



EIN STALL MIT GESCHICHTE

Herzlich Willkommen im Restaurant Gade

NATÜRLICH - ECHT

Gade heisst in Dialektsprache Stall.

Unser Restaurant Gade 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

TAGESSUPPE

Fr. 8.00

ÖPPIS VORWEG

BLATTSALAT

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing

Fr. 9.00



GEMISCHTER SALAT

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing

Fr. 11.00



BERGSALAT

Bloderkäsewürfel und Baumnüsse

auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing

Fr. 11.00



MELONEN – ROHSCHINKEN CARPACCIO

Melonen und Toggenburger Rohschinken

Fr. 15.00





GADE – URCHIG UND GLUSCHTIG

TOGGENBURGER CORDON BLEU Fr. 32.00

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

CHÄSSPÄTZLI Fr. 20.00

hausgemachte Spätzli mit Rahm und Bergkäse überbacken



CHÄSSPÄTZLI „HUUSART“ Fr. 24.00

hausgemachte Spätzli mit Schinken, Spinat, Rahm und Bergkäse überbacken

KUTTELN Fr. 20.00

an Tomatensauce mit Kümmel und Gschwellti



VEGETARISCHE CAPUNS Fr. 27.00

mit Bergkäse



Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen

 Vegetarisch

Glutenfrei 



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 VOM TOGGENBURGER SÄULI | 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, Spätzli, Röstikroketten, Gemüse oder Salat

Dazu servieren wir Ihnen Cocktailsauce, Kräuterbutter, Knoblauchsauce



TOGGENBURGER ANGUS RIND

VON ROLF BAUMGARTNER, 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 Fr. 38.00

mit Pommes frites und Gemüse



ANGUS SPIESS Fr. 38.00

mit gemischten Salaten serviert





KUNTERBUNTE GADEWELT

| | |
|---|-----------|
| Bergsalat | Fr. 14.00 |
| Bloderkäsewürfel und Baumnüsse auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamicodressing | |
| Salatteller | Fr. 17.00 |
| Wurstsalat einfach | Fr. 13.00 |
| Wurstsalat garniert | Fr. 17.00 |
| Wurst-Käsesalat einfach | Fr. 16.00 |
| Wurst-Käsesalat garniert | Fr. 20.00 |
| Käsesalat | Fr. 13.00 |
| Käsesalat garniert | Fr. 17.00 |
| Stockbergspeck 100g | Fr. 17.00 |
| fein aufgeschnitten mit Zwiebelringen und Mixed Pickles | |
| Mostbröckliteller 80g | Fr. 28.00 |
| mit Olivenöl und Balsamico mariniert, dazu Bloderkäsewürfel | |
| Buureschüblig am Stück | Fr. 12.00 |
| mit Zwiebelringen und Mixed Pickles | |
| Gade „Z Vesper Plättli“ | Fr. 24.00 |
| zum selber schneiden | |
| Käse, Buureschüblig und Speck | |



OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

ZIZERSER BLANC DE BLANC

Weinkellerei Arnold Graf, Gams

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

FÉCHY

Testuz

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

RIESLING - SILVANER

Aagne, Weingut Gysel, Hallau

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

BÜNDNER FEDERWEISSER

von Salis

50 cl: Fr. 22.50

ROTWEINE

AAGNE PINOT NOIR CLASSIC

Unser Hauswein! Aagne, Weingut Gysel, Hallau

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

RIOJA

Bodega El Coto

50 cl: Fr. 22.50

10 cl: Fr. 4.50

PRIMITIVO MERLOT

Vino Tarantino

50 cl: Fr. 25.00

10 cl: Fr. 5.00

RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLLICELLA

Cami

50 cl: Fr. 25.00



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 Nutzgefügleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)</p> |  | <p>Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenlandnüsse ...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse</p> |
|  | <p>Erdnüsse alle Erdnussorten ... 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, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce</p> |  | <p>Sellerie alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz</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 Weizenkeimblät</p> |  | <p>Senf alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senfbl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten</p> |
|  | <p>Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstierzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, 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 Lupinisolat</p> |  | <p>Soja alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, 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 Weichtierzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce</p> |