



## Unsere Empfehlungen

### **Rindfleisch Tatar**

mit Essiggemüse, Butter und Toast

Vorspeise (70gr.) Fr. 19.00

Hauptgang (140 gr.) Fr. 29.00

\*\*\*\*\*

### **Chateaubriand**

Gerne servieren wir Ihnen ab 2 Personen

**Feinstes Rindsfilet am Stück gebraten** (200 gr. pro Person)

**mit Sauce Béarnaise**

**zwei Beilagen nach Wahl**

(Pommes frites, Kroketten oder Spätzli)

**reichhaltige Gemüse garnitur**

Fr. 52.00 pro Person

serviert in zwei Gängen im Tellerservice.

Wir weisen Sie darauf hin, dass beim Chateaubriand eine Wartezeit von mindestens 30 Minuten besteht.



## Aus dem Suppentopf

<b>Weissweinsuppe</b> mit Mostbröckliwürfel	11.00
kleine Portion	9.50
 <b>Bouillon mit Flädli</b>	 8.50
 <b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Croûtons	 10.50
kleine Portion	9.00



## Vorspeisen

### Rindfleisch Tatar

mild gewürzt mit Cognac und Tabasco

dazu Essiggemüse, Salatbouquet, Butter und Toast (70gr.)

19.00

### Steinpilz - Ravioli

an Salbeijus mit getrockneten Tomatenwürfel

13.50

### Wintersalat

Blattsalat mit Orangenfilet und Nüssen

an Honig-Senf-Dressing

9.00

### Blattsalat

7.00

### Gemischter Salat

9.00

### Knusprige Bruschetta

5 geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum & Knoblauch

14.00



## Köstlichkeiten zur Winterzeit

### Kalbs-Cordon-Bleu

Kalbfleisch gefüllt mit Mostbröckli und Appenzeller Käse  
Gemüsegar nitur

42.00

### Rehschnitzel

an sämiger Steinpilzsauce  
Blaukraut

39.00

### Wildschweintrücken Medaillons

an sämiger Steinpilzsauce  
Blaukraut

35.00

### Der Preis umfasst eine Beilage Ihrer Wahl

- ☞ Pommes frites
- ☞ als Fitnessteller (Salat)
- ☞ als Gemüsesteller

- ☞ Kartoffelkroketten
- ☞ Spätzli
- ☞ Nudeln



## Köstlichkeiten zur Winterzeit

### Tögg Hit

Schweinsfilet Medaillons  
an sämiger Champignonrahmsauce  
Gemüse garnitur

38.00

### Lachsfilet an Mandelbutter

Gemüse garnitur

35.00

### Der Preis umfasst eine Beilage Ihrer Wahl

☞ Pommes frites  
☞ als Fitnessteller (Salat)  
☞ als Gemüsesteller

☞ Kartoffelkroketten  
☞ Spätzli  
☞ Nudeln

### Steinpilz - Ravioli (vegetarisch)

mit Salbeijus und getrockneten Tomatenwürfel

24.00

### Rindfleisch Tatar

mild gewürzt mit Cognac und Tabasco  
dazu Essiggemüse, Salatbouquet, Butter und Toast (140gr.)

29.00



## Fitnesssteller / Gemüseteller

**Reichhaltiges Salatbouquet oder als Gemüseteller nach ihrer Wahl**

<b>Schweinsschnitzel</b> paniert oder nature mit Kräuterbutter	23.00 ☆)
<b>Saftiges Cordon bleu</b> gefüllt mit Bergkäse und Vorderschinken	30.00
<b>Fischknusperli vom Zanderfilet</b> mit Sauce Tartar	26.00 ☆)
<b>Pouletbrust</b> mit Kräuterbutter	26.00 ☆)

mit★) bezeichnete Teller sind auch als kleine Portionen möglich (-CHF 3.50)

## Währschafte vom Schwein

<b>Schnipo</b> zarte panierte Schnitzel mit Pommes frites	23.00
<b>Saftiges Cordon bleu</b> gefüllt mit Bergkäse und Vorderschinken Pommes frites und Gemüse garnitur	30.00
<b>Schnitzel an Champignonrahmsauce</b> dazu Nudeln und Gemüse garnitur	27.00



## Spezielles vom Rind

<b>Entrecôte vom Grill</b> mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse garnitur	39.00
<b>Filetwürfel „Stroganoff“</b> an pikanter Paprikarahmsauce und Spätzli	37.00

## Klassisches vom Kalb

<b>Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce</b> Spätzli	38.00
--	-------

## Fisch

<b>Gebratener Zander mit Dillsauce</b> Reis und Gemüse garnitur	33.00
--	-------

<b>Tögg-Burger</b>	20.00
mit Pommes frites	24.00
mit gemischtem Salat	25.00
zusätzlich mit Gähwiler Bergkäse überbacken	2.00



## Warme Gerichte mit und ohne Fleisch

<b>Kalbsbratwurst</b>	
mit Zwiebelsauce	9.00
und Pommes frites	15.00
<b>Gemüseteller</b> mit Rösti-Kroketten	22.00
<b>Spaghetti „Napoli“</b> mit feiner Tomatensauce	19.00
<b>Hausgemachte Spätzlipfanne</b>	
mit Gemüse, Pilzen, Zwiebeln, Käse und Rahm	23.00

## Vegan & Allergenfrei

<b>Rotes Gemüsecurry</b>	
Gemüse mit Kokosnussmilch - an rotem Curry serviert mit Reis und Cashewnüssen	21.00
(ohne Cashewnüssen – Allergenfrei)	





## Kalte Gerichte

<b>Toggenburgerhof-Plättli</b> serviert auf dem Holzteller mit verschiedenen Spezialitäten wie Mostbröckli, Vorderschinken, Fleischkäse, Salami und Käse	21.00
<b>Kleiner Salatteller</b> mit Ei	14.00
<b>Grosser Salatteller</b> mit Ei	18.00
<b>Wurstsalat</b> einfach	15.00
oder garniert	19.00
<b>Wurst-Käsesalat</b> einfach	15.00
oder garniert	19.00
<b>Eingeklemmte mit Brot</b> (Vorderschinken, Salami oder Fleischkäse)	7.00
(Bündnerfleisch oder Käse)	8.00



Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Herkunft:

Kalb- und Schweinefleisch

Rindfleisch

Geflügel

Fisch

Wild

(Importfleisch kann mit Hormonen als Wachstumsförderer und Antibiotika behandelt sein)

Brot/Backwaren:

Schweiz

Schweiz, Edelstücke auch Uruguay, Paraguay, Argentinien

Schweiz

Zander: Schweiz, Estland / Lachs: Norwegen

Crevette: Vietnam / Forelle: Frankreich

Schweiz – Reh: Gähwiler Jagd, Österreich, Ungarn

Schweiz

