

PHILOSOPHISCH BETRACHTET

Grillieren hatte schon immer einen gesellschaftlichen Aspekt: Um ein wärmendes Feuer stehen, lebhaft diskutieren, den Hunger stillen. Hier bei uns im Restaurant Schneggen wurde diesem Umstand schon zu Grossvaters Zeiten Rechnung getragen. Deshalb lassen wir den alten Brauch wieder aufleben und nehmen den legendären Grillroom wieder in Betrieb.

Das Restaurant Schneggen ist ein traditionsreicher Familienbetrieb. Mittlerweile ist die dritte Generation ins Geschäft involviert und baut auf dem Wissen ihrer Vorgänger auf. Immer wieder Neues kreieren und ausprobieren ist für uns selbstverständlich. Sich auf seine Wurzeln besinnen, auf Altbewährtes zurückgreifen und die Wünsche der Gäste erfüllen, ebenfalls.

Als eines der Erfolgsrezepte darf mit Sicherheit das selbstgelagerte Fleisch von höchster Qualität genannt werden, dass wir hauptsächlich von einheimischen Metzgern beziehen. Ebenso die Verarbeitung marktfrischer Produkte von unseren regionalen Bauern und Bäckern.

Über gutes Essen kann noch so lange geschrieben und geredet werden, satt wird man davon nicht. Deshalb freuen wir uns Sie heute bei uns bewirten zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen schmackhaften und genussreichen Aufenthalt in unserem Hause.

Schön sind Sie da...

Familie Marxer und Team

DAVOR ODER DAZWISCHEN

Knackiger Blattsalat <i>mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen garniert</i>	10.50
Buchser Nüsslisalat <i>mit Speck und Crôutons</i>	13.50
Eisbergsalat mit Sesam-Hühnerbrüstchen <i>mit orientalischer Gewürzmischung</i>	19.—
Spargelsalat mit Parmaschinken <i>an Bärlauchvinaigrette</i>	22.—
Kraftbrühe <i>mit Flädli und Gemüsewürfeln</i>	10.50
Spargelcrèmesuppe <i>mit Rahmhäubchen</i>	10.50
Toast oder Nudeln <i>mit frischen Morcheln</i>	21.—
Hausgemachte Ravioli <i>mit Fleischfüllung und einer Basilikumcrèmesauce</i>	18.50
Rindsfiletcarpaccio <i>lauwarm vom Grill mit Ruggula und Parmesan</i>	28.—
Riesencrevetten im Töpfchen <i>mit Kräutern, Knoblauch und pikantem Olivenöl</i>	21.50
Rheintaler Spargeln gemischt <i>mit Sauce Hollandaise oder Brösel und Ei</i>	
<i>Vorspeise</i>	21.—
<i>Hauptspeise</i>	38.—

VON DER WEIDE

	150 g	200 g	250 g
Kalbssteak <i>feine Struktur und neutral im Geschmack</i>	36.—	44.—	52.—
Kalbsfilet <i>aus dem Rheintal</i>	37.—	45.—	53.—
Entrecôte <i>saftig und geschmackvoll</i>	32.—	40.—	48.—
U.S. Rib-Eye <i>kräftig im Geschmack</i>	32.—	40.—	48.—
Rindsfilet aus der Region <i>einfach butterzart</i>	36.—	44.—	52.—
Angus Rindsfilet <i>weltklasse Fleisch aus Irland</i>	39.—	48.—	57.—
Bison-Filet <i>gesund und nährstoffreich</i>	45.—	57.—	69.—
Lammgigottranche (ca.250 Gramm) <i>mariniert mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch</i>			28.—
Schweinsfilet am Spiess (ca.190 Gramm) <i>„Mediterran Style“</i>			28.—
Maispoulardenbrust (ca.190 Gramm) <i>das Gourmet-Poulet</i>			21.—

*zu allen Gerichten servieren wir unsere
Schneggen-Barbecuesauce, Gewürzöl, orientalisches Gewürz,
und Chimichurri (argentinische Grillsauce)*

selbstverständlich können wir auch noch grössere Stücke schneiden...

