

NOSE – TO – TAIL

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.

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.

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 Dominik 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 Manuel. 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 10.50
 Bunter saisonaler Blattsalat mit Dressing nach Wahl

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

Gebratener Feta 19.50
 mit Zitronenöl, Avocado - Peperoni Türmchen und knusprige Focaccia

— *Joel empfiehlt* —

Gebratene Kalbsmilken 21.50
 mit buntem Blattsalat an Preiselbeer Dressing

Mexikanisches Rindstatar 26.50 | 39.50
 mit hausgemachtem Maismuffin und Avocadocrème

Hausgemachter Zanderfischcake & knuspriger Softshellcrab 24.50
 mit Mango Salsa und Wakamesalat

Hausgemachte Kräuter Pancakes 21.50 | 34.50
 mit Eierschwämmiragout und Wirsing

Apfel - Meerrettichsuppe 14.50
 mit geräucherter Forelle

Tagessuppe 10.50
 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. 8.1% MWST

Herkunft unserer Produkte:

Rind: Schweiz
 Kalb: Schweiz
 Schwein: Schweiz
 Zander: Estland
 Wild: Österreich/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.....	34.50
mit Appenzeller Braumeisterschinken und urchigem Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Saisongemüse	
Schnitzel vom Schweinsnierstück.....	29.50
mit Cognacrahmsauce frische Tagliolini und Saisongemüse	
Gebratene Kalbsleber.....	38.50
mit Speck, Apfel, karamellisierten Zwiebeln und Kalbsjus mit knuspriger Butterrösti und Saisongemüse	
Hausgemachter Hackbraten.....	32.50
mit Rotweinjus (Zubereitungszeit: 20 Minuten), Kartoffelschnee und Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes mit Portwein - Schalottenjus.....	42.50
mit knuspriger Butterrösti und Saisongemüse	
Buurekotelett.....	36.50
mit Kräuterbutter, Röstikroketten und buntem Gemüse	
Hirschfilet Medaillons.....	52.50
mit Eierschwämmli sauce, Quarkspätzli und herbstlicher Gemüse garnitur	
Reh Saltim Bocca.....	48.50
mit Wachholderjus, Kürbisrisotto und herbstlicher Gemüse garnitur	

AKTUELL

Fleisch des Tages..... Tagespreis
Unser Service gibt gerne Auskunft über das aktuelle Angebot

Fisch des Tages..... Tagespreis
Unser Service macht Ihnen gerne unser heutiges Angebot gluschtig

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt
unser Servicepersonal gerne Auskunft

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

Herkunft unserer Produkte:

Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Zander: Estland
Wild: Österreich/Neuseeland

Unsere Partner:

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

VEGETARISCH

Vegetarischer Herbstteller.....	28.50
mit Quarkspätzli, Herbstgemüse, Eierschwämmli sauce, Marroni, Weissweibirne und Preiselbeeren	
Kürbisrisotto.....	26.50
mit Wirsingköppli, pochiertem Freilandeier und Randenchips	

FÜR DIE KLEINEN

Zum starte

Tagessüppli	5.50
Blattsalat mit Popcorn.....	5.50

Zum Hauptgang

Spaghetti mit Tomatensauce	10.50
Rahmschnitzeli mit Nüdeli und Rüeblli	14.50
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites	15.50
Wienerlikrebs mit Pommes frites und Erbsli.....	12.50

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

Herkunft unserer Produkte:

Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Zander:	Estland
Wild:	Österreich/Neuseeland

Unsere Partner:

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

DESSERT

Vermicelle	10.50
mit Kirsch, Schlagrahm und Meringue	
mit Vanilleglace	13.50
Füger - Züngli - Halbgefrorenes	13.50
mit Japonais, Schokoladensauce und warmen Zwetschgen	
Hausgemachte Churros	13.50
mit Zimtzucker und Apfelmus	
Caramelköpflì	9.50
mit Rahm und flambierten Trauben	
Kleiner Milchreis	12.50
mit Zwetschgenkompott und Zimtgranola	

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Unsere Glace-Sorten

Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Caramel-Popcorn

Unsere Sorbets

Zitrone, Mandarine, Cassis

Weitere saisonale Angebote auf Empfehlung

pro Kugel	4.50
Portion Schlagrahm	+1.00

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt
unser Servicepersonal gerne Auskunft