

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 Grossmutter's 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 sWellnessangebot 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???

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* —

Marinierter Schwartenmagen 15.50
 mit Schalotten Vinaigrette und Kartoffelstroh

Tatar vom Mörschwiler Kalb 22.50 | 36.50
 mit Schalotten, Leinsamen Öl, gebeiztem Eigelb und Belperknolle serviert mit Brioche und Butter

Marinierte Flusskrebsschwänze 21.50
 auf Avocadocreme und gebrannter Ananas

Hausgemachte Gemüse Tempuras 18.50
 mit süss-saurem Birnenchutney, Wasabi Panna Cotta und Wakamesalat

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/Argentinien
 Kalb: Schweiz
 Schwein: Schweiz
 Poulet: Schweiz
 Flusskrebse: USA

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, karamellisierten Zwiebeln und Kalbsjus mit knuspriger Butterrösti und Saisongemüse

— *Désirée empfiehlt* —

Duo vom Rindsfilet und Pulled Beef..... 48.50
auf Risotto mit Ajvar, Broccoli und griechischem Joghurt

«Picanha», der Argentinische Steak Klassiker 44.50
Medium gebratener Rindshuftdeckel mit Chimichurri Emulsion, Kartoffelspiesschen und gebratenem Gemüse

T - Bonesteak vom Mörschwiler Schwein..... 48.50
mit Whisky - Pfefferbutter gratiniert, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

Adlerburger vom Mörschwiler Kalb..... 32.50
im Briochebrötchen mit Salat, Bergkäse, Freilandei und rauchiger Haussauce serviert mit Pommes Frites

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. 7.7% MWST

Herkunft unserer Produkte:

Rind: Schweiz/Argentinien
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Poulet: Schweiz
Flusskrebse: USA

Unsere Partner:

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

VEGETARISCH

Quinoa - «Rösti»	26.50
mit Blattspinat, geschmolzenem Büffelmozzarella, Cherrytomatenragout, Spiegelei und Röstzwiebeln	
Gebackener Haloumikäse	28.50
auf Avocado - Limettenrisotto und Ofengemüse	

FÜR DIE KLEINEN

Zum starte

Tagessüpli	5.50
Blattsalat mit Popcorn	5.50

Zum Hauptgang

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/Argentinien
Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Flusskrebse:	USA

Unsere Partner:

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

DESSERT

— *Claudio empfiehlt* —

Karamellisiertes Caipirinha Parfait 13.50
mit marinierten Erdbeeren

Füger - Züngli - Halbgefrorenes 14.50
mit Japonais, Schokoladensauce und Banane

Mörschwiler Honig Panna Cotta 12.50
mit marinierten Erdbeeren

Hausgemachtes Caramelköpfl 9.50
mit Rahm und Kiwi

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Unsere Sorten

Schokolade, Vanille, Sauerrahm, Zitronensorbet, Erdbeer
und Rhabarbersorbet

Weitere saisonale Angebote auf Empfehlung

pro Kugel 4.50
Portion Schlagrahm +1.00

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt
unser Servicepersonal gerne Auskunft

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST