

Mittagsmenü



Mittwoch, 29.06.22

Vorspeise

Kleiner gemischter Salat inkl.

Oder

Französische Zwiebelsuppe inkl.

Tagessuppe und Tagessalat +3.00

Hauptgang

Spaghetti Bolognese 21.50
mit Parmesan

Vegetarisch

Gelbes Thaicurry 18.50
mit Gemüse, Tofu, Jasminreis und Koriander

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

Herkunft Fleisch / Fisch:
Fleisch: Schweiz

NOSE – TO – TAIL VOM MÖR`SCHWII

Was ist eigentlich Nose to Tail?

Nose to Tail Eating will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuss zu verwerten. Es hält auch jenseits des Filets etliche Leckerbissen und Gaumenfreuden für uns bereit. „Fergus Henderson“

Was ist ein Mör`Schwii und Mör`Kalb?

Im Vordergrund steht der Respekt gegenüber dem Tier. Geboren und aufgewachsen im wunderschönen Mörschwil. Gehegt und gepflegt von unseren Landwirten des Vertrauens. Dann fachmännisch veredelt in der Ehrbar Metzgerei, bis es hier und heute im Adler genossen werden kann.

Unsere Vision

Der rote Faden, der sich durch unser Nose to Tail Konzept zieht ist der Respekt gegenüber dem Tier, die Herkunft sowie die vorbildliche Haltung. Wodurch eine bestmögliche Fleischqualität erzeugt wird. Wie in früheren Zeiten wird das ganze Tier in unserer Küche verarbeitet. Mit neuzeitlichen Garmethoden kreieren wir ständig neue Gerichte, welche durch unseren Service mündlich empfohlen werden. Gerichte wie zu Grossmutterns Zeiten, aber im modernen Gewand. Dä schneller isch dä Gschwinder.

S`Mör`Schwii stellt sich vor

Hoi schö bisch bi üs,

Ich bin S`Mör`Schwii und han so richtig Schwein gha im Läbe.

Gebore bin ich bim Martin Wirth und mini Jugend hani bim Ueli Geisser döre verbringe.

Jedä Tag hani dusse im Freie gspielt und anderi Schweinereiä gmacht.

Nebst em normale Fuätter han ich au ä spezielli Chrütermischig zum fressä übercho, ich bin hald en richtigä Feinschmecker.

Wo ich denn es bitzli älter und grösser wordä bi, han ich zum Bruno is Yoga dörä. Er hät mi i dä Ehrbar Metzgerei so richtig in Form brocht.

Momentan gnüss ich sWellnessagebot i dä Adler Chuchi bim Joel und bim Claudio. Sitze im Jacuzzi und mach mi hübsch für di.

Häsch luscht uf ä Date hüt obed???

Diis Mör`Schwii - „Es Mör`Schwii müsst mer si“

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat 9.50
 Bunter saisonaler Blattsalat mit Dressing nach Wahl

Gemischter Salat 12.50
 verschiedene Rohkost - und Blattsalate nach Saison mit Dressing nach Wahl

— *Joel empfiehlt* —

Okonomiyaki - Japanisches Omelette mit Riesencrevetten 22.50
 Eieromelette mit Riesencrevetten, Chinakohl, Ingwer, Chili und Koriander, Japanischer Mayo, BBQ Sauce und Bonito Flakes

Kalbstatar mariniert mit Zitronenolivenöl, 22.50 | 36.50
 hausgereiftem Lardo vom Mör` Schwii, Brioche und Butter

Vitello Tonnatto - Rosa gebratenes Kalbfleisch 21.50 | 34.50
 mit Thon Sauce, Kapernäpfel, rote Zwiebel und frittiertes Petersilie

Sommerlicher Quinoa Salat 16.50
 mit gebratener Wassermelone und Feta

Ofentomate mit Stracciatella Buratta, 18.50
 Knusprigen Focaccia Würfeln und Basilikumsorbet

Klare Ochschwanzsuppe 14.50
 mit seinem Knödel und Gemüse

Tagessuppe 9.50
 Unser Service gibt gerne Auskunft über das heutige Angebot

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Herkunft unserer Produkte:

Rind: Schweiz
 Kalb: Schweiz
 Schwein: Schweiz
 Poularde: Mörschwil
 Lamm: Australien/Neuseeland

