



Zum Apéro

Warmes knuspriges Chnolibrot
„zom vo Hand esse“

6.—

Crostini mit Puschlaver Alp-Rohschinken
auf Pedro's Berkel „1932“ dünn geschnitten

9.—

Salami aus dem Misox
und Puschlaver Alprohschinken
auf Pedro's Berkel „1932“ dünn geschnitten

mit Spezialgurken süss-sauer aus dem eigenen Einmachglas

19.—



Pedro's Empfehlung

Grüner Blattsalat
mit heissen Käsekugeln
Sauce Tartar
13.—

Rindsfiletwürfel von „Swiss Gourmet Beef“
auf knuspriger Rösti
mit Zitronenbutter überbacken
36.—

Pedro's süsse Dessertüberraschung
13.—

*

Menu komplett
56.—



Zur Sache im voraus

Handgeschnittenes Kalbfleisch-Tatar

mit Trüffelöl abgeschmeckt,
serviert mit Toastbrot und Butter

18.— / 26.—

Schottischer Rauchlachs auf kleiner Omelette

mit frischem Meerrettich
unser Rauchlachs stammt aus der Räucherei Curuna, St. Moritz

13.—

Bodensee Eglifilets gerollt im Pfännli

mit hausgemachtem Kräuterbutter überbacken

10.—

Leicht warmer Formaggini aus dem Maggiatal

Tessiner Weichkäse mariniert mit St. Galler Rapsöl und Kräutern,
dazu Spezialgurken süss-sauer aus dem eigenen Einmachglas

11.—

Pedro's hauchdünne Ravioli mit Gemüsefüllung

an Salbeibutter

13.—



Zur flüssigen Sache

Thurgauer Apfelschaumsuppe

„die Ostschweizer Spezialität“

7.—

Curryrahmsuppe mit gebratenen Bananen

„die süchtig macht“

8.—

Janine's Suppe vom Tag

„es hät solang's hät“

6.—

Zur knackigen Sache

Blattsalat

mit unserer weltbekannten „Huussauce“

7.—

Gemischter Salat

mit unserer weltbekannten „Huussauce“

9.—

Salatschüssel mit frischem, bunt vermischem Salat

mit unserer weltbekannten „Huussauce“

ab 2 Personen, nur als Vorspeise erhältlich

pro Person

8.—

Kalbsschnitzel nature

mit gemischtem Salat

24.—



Zur Hauptsache

Originell im Pfännli serviert

Pedro's Lieblingsgericht

Kalbfleischstreifen an grüner Pfefferrahmsauce,
knusprige Rösti mit Pelati aus dem eigenen Einmachglas 31.—

Stroganoff

Fürstenländer Rindsfiletstreifen an rassiger Paprikarahmsauce,
hausgemachte Taglierini 34.—

Casimir

Kalbfleischstreifen an Curryrahmsauce
Reis mit frischen Früchten garniert 26.— / 30.—

Aus Oma's Zeiten

Kalbshackfleischkugeln gebraten an Gemüsesauce,
hausgemachte Taglierini,
Williamsbirne aus Pedro's Einmachglas 28.—

Im Egli git's Egli

Bodensee Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln

Salzkartoffeln und Saisongemüse 31.—

Bodensee Eglifilets im Knusperteig

mit Tartar- und Cocktailsauce 24.—
- zusätzlich Beilage nach Wahl plus 5.—

Unsere Eglifilets stammen ausschliesslich aus dem Bodensee oder von der Walliser Fischzucht Valperca in Raron. Sollte es vorkommen, dass wir keine Eglifilets im Hause haben, dann können wir Ihnen einen anderen gleichwertigen Fisch anbieten.



Zur klassischen Sache

Cordonbleu vom Otschweizer Milchkalb

mit Kohlbrunner Käse und feinstem Hinterschinken gefüllt,
paniert mit hausgemachtem Paniermehl von Weissbrot,
dazu knusprige Pommes frites

32.— *

Tafelspitz vom Fürstenländer Rind

mit Meerrettichschaum, Salzkartoffeln, Lauchrahmgratin
und Spezialgurken süss-sauer aus dem eigenen Einmachglas

31.— *

Otschweizer Kalbsschnitzel an Zitronensauce

hausgemachte Taglierini

32.—

Schweizer Entrecôte

mit Zitronenbutter überbacken,
knusprige Pommes frites

37.—

Pedro's hauchdünne Ravioli mit Gemüsefüllung

an Salbeibutter, auf Pelati aus dem eigenen Einmachglas

22.—

Polentaschnitten mit Parmesankäse überbacken

auf Gemüseratatouille

(Dieses Gericht ist laktosefrei, glutenfrei, vegetarisch und vegan;
für Veganer lassen wir den Parmesankäse weg.)

22.—

* kann auch als glutenfreies Gericht bestellt werden

Spargeltoast mit Schinken und Käse, auf grünem Salat

19.—

Grosser Salatteller mit Ei

16.—

Wurstsalat nature / garniert (St. Galler Stumpen)

10.—

15.50

Wurst-Käsesalat nature / garniert

13.50

16.50

Belegte Brötli, frisch zubereitet:

Schinken, Tessiner Salami, Spargel, Ei, Salat, Fleischkäse

4.—

Käse, Mostbröckli, Thon

4.20

Lachs (von der Räucherei Curuna, St. Moritz)

4.60

INKL. 8% MWST.



„ Man ist , was man isst „

Liebe Gäste und Freunde vom Restaurant Egli

Wir haben die Früchte und das Gemüse des Sommers in die Gläser eingefangen.

Gesundes Essen ist gross in Mode. Die Realität sieht meistens anders aus. Die Lebensmittelindustrie will uns mit raffinierter Werbung zu angeblich gesünder- und glücklichmachenden Zusätzen verleiten. Von all den ungesunden, und nur bei industrieller Produktion notwendigen Zusatzstoffen, spricht sie nicht. Wir verwenden für unsere eigenen Einmachgläser keine Zusätze und Haltbarmacher. Die Früchte und Gemüse für unsere Einmachgläser stammen aus dem Kanton St. Gallen und Kanton Thurgau.

Simplel aber nicht Einfältig

Bei uns steht das unverfälschte, authentische Produkt im Mittelpunkt.

Uns fasziniert die unverfälschte Natur erstklassiger Zutaten, ihr unverkennbarer Charakter und ihre Eigenart. Die sorgfältige Auswahl aller Produkte ist daher wesentlich für unsere tägliche Arbeit. Der wahre Luxus für Geniesser liegt in der optimalen Qualität der einfachen Dinge.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Das Fleisch stammt aus artgerechter Haltung, die Fische aus dem See oder aus der Egli-Bio-Zucht Valperca in Raron.

Solche Lebensmittel haben den besten Geschmack und tun uns gut. Der Respekt vor Tier und Umwelt ist in unseren Augen auch Voraussetzung für den Erhalt unserer Würde. Wir setzen unsere Kreativität ein, um die wahrhaften Aromen dieser wunderbaren Produkte zu entfalten. Die Einfachheit in bestmöglicher Perfektion ist das Ziel unserer Bemühungen.

Intelligenter Genuss ist unbeschwerter Genuss.