

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 9.50
 Bunter saisonaler Blattsalat mit Dressing nach Wahl

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

— *Resi empfiehlt* —

Pecorino - Feigen Ravioli 19.50
 mit Rosmarinbutter, Portweifeigen und Belperknolle

Klassisches Rindstatar vom Mörschwiler Rind 22.50 | 36.50
 zubereitet mit süss - saurem Kürbis und gepickeltem Rotkohl

— *Manuel empfiehlt* —

Ceviche von der gebeizten Dorade 21.50
 auf Randencarpaccio mit knusprigen Tortillas

Nüsslisalat 17.50
 mit gebratenen Eierschwämmli und Croutons

Geröstete Blumenkohlsuppe 13.50
 mit Apfel - Gyoza

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
 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..... 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

Rehschnitzel 43.50
mit Preiselbeersauce, Rahmwirsing, Rotkraut und hausgemachten Haselnusspätzli

Hausgemachter Hackbraten 29.50
mit Rotweinjus, Kartoffelstock und Gemüse

— *Joel empfiehlt* —

Hirschfiletwürfel..... 48.50
mit Eierschwämmliisauce, Quarkspätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni und Weissweibirne

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

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
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

Pecorino – Feigenravioli	34.50
mit Rosmarinbutter, Portweifeigen und Belperknolle	
Vegetarischer Herbstteller.....	28.50
mit Quarkspätzli, Herbstgemüse, Eierschwämmisauce, Marroni, Weissweibirne und Preiselbeeren	

FÜR DIE KLEINEN

Zum starte

Tagessüppli	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
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

— *Harry empfiehlt* —

Lauwarmer Brownie 13.50
mit Bananencreme und gesalzenem Caramelglace

Füger - Züngli - Halbgefrorenes 13.50
mit Japonais, Schokoladensauce und Weissweibirnen

Vermicelle 10.50
mit Kirsch, Schlagrahm und Meringue
mit Vanilleglace +3.00

Hausgemachtes Caramelköppli 9.50
mit Rahm und Portwein Feigen

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Unsere Sorten

Schokolade, Vanille, Sauerrahm, Zitronensorbet, gesalzenes Caramelglace,
Birnenorbet

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