Unsere Partner:

Fleisch: Metzgerei Ehrbar, Transgourmet
 Fisch: Zellweger Comestibles, Transgourmet
 Poulet: Geflügel Gourmet AG
 Gemüse: Erich Berner AG
 Backwaren: Füger Handmade

HAUPTGERICHTE

Schweins-Cordon-bleu..... 32.50
mit Appenzeller Braumeisterschinken und urchigem Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Saisongemüse

Schnitzel vom Schweinsnierstück..... 27.50
mit Cognacrahmsauce, frische Tagliolini und Saisongemüse

Gebratene Kalbsleber..... 36.50
mit Speck, Apfel, caramelierten Zwiebeln und Kalbsjus mit knuspriger Butterrösti und Saisongemüse

— *Désirée empfiehlt* —

Mörschwiler Ribelmais Poularden Brust 34.50
mi Zitronen- Chiligewürz auf sommerlichem Quinoa Salat und Aprikosen - Ingwersalsa

Rosa gebratenes Lamm Rack 46.50
auf einem Beet von Süsskartoffel, Shitakepilzen und Babyspinat mit Rosmarinjus

Steak of the day Tagespreis
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse
Surf & Turf mit 2 gebratenen Riesencrevetten + 7.00

Wienerschnitzel vom Mörschwiler Kalb..... 39.50
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Gemüse

FISCH

Fangfrisch vom Zellweger Staad..... Tagespreis
Unser Service macht Ihnen gerne unser heutiges Angebot gluschtig

Alle unsere Fleisch- und Fischgerichte sind alternativ auch als Fitnesssteller erhältlich.

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt
unser Servicepersonal gerne Auskunft

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Herkunft unserer Produkte:

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Poularde: Mörschwil
Lamm: Australien/Neuseeland

Unsere Partner:

Fleisch: Metzgerei Ehrbar, Transgourmet
Fisch: Zellweger Comestibles, Transgourmet
Poulet: Geflügel Gourmet AG
Gemüse: Erich Berner AG
Backwaren: Füger Handmade

VEGETARISCH

Hausgemachter BBQ - Kidneybohnen Burger.....	28.50
<small>mit Käse, Salat, caramellisierten Zwiebeln und Pommes Frites</small>	
Basilikum - Limettenravioli	34.50
<small>mit Cherrytomaten Ragout, Babyspinat, Feta und pochiertem Freilandeier</small>	

FÜR DIE KLEINEN

Zum starte

Tagessüppi	5.50
Blattsalat mit Popcorn	5.50
Spaghetti mit Tomatensauce	9.50
Rahmschnitzeli mit Nüdeli und Rüeblli	12.50
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites	13.50
Wienerlikrebs mit Pommes Frites und Erbsli	10.50

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt
unser Servicepersonal gerne Auskunft

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Herkunft unserer Produkte:

Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poularde:	Mörschwil
Lamm:	Australien/Neuseeland

Unsere Partner:

Fleisch:	Metzgerei Ehrbar, Transgourmet
Fisch:	Zellweger Comestibles, Transgourmet
Poulet:	Geflügel Gourmet AG
Gemüse:	Erich Berner AG
Backwaren:	Füger Handmade

DESSERT

— *Claudio empfiehlt* —

Hausgemachter Cheesecake 12.50
mit Beerenkompott und Sauerrahmglace

Füger - Züngli - Halbgefrorenes 13.50
mit Japonais, Schokoladensauce und und marinierten Beeren

Gerührter Eiskaffee mit Rahm 10.50
mit Grappa +5.00

Hausgemachtes Caramelköpflli 9.50
mit Rahm und eingelegtem Pfirsich

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Unsere Sorten

Schokolade, Vanille, Sauerrahm, Zitronensorbet, Erdbeere

Weitere saisonale Angebote auf Empfehlung

pro Kugel 4.50
Portion Schlagrahm +1.00

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt
unser Servicepersonal gerne Auskunft

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

WEINE IM GLASAUSSCHANK

PRICKELND

1 dl

Cava Gilmas brut.....7.00
 Vins el Cep, Katalonien, Spanien
 Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay

WEISSWEINE

1 dl

Apocalisse Bianco, 2018.....6.00
 Angelo Delea, Tessin, Schweiz
 Chardonnay, Sauvignon Blanc

