



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

Klassiker der Wildsaison

Der Rehrücken

Zarter Rehrücken aus Gähwiler Jagd
rosa gebraten auf Steinpilzrahmsauce
Blaukraut, Maroni und Rosenkohl

44.00



Beilagen nach Wahl.....**+5.00**

- ❖ hausgemachte Spätzli
- ❖ Kroketten

- ❖ Gnocchi
- ❖ Steinpilzrisotto



Toggenburgerhof

Kirchberg SG

Suppen

Weissweinsuppe mit Mostbröckliwürfel und Gemüsebrunoise 10.50

kleine Portion 8.00

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 9.50

kleine Portion 7.50





Toggenburgerhof

Kirchberg SG

Vorspeisen

Rindfleisch Tartar 19.00

mild gewürzt mit Cognac und Tabasco
dazu Essiggemüse, Salatbouquet, Butter und Toast (70g)

Herbstlicher Nüsslisalat 13.00

Nüsslisalat mit Speck, Croûtons, Trauben, Nüssen
an Kürbisdressing

Blattsalat 7.00

an französischem oder italienischem Dressing zur Auswahl

Gemischter Salat 9.00

an französischem oder italienischem Dressing zur Auswahl

Knusprige Bruschetta 14.00

5 geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum & Knoblauch



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

Wildspezialitäten

Wilderer Teller 34.00

mit Wildschwein, Reh und Hirsch an Steinpilzrahmsauce
herbstliche Beilagen

Wildschwein Cordon Bleu 32.00

Wildschwein gefüllt mit Mostbröckli und Gähwiler Bergkäse
herbstliche Beilagen

Hirschschnitzel Försterin Art 33.00

an sämiger Wildrahmsauce
herbstliche Beilagen

Wildschweinrücken Medaillon 31.00

auf Steinpilzrahmsauce
herbstliche Beilagen

Rehgeschnetztes Hubertus 33.00

an Wildrahmsauce und Trauben
herbstliche Beilagen

Herbstliche Beilagen sind

Blaukraut, Maroni und Rosenkohl

Weitere Beilagen nach Wahl +5.00

- ❖ hausgemachte Spätzli
- ❖ Kroketten

- ❖ Gnocchi
- ❖ Steinpilzrisotto



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

Wildspezialitäten

Rehschnitzel 34.00
an Wildrahmsauce
herbstliche Beilagen

Rehpfeffer Maison 28.00
herbstliche Beilagen

Herbstliche Beilagen sind
Blaukraut, Maroni und Rosenkohl

Weitere Beilagen nach Wahl +5.00

- ❖ hausgemachte Spätzli
- ❖ Kroketten

- ❖ Gnocchi
- ❖ Steinpilzrisotto

Herbstliche Bowl (vegetarisch) 25.00
mit Steinpilzrisotto und Haselnussgnocchi
Blaukraut, Maroni und Rosenkohl

Kürbisravioli (vegetarisch) 23.00
an Salbeisauce mit getrockneten Tomaten



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

Fitnesssteller / Gemüseteller

Reichhaltiges Salatbouquet oder als Gemüseteller nach Ihrer Wahl

Schweinsschnitzel paniert oder nature mit Kräuterbutter 23.00

kleine Portion 19.50

Saftiges Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse und Vorderschinken.. 30.00

Fischknusperli vom Zanderfilet mit Sauce Tartar 26.00

kleine Portion 22.50

Pouletbrust mit Kräuterbutter 26.00

kleine Portion 22.50

Währschaftes vom Schwein

Schnipo 23.00

zarte panierte Schnitzel mit Pommes frites

Saftiges Cordon Bleu 30.00

gefüllt mit Bergkäse und Vorderschinken
Pommes frites und Gemüse garnitur

Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce..... 27.00

serviert mit Nudeln und Gemüse garnitur



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

Spezielles vom Rind

Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter 38.00
serviert mit Pommes frites
und Gemüse garnitur

Filetwürfel «Stroganoff» 37.00
an pikanter Paprikarahmsauce und hausgemachten Spätzli

Klassisches vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce... 38.00
serviert mit hausgemachten Spätzli

Fisch

Gebratener Zander an Dillsauce 33.00
serviert mit Reis und Gemüse garnitur

Tögg-Burger

einzeln.....	20.00
mit Pommes frites	24.00
mit gemischtem Salat	25.00
zusätzlich mit Gähwiler Bergkäse überbacken.....	+2.00



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

Warme Gerichte mit und ohne Fleisch

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 9.00

und Pommes frites 15.00

Gemüseteller mit Rösti-Kroketten 22.00

Spaghetti «Napoli» mit feiner Tomatensauce 19.00

Hausgemachte Spätzlipfanne 23.00

mit Gemüse, Pilzen, Zwiebeln, Käse und Rahm

Vegan

Rotes Gemüsecurry 21.00

Gemüse mit Kokosnussmilch – an rotem Curry
serviert mit Reis und Cashewnüssen

(auch ohne Cashewnüsse möglich – Allergenfrei)



Toggenburgerhof

Kirchberg SG

Kalte Gerichte

Toggenburgerhof-Plättli serviert auf dem Holzteller 21.00
mit verschiedenen Spezialitäten wie Mostbröckli, Vorderschinken,
Fleischkäse, Salami und Käse

Kleiner Salatteller mit Ei 14.00
an französischem oder italienischem Dressing zur Auswahl

Grosser Salatteller mit Ei 18.00
an französischem oder italienischem Dressing zur Auswahl

Wurstsalat
einfach 15.00
garniert 19.00
an französischem oder italienischem Dressing zur Auswahl

Wurst-Käse-Salat
einfach 15.00
garniert 19.00
an französischem oder italienischem Dressing zur Auswahl

Eingeklemmte mit Brot
mit Vorderschinken, Salami oder Fleischkäse 7.00
mit Bündnerfleisch oder Käse 8.00



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

Allergeninformation

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

Herkunft

Kalb- und Schweinefleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz,
Edelstücke auch Uruguay, Paraguay,
Argentinien

Geflügel

Schweiz

Fisch

Zander: Schweiz, Polen

Wild

Schweiz,
Reh: Gähwiler Jagd, Österreich,
Ungarn

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

Brot/ Backwaren

Schweiz

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