KLASSIKER

Château-Briand <i>ab 2 Pers.</i> <i>auf der Silberplatte serviert mit frischem Marktgemüse und Beilage nach Wahl dazu servieren wir Pfeffersauce und Bearnaise</i>	<i>p.P. 68.—</i>
Ochsen T-Bone <i>ab 2 Pers.</i> <i>auf der Silberplatte serviert mit frischem Marktgemüse und Beilage nach Wahl dazu servieren wir Pfeffersauce und Bearnaise</i>	<i>p.P. 68.—</i>
Hackbraten <i>mit Kartoffelgratin und Gemüse</i>	27.—
Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart <i>mit Rösti</i>	34.50
Kalbsbratwurst <i>mit frittierten Zwiebeln und Pommes frites</i>	18.50

AUS DEM WASSER

Loup de Mer (180 Gramm) <i>der Fisch der Extraklasse</i>	45.—
Bärenkrebs (pro 100 Gramm) <i>das etwas andere Krustentier</i>	25.—
Black Tiger Riesencrevette (pro 100 Gramm) <i>Wildfang aus Vietnam</i>	23.—

VEGETARISCH

Gemüsevariation <i>diverse saisonale Gemüse</i>	22.—
Hausgemachte Spargelravioli <i>mit leicht pikanter brauner Butter und Baby-Tomaten</i>	26.—

BEILAGEN

Pommes frites	5.50
Kartoffelgratin	6.50
Neue Bratkartoffeln	5.50
Pilaw Reis	5.50
Nudeln	5.50
Rheintaler Spargeln	12.50
Knackiger Blattsalat	7.50
Marktfrisches Mischgemüse	6.50
Ratatouille	5.50
Frischer Blattspinat	5.50
Spinatgratin	7.50

*die Beilagen werden separat Serviert zum selber schöpfen nach
Lust und Laune*

SAUCEN

Bearnaise <i>der Klassiker zu grilliertem Fleisch</i>	3.50
Choron <i>der Klassiker zu grilliertem Fisch</i>	3.50
Morchelsauce <i>samtig im Geschmack</i>	5.—
Pfeffersauce <i>rassig und crèmig</i>	3.50
Schneggen-Curry <i>feurig orientalisches</i>	3.50

SÜSSE VERFÜHRUNG

Erdbeerparfait <i>mit Rhabarberkompott</i>	13.50
Sorbetteller <i>mit frischen Früchten</i>	14.—
Mousse au Chocolat <i>à la „Schneggen“</i>	15.50
Gebrannte Crème <i>nach Grossmutter's Art</i>	16.—
Beeren- oder Orangegratin <i>mit Vanilleglacé</i>	16.—
Sorbet (<i>zwei Kugeln</i>) <i>im Glas</i>	9.—
<i>mit Wodka</i>	14.—
<i>mit Champagner</i>	16.—
Sorbets <i>Limetten, Mango, Beeren, Ananas, Orangen</i>	<i>pro Kugel</i> 4.—
Glacés <i>Vanille, Schokolade, Erdbeer,</i> <i>Caramel, Kokos, Zimt</i>	<i>pro Kugel</i> 3.50
Irish-Kaffee <i>mit Irischem Whiskey</i>	15.50
Rüdesheimer-Kaffee <i>mit Asbach Uralt</i>	15.50

GENUSSREICHE EMPFEHLUNG

Reichhaltige Käsevariation <i>Regional und International</i>	16.—
Gewürztraminer Clos St Landelin <i>Vorbourg Grand Cru 2003</i>	<i>1dl</i> 9.—
Taylor`s Vintage Port 2002 5cl	<i>5cl</i> 9.—

HERKUNFT DER PRODUKTE

Rindfleisch	SCHWEIZ, IRLAND, USA
Kalbfleisch	SCHWEIZ
Schweinefleisch	SCHWEIZ
Bison	USA
Geflügel	SCHWEIZ, FRANKREICH
Fisch	SCHWEIZ, FRANKREICH
Wurstwaren	SCHWEIZ
Krustentiere (Wildfang)	VIETNAM, SÜDAFRIKA

UNSERE PARTNER

Metzgerei Lippuner, Buchs SG

Metzgerei Kaufmann, Buchs SG

Bianchi, Zufikon AG

Hugo Dubno, Hendschiken AG

Kramer, Haag SG

Gemüsebau Schlegel, Buchs SG

Böschnihof, Buchs SG

Bäckerei Frick, Buchs SG

Bäckerei Mündle, Mauren FL

Bäckerei Kuess, Buchs SG