Weissburgunder Terlaner, 2018.....7.00
 Klosterkellerei Muri-Gries, Südtirol, Italien
 Weissburgunder

Quintaluna, 2018.....8.00
 Vides y Vinos Ossian, Castilla y León, Spanien
 Verdejo

ROTWEINE

1 dl

Pinot Noir Buchberg, 2018.....9.00
 Roman Rutishauser, St. Gallen, Schweiz
 Pinot Noir

Rosso di Montalcino, 2018.....8.00
 Ridolfi, Toscana, Italien
 Sangiovese

Sembro, 2018.....7.00
 Viñas del Jaro, Ribera del Duero, Spanien
 Tempranillo

SCHAUMWEINE



FRANKREICH

7,5dl

Champagne De Saint-Gall, 1er cru..... 86.00

Champagne De Saint-Gall
Chardonnay

*«Reintönige Frucht, Feinduftigkeit und edle Perlage.
Das perfekte Prickeln für weit über St.Gallen hinaus.»*

SPANIEN

7,5dl

Cava Gilmas brut..... 39.00

Vins el Cep, Katalonien
Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay

WEISSWEINE



SCHWEIZ

7,5dl

Petit Clos Mont sur Rolle, bio, 2019.....47.00
Raymond Paccot, Waadt
Chasselas

*“Petit Clos ist eine auf 500 Metern Höhe gelegene Parzelle von alten Rebstöcken.
Kraftvoll, samtige Struktur und frische Fruchtaromen mit einer Zitrusnote.”*

Petit Arvine, 2019..... 53.00
Cave Ardévaz, Famille Boven, Wallis
Petit Arvine

Apocalisse Bianco, 2018..... 39.00
Angelo Delea, Tessin
Chardonnay, Sauvignon Blanc

DEUTSCHLAND

7,5dl

Riesling SL, 2018.....44.00
Weingut Schloss Lieser, Mosel
Riesling

*“Der SL ist ein charaktvoller Wein, der die Handschrift des Weinguts
widerspiegelt. Mit seiner feinen Frucht, kombiniert mit einer animierenden
Säure sorgt er für wahre Trinkfreude.”*

ÖSTERREICH

7,5dl

Grüner Veltliner Peunt Federspiel, 2020.....49.00
Weingut Johann Donabaum, Wachau
Grüner Veltliner

Sauvignon Blanc Straden Vulkanland, bio, 2019.....51.00
Weingut Neumeister, Steiermark
Sauvignon Blanc

WEISSWEINE



FRANKREICH

7,5dl

Mâcon-Verzé, bio, 2018.....75.00
Domaines Leflaive, Burgund
Chardonnay

*"Top-Domaine und wohl die Referenzadresse für Weissweine aus
der Burgunder Côte d'Or."*

Château Thieuley, 2019..... 42.00
Famille Courselle, Bordeaux
Sémillon, Sauvignon Blanc

SPANIEN

7,5dl

Via Edetana, 2018.....47.00
Edetària, Terra Alta
Garnacha Blanca, Viognier

*"Beim Weingut Edetària liegt das Hauptaugenmerk auf der Arbeit in den alten
Rebbergen und dem Kunststück, in der trocken-heissen Region balancierte,
frische Weine zu erzeugen."*

Quintaluna, 2018..... 52.00
Vides y Vinos Ossian, Castilla y León
Verdejo

ITALIEN

7,5dl

Weissburgunder Terlander, 2018.....46.00
Klosterkellerei Muri-Gries, Südtirol
Weissburgunder

Roero Arneis Serra Lupini, 2020..... 44.00
Angelo Negro & Figli
Arneisr

Verdicchio dei Castelli di Jesi Versiano
Classico, 2020..... 45.00
Vignamato
Verdicchio

*"Der reinsortige Verdicchio macht richtig Spass. Er besticht im Gaumen durch
seine Konzentration und Cremigkeit und zeigt im Abgang einen Hauch
von Salzigkeit"*

