

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 gespielt 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.

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
 mariniert mit Zitronenolivenöl Rucola, Brioche und Butter

Vitello Tonnato - 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 18.50
 mit Burratina, knusprigen Focaccia Würfeln und Basilikumsorbet

Klare Ochschwanzsuppe 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

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. 7.7% MWST

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

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

— *Désirée empfiehlt* —

Saltimbocca von der Mörschwiler Ribelmals Poularden Brust..... 34.50
auf Quinoa Salat, Rucola, Granatapfel und Aprikosen - Ingwersalsa

Wienerschnitzel vom Mörschwiler Kalb..... 39.50
mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Gemüse

Carpaccio von der 12 Stunden gegarten Schweinsbrust 28.50
mit „Nam Jim“-Dressing und Maisfries

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: Fügler Handmade

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

VEGETARISCH

Pulled Mushroom Burger	28.50
mit hausgemachter Rauchsauce, Salat und Tomaten im Brìochebrötchen serviert mit Pommes Frites	
Parmigiana di Melanzane.....	29.50
Überbackene Aubergine mit Casarecce Pasta, Tomatensauce und Büffelmozzarella	

FÜR DIE KLEINEN

Zum starte

Tagessüppi	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

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: Fügler Handmade

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

DESSERT

— *Harry empfiehlt* —

Hausgemachter Cheesecake 12.50
mit Beerenkompott und Sauerrahmglace

Füger - Züngli - Halbgefrorenes 13.50
mit Japonais, Schokoladensauce und marinierten Beeren

Gerührter Eiskaffee mit Rahm..... 10.50
mit Grappa +5.00

Hausgemachtes Caramelköpflì 9.50
mit Rahm und eingelegtem Pfirsich

HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

Unsere Sorten

Schokolade, Vanille, Sauerrahm, Zitronensorbet, Waldfrucht

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