

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 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 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

— *Joel empfiehlt* —

Mörschwiler Kalbssülzli 16.50
 mit Schalottenvinaigrette und Salatbouquet

Tatar vom Mörschwiler Kalb 24.50 | 38.50
 mariniert mit Zitronenolivenöl, Rucola, Brioche und Butter

— *Désirée empfiehlt* —

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

Ofentomate 19.50
 mit Burratina, knusprigen Focaccia Würfeln und Basilikumsorbet

Hausgebeizter Lachs 23.50
 mit Zitronenmayonaise, gerösteter Lauch und frittierten Kapern

Erbsen-Wasabicremesuppe 14.50
 mit Lachsstreifen

Tagessuppe 10.50
 Unser Service gibt gerne Auskunft über das heutige Angebot

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt
 unser Servicepersonal gerne Auskunft

Herkunft unserer Produkte:

Rind: Schweiz
 Kalb: Schweiz
 Schwein: Schweiz
 Poularde: Mörschwil

Unsere Partner:

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

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

Adlerburger vom Mörschwiler Kalb im Briochebrötchen..... 32.50
mit Pommes frites Salat, Bergkäse, Freilandei und Joghurtsauce

— *Manuel empfiehlt* —

Im Pankomehl paniertes Pouletschenkelsteak 39.50
serviert mit Thai-Currysauce, Wokgemüse und Jasminreis

Rosa gebratener Kalbstafelspitz..... 46.50
mit Portwein-Schalotten, Polentaschnitte und Erbsenpüree

— *Der Klassiker* —

Rindsfilet Stroganoff 48.00
Sautierte Rindsfiletwürfel mit Paprikarahmsauce und Essigurken serviert mit Butternudeln und Gemüse

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

Alle unsere Fleischgerichte sind alternativ auch als Fitnessteller erhältlich.

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt
unser Servicepersonal gerne Auskunft

Herkunft unserer Produkte:
Rind: Schweiz/Argentinien
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Poularde: Mörschwil

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

VEGETARISCH

— *Sandra empfiehlt* —

Pecorino - Arancini 26.50
 Panierte Reisbällchen mit Peperoni und mariniertem Portulak serviert auf gedünsteten Kefen

Paneer Curry 29.50
 Gebratener Paneer mit Thai-Currysauce, Wokgemüse und Jasminreis

FÜR DIE KLEINEN

Zum starte

Tagessüpli 5.50

Blattsalat mit Popcorn 5.50

Zum Hauptgang

Spaghetti mit Tomatensauce 10.50

Rahmschnitzeli mit Nüdeli und Rüepli 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/Argentinien
 Kalb: Schweiz
 Schwein: Schweiz
 Poularde: Mörschwil

Unsere Partner:

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

DESSERT

Mohnkuchen	12.50
marinierte Erdbeeren und Schlagrahm	
Füger - Züngli - Halbgefrorenes	13.50
mit Japonais, Schokoladensauce und marinierten Beeren	
Topfenknödel	14.50
mit Rhabarberragout und Granola	
Gerührter Eiskaffee	10.50
mit Rahm	
mit Grappa	+5.00
Hausgemachtes Caramelköppli	9.50
mit Rahm und eingelegtem Pfirsich	

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Unsere Glace-Sorten

Vanille, Schokolade, Sauerrahm, Erdbeere

Unsere Sorbets

Zitrone, Rhabarber, Goji-Himbeer

Weitere saisonale Angebote auf Empfehlung

pro Kugel	4.50
Portion Schlagrahm	+1.00

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt
unser Servicepersonal gerne Auskunft