



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

NIDELZONNE (Äpler Mahlzeit)

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

AB 2 DL Fr. 7.00 PRO DL



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





SOMMERZEIT

FITNESSTELLER

Fr. 25.00

aus frischen gemischten Salaten, wahlweise mit
Schweineschnitzel oder Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter,
vegetarische Variante Quinoa-Chili Burger

GADESALAT

Fr. 22.00

Blattsalat mit Pouletbruststreifen und frischen Früchten garniert

ANGUS SPIESS

Fr. 38.00

mit gemischten Salaten serviert



BURRATA MIT TOMATENSALAT

Fr. 18.00

mariniert mit Olivenöl und Balsamico



GAZPACHO TERESA

Fr. 9.00 klein

kalte Gemüsesuppe nach dem Hausrezept von Teresa

Fr. 12.00 gross





Grillzeit im Gade
ab Juli

Jeden Donnerstag Abend wird gebruzelt!

Rindshohrückensteak ca. 200g

Fr. 39.00

Schweinshalssteak ca. 200g

Fr. 29.00

Kalbssteak ca. 200g

Fr. 42.00

Pouletschenkel Involtini mit Speck umwickelt

ca. 200g (ohne Knochen)

Fr. 29.00

Quinoa-Chili-Burger 

Fr. 25.00

Alle Gerichte serviert mit gemischten Salaten und Kräuterbutter

Maiskolben Fr. 5.00/ Stk.

Baked Potatos mit Sour Cream Fr. 4.50 / Stk.



GADE – URCHIG UND GLUSCHTIG

SCHWEINESTEAK TOGGENBURGERART Fr. 29.00

mit Schlorzimasse und Bergkäse überbacken, Pommes Frites und Mischgemüse

TOGGENBURGER CORDON BLEU Fr. 34.00

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



RACLETTE PORTION Fr.15.00

mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Gschwellti



Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen





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. 34.00
	Gentlemen`s Cut	Fr. 49.00
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, STARKENBACH, 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. 14.00
fein aufgeschnitten mit Zwiebelringen und Essiggurken	
Buureschüblig am Stück	Fr. 12.00
mit Zwiebelringen und Essiggurken	
Gade „Vesper Plättli“	Fr. 24.00
Heublumen-, und Bergkäse, Buureschüblig und Stockbergspeck zum selber schneiden mit Feigensenf und Birebrot auf dem Holzbrett serviert	



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, Flüssigei, Eipulver, Gefrier- und Volleipulver, Eiweißpulver, 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, Tomatendürris, 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), Gemüseäfte 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 Weizenkeimöl</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 Krebstiererzeugnisse wie Krebtpulver, Krebtschmelz, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebsterzeugnisse</p>		<p>Sesamsamen alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz</p>
	<p>Lupinen alle Lupinensorten ... und Lupinerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat</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>