

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?

Im Vordergrund steht der Respekt gegenüber dem Tier. Unser Mör`Schwii ist in unserem Dorf geboren und unter besten Verhältnissen aufgewachsen. Es hat alle Lebensstadien in Mörschwil durchlebt 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 ein ständig wechselndes Menü, das als solches komplett oder in einzelnen Gängen bestellt werden kann. 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 Fuütter 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??? S`Aktuell Menü präsentiert dir dä Service uf dä Taflä.

Däis 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	
Hausgebeizter Graved Lachs	16.50
auf Belugalinsalat mit knackigem Gemüse, Friséesalat und Tahinijoghurt	
Rindstatar vom Mörschwiler Rind (serviert mit rohem Eigelb)	22.50 36.50
klassisch zubereitet mit hausgemachtem Essiggemüse, Toast und Butter	
Karamelisierter Ziegenfrischkäse	15.50
auf einem Beet von Bittersalaten mit Mörschwiler Honigdressing, eingelegten Kürbiswürfeln und gerösteten Kürbiskernen	
Tagessuppe	9.50
Unser Service gibt gerne Auskunft über das heutige Angebot	
Capuccino vom Moscato - Kürbis	13.50
Kürbissüppi mit Milchschaum und geröstetem Kürbiskernstaub	

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

Herkunft unserer Produkte:

Rind:	CH - Metzgerei Ehrbar
Kalb:	CH - Metzgerei Ehrbar
Schwein:	CH - Metzgerei Ehrbar
Hirsch:	AUT/NZ - Zellweger Comestibles
Poularde:	CH - Robin Geisser Mörschwil
Wolfsbarsch:	ITA - Zellweger Comestibles

HAUPTGERICHTE

Schweins-Cordon-bleu.....	32.50
mit Appenzeller Braumeisterschinken und St. Galler Klosterkäse gefüllt, Pommes frites und Saisongemüse	
Schnitzel vom Schweinsnierstück.....	27.50
mit Cognacrahmsauce frische Tagliolini und Saisongemüse	
Gebratene Kalbsleber.....	34.50
mit Speck, Apfel, caramelisierten Zwiebeln und Kalbsjus mit knuspriger Butterrösti und Saisongemüse	
Gebratene Mörschwiler Ribelmais Poulardenbrust	32.50
mit Estragonpesto und Allerlei vom Mais: Püree, gerösteter Maiskolben, Maisfries und Popcorn	
Hirschfiletwürfel.....	39.50
mit Steinpilzrahmsauce, gebratene Kräuterseitlinge, frische Tagliolini und buntem Herbstgemüse	
In Butter gebratenes Schweizer Kalbskotelett (250gr).....	52.50
mit Tasmanischem Pfefferjus hausgemachten Frischkäsegnocchi und Saisongemüse	
Schweizer Rindshohrückensteak	48.50
mit Portweinzwiebeljus gebackener Knuspermais und Speckbohnen	

FISCH

Fangfrisch vom Zellweger Staad.....	Tagespreis
Unser Service macht Ihnen gerne unser heutiges Angebot gluschtig	
Auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets.....	34.50
auf mediterranen Belugalinsen, weisser Balsamico Schaum und Broccoli	

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

Herkunft unserer Produkte:

Rind:	CH - Metzgerei Ehrbar
Kalb:	CH - Metzgerei Ehrbar
Schwein:	CH - Metzgerei Ehrbar
Hirsch:	AUT/NZ - Zellweger Comestibles
Poularde:	CH - Robin Geisser Mörschwil
Wolfsbarsch:	ITA - Zellweger Comestibles

VEGETARISCH

Im Pankomehl gebackener Paneer.....	23.50
auf Tomaten – Linsenragout, weisser Balsamicoschaum und mariniertes Rucola	
Blätterteigpastetli.....	26.50
mit Pilzragout gefüllt, gebratene Kräuterseitlingen, Herbstgemüse und Friséespitzen mit Honigmarinade	
Hausgemachte Frischkäsegnocchi.....	28.50
mit Salbeibutter, Moscato - Kürbis, Kürbiskernen und Straciatella - Buratta	

FÜR DIE KLEINEN

Rahmschnitzeli.....	12.50
Hausgemachte Chickennuggets	13.50
Wienerlikrebs	10.50
Beilage nach Wunsch	
Nüdeli, Pommes frites oder Maisfries, serviert mit Erbsli und Rüeblli	

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Herkunft unserer Produkte:

Rind:	CH - Metzgerei Ehrbar
Kalb:	CH - Metzgerei Ehrbar
Schwein:	CH - Metzgerei Ehrbar
Hirsch:	AUT/NZ - Zellweger Comestibles
Poularde:	CH - Robin Geisser Mörschwil
Wolfsbarsch:	ITA - Zellweger Comestibles

DESSERT

Vermicelle	10.50
mit Kirsch, Schlagrahm und Meringues vom Mörschwiler Strauss	
mit einer Kugel hausgemachtem Vanilleglace	+3.00
 Halbgefrorenes vom Füger - Züngli.....	13.50
mit Japonais, Schokoladensauce und lauwarmen Mörschwiler Zwetschgen	
 Marinierte Orangenfilets.....	12.50
mit hausgemachtem Sauerrahmglace und Blutorangensorbet	
 Hausgemachtes Caramelköpfl.....	9.50
mit Rahm und Rotweinzwetschgen	

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Unsere Sorten

Schokolade, Vanille, Sauerrahm, Zitronensorbet, Blutorangensorbet

Weitere saisonale Angebote auf Empfehlung

pro Kugel	4.50
mit einer Portion Schlagrahm	+1.00

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft