

## 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.

Häscht 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 Ochsenschwanzsuppe** ..... 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 Freilandei</small>	

## FÜR DIE KLEINEN

*Zum starte*

Tagessüpli .....	5.50
Blattsalat mit Popcorn .....	5.50
Spaghetti mit Tomatensauce .....	9.50
Rahmschnitzeli mit Nüdeli und Rüepli .....	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 Caramelköppli ..... 9.50  
mit Rahm und eingelegtem Pfirsich

## HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Unsere Sorten

Schokolade, Vanille, Sauerrahm, Zitronensorbet, Erdbeere

*Weitere saisonale Angebote auf Empfehlung*

pro Kugel  
Portion Schlagrahm

4.50  
+1.00

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt  
unser Servicepersonal gerne Auskunft

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST