



# 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

---

### GAZPACHO TERESA

kalte Gemüsesuppe nach dem Hausrezept von Teresa

Fr. 9.00



---

## 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 Landrauchschinken

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





## 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, 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. 17.00
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><b>Eier</b> 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><b>Schalenfrüchte</b> 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><b>Erdnüsse</b> alle Erdnussorten ... und Erdnusszeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>		<p><b>Schwefeldioxid und Sulfite</b> E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst</p>
	<p><b>Fisch</b> alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce</p>		<p><b>Sellerie</b> alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz</p>
	<p><b>Glutenhaltiges Getreide</b> 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 Weizenkeimbl</p>		<p><b>Senf</b> alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senfbl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten</p>
	<p><b>Krebstiere</b> alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse</p>		<p><b>Sesamsamen</b> alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz</p>
	<p><b>Lupinen</b> alle Lupinensorten ... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinisolat</p>		<p><b>Soja</b> 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><b>Milch</b> 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, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee</p>		<p><b>Weichtiere (Mollusken)</b> 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 Austersauce</p>