ROTWEINE



SCHWEIZ

	7,5dl	
Pinot Noir Buchberg, 2018	58.00	
Roman Rutishauser, St. Gallen Pinot Noir		
Pinot Noir Tradition, 2019.....	61.00	
Weingut Donatsch, Malans Pinot Noir		
Pinot Noir No 3, 2018.....	66.00	
Schlossgut Bachtobel, Thurgau Pinot Noir		
Vigoria, 2018.....	50.00	
Kopp von der Krone, Tessin Merlot		

	7,5dl
Château Lichten, 2018	54.00
Domaines Rouvinez, Wallis Cornalin, Humagne Rouge, Syrah	

*“Der Château Lichten reift im Stahltank und behält so seine intensive Frucht.
Er hat einen ausgeprägt beerigen Geschmack und präsenste, weiche Tannine.”*

DEUTSCHLAND

	7,5dl
Engertstein Pinot Noir, 2018	49.00
Weingut Jürgen von der Mark, Baden Pinot Noir	

*“Am Tuniberg im Markgräflerland hat Jürgen von der Mark Pinot Noir Reben
gefunden, die in den 1960er Jahren gepflanzt wurden. Angenehm rund und
schmeichelnd der fruchtige Lagenwein Engertstein.”*

ROTWEINE



ÖSTERREICH

7,5dl

Zweigelt, 2017.....45.00
Weingut Bründlmayer, Kamptal
Zweigelt

Eichkogel, 2018.....62.00
Weingut Kollwentz-Römerhof,
Blaufränkisch, Zweigelt

“Wunderbar und einer der grossen der Kollwentz-Weine ist der Eichkogel, ein Lagenwein mit Substanz und Geschmeidigkeit, gekeltert aus Blaufränkisch und Zweigelt.”

FRANKREICH

7,5dl

Gevrey-Chambertin Mes Favorites,97.00
Vielle Vignes, 2018
Domaine Alain Burguet
Pinot Noir

Château Moulin Riche, 2015..... 74.00
St-Julien, Bordeaux
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Château Moncets, 2016.....49.00
Lalande de Pomerol, Bordeaux
Merlot, Cabernet Franc

“Familienbetrieb nur einen Katzensprung von der Pomerol-Ikone-Châteaux Pétrus entfernt. Moncets erweist auf dem legendären Plateau dem Merlot die Ehre, eine kleinere Menge Cabernet Franc trägt zur Frische und Würze bei. “

Châteauneuf-du-Pape, Télégramme, 2018..... 69.00
Famille Brunier, südliche Rhône
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

ROTWEINE



ITALIEN

	7,5dl
Barbera d'Alba Superiore, 2019.....	50.00
Oddero, Piemont Barbera	
Ripasso della Valpolicella, 2017.....	47.00
Tommasi Viticoltori, Veneto Corvina veronese, Rondinella, Molinara	
Amarone della Valpolicella, 2016.....	77.00
Tommasi Viticoltori, Veneto Corvina veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta	
Rosso di Montalcino, 2018.....	52.00
Ridolfi, Toscana Sangiovese	
Brunello di Montalcino, 2016.....	79.00
Ridolfi, Toscana Sangiovese	

	7,5dl
Ruit Hora, 2017.....	54.00
Caccia al Piano, Bolgheri, Toscana Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Shiraz	
Core di Monevetrano, 2018.....	48.00
Silvia Imparato, Campania Aglianico	
<i>"Geheimtipp südlich von Neapel gelegen. Montevetrano bietet mit dem Core einen herausragenden Rotwein aus der uralten Traubensorte Aglianico."</i>	
Papale Primitivo di Manduria, 2019.....	42.00
Varvaglione, Puglia Primitivo	

ROTWEINE



SPANIEN

7,5dl

Via Edetana, 2017.....48.00
Edetària, Terra Alta
Grenache, Syrah, Carignan

Roda Uno Reserva, 201693.00
Bodegas Roda, Rioja
Tempranillo, Graciano

“Der Uno, die noble Nummer eins der Bodega Roda, repräsentiert die Edel-Reserva des Hauses. Dunkelbeeriger Charakter mit unglaublicher Konzentration. Faszinierend pure Frucht, elegant und dicht, mit herrlichem Schmelz.”

