>Erdnüsse alle Erdnussarten ... und Erdnusszeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>		<p>Schwefeldioxid und Sulfite E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst</p>
	<p>Fisch alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsauce</p>		<p>Sellerie alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesatz</p>
	<p>Glutenhaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl</p>		<p>Senf alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten</p>
	<p>Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebsepulver, Krebsemehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse</p>		<p>Sesamsamen alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz</p>
	<p>Lupinen alle Lupinensorten ... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensolat</p>		<p>Soja alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojabl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin</p>
	<p>Milch alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee</p>		<p>Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce</p>