Proventus, 2018.....62.00
Tr3smano, Ribera del Duero
Tempranillo

Sembro, 2018.....45.00
Viñas del Jaro, Ribera del Duero
Tempranillo

PORTUGAL

7,5dl

Cortes de Cima, 2017.....47.00
Cortes de Cima, Alentejo
Aragonez, Syrah, Touriga nacional, Petit Verdot

“Der Cortes de Cima vornehmlich von Aragonez-Trauben (portugiesisch für Tempranillo) und Syrah wird ein Jahr in Barriques ausgebaut. Er überzeugt mit Fülle und Intensität, dichter Farbe, reifer Frucht, Gewürzaromen und einem lang anhaltendem Abgang.”

ROTWEINE



USA

7,5dl

Cabernet Sauvignon, 201944.00
Mc Manis Family Vineyards
Cabernet Sauvignon

*“Der Cabernet Sauvignon ist ein souverän vinifizierter,
balancierter Wein mit klassischer, waldbeerenfruchtiger Cabernetfrucht,
unterlegt mit attraktiven Eichenholz- und Röstnoten.”*

AUSTRALIEN

7,5dl

Basket Press, 201675.00
Rockford Wines, Barossa Valley
Shirazt

*“Als einer der Top-Ten-Ikonen von old vines zeigt der Kultwein Australiens die
unvergleichliche expressiver Würze und Typizität der Region.”*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



FLASCHE

Mineralwasser Piz Sardona	75cl.....	9.00
mit und ohne Kohlensäure	40cl.....	5.00
Coca-Cola	33cl.....	4.50
normal und Zero		
Rivella.....	33cl.....	4.50
rot und blau		
Gazosa 1883.....	35cl.....	5.00
Bitterorange oder Ingwer		
Michel.....	20cl.....	4.50
Orangensaft und Tomatensaft		
San Bitter/Crodino.....	10cl.....	5.00
Kinley.....	20cl.....	5.00
Tonic Water und Bitter Lemon		
Möhl	50cl.....	6.00
Saft vom Fass Bügel		

OFFEN

Coca-Cola/St.Galler Citro/Rivella rot/ Möhl Shorley/ Hausgemachter Eistee	30cl	4.00
St.Galler Gebirgswasser.....	50cl	5.00
mit und ohne Kohlensäure		

BIER



FLÄSCHLI

Weisser Engel.....	50cl.....	6.00
Sud 1779 Wit Bier.....	33cl.....	5.00
Landbier Bügel.....	33cl.....	5.00
La Rossa	33cl.....	5.00
Schwarzer Bär.....	33cl.....	5.00
Lager Hell	50cl.....	5.50
Bier Alkoholfrei.....	33cl.....	5.00
Kornhausbräu		
Das Honig	33cl.....	6.00
Das IPA	33cl.....	6.00

OFFEN

St. Galler Klosterbräu.....	30cl.....	4.50
	50cl.....	5.50
Säntisbier Naturtüb.....	30cl.....	4.50
	50cl.....	5.50
Panache	30cl.....	4.50
	50cl.....	5.50

MOST

Möhl	4%.....	50cl.....	6.00
Saft vom Fass trüb Bügel			

HEISSE GETRÄNKE



KAFFEE & Co.

Kaffee, Espresso, Ristretto.....	4.50
Doppelter Espresso, Cappucino, Latte machiato, Schale.....	5.50
Schoggi/Ovi..... heiss oder kalt	4.50
Kafi Luz	6.50
Caffè Coretto.....	6.50

TEE BIOTEAQUE

Scheene Leni..... Früchtetee Waldfrucht-Himbeer	5.00
Buttnmandl..... Früchtetee Hagenbutte	5.00
Gschammige..... Camilla /Kräutertee Kamillenblüten	5.00
Verliebte Valeria	5.00
Kräutertee Eisenkraut	
Nette Nani.....	5.00
Kräutertee Pfefferminze	
Schnittige Sissi.....	5.00
Kräutertee süsser Ingwer	
Schwarza Louis	5.00
Schwarztee Englisch Breakfast	
Greana Gustl.....	5.00
Grüntee Gunpowder	

APERITIV



Martini Bianco.....	15%	4cl	7.50
Campari.....	23%	4cl	7.50
Cynar.....	16,5%	4cl	7.50
Appenzeller Alpenbitter.....	29%	4cl	7.00
Aperol Spritz.....			10.50
Campari Spritz.....			10.50
Hugo.....			10.50
Gespritzter Weisswein.....			8.00