

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
Buffelmozzarella-Basilikumterriner <i>auf Ramatti-Tomatenscheiben</i>	14.50
Sommersalat <i>mit lauwarmen Waldpilzen</i>	18.50
Avocadoschiffchen mit Südafrikascampis <i>vom Grill mit Calamansidressing</i>	24.50
Vitello Tonnato <i>Kalbsbraten mit Thonsauce</i>	21.50
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
Kraftbrühe <i>mit Kräutercrepe und Gemüsewürfeln</i>	10.50
Gazpacho Andaluz <i>garniert mit diversen Einlagen</i>	11.50

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.—
Lammrückenfilet (ca.200 Gramm) <i>mariniert mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch</i>			34.—
Schweinsfilet am Spiess (ca.190 Gramm) <i>„Mediterran Style“</i>			28.—
Maispouardenbrust (ca.190 Gramm) <i>das Gourmet-Poulet</i>			21.—

selbstverständlich können wir auch noch grössere Stücke Fleisch schneiden...

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

*auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne auch unseren
hausgemachten Kräuterbutter*

KLASSIKER

Château-Briand *ab 2 Pers.*
auf der Silberplatte serviert mit frischem
Marktgemüse und Beilage nach Wahl
dazu servieren wir Pfeffersauce und Bearnaise p.P. 68.—

Ochsen T-Bone *ab 2 Pers.*
auf der Silberplatte serviert mit frischem
Marktgemüse und Beilage nach Wahl
dazu servieren wir Pfeffersauce und Bearnaise p.P. 68.—

Hackbraten
mit Kartoffelgratin und Gemüse 27.—

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart
mit Rösti 34.50

AUS DEM WASSER

Loup de Mer (180 Gramm)
der Fisch der Extraklasse 45.—

Krustentiervariation
mit Südafricascampi, Bärenkrebs, Riesencrevetten 59.—

Black Tiger Riesencrevette (pro 100 Gramm)
der Klassiker unter den Krustentieren 23.—

VEGETARISCH

Gemüsevariation
diverse saisonale Gemüse 22.—

Sautierte Waldpilze
mit Gemüserösti 29.—

BEILAGEN

Pommes frites	5.50
Kartoffelgratin	6.50
Neue Bratkartoffeln	5.50
Pilaw Reis	5.50
Nudeln	5.50
Rösti	6.50
Knackiger Blattsalat	7.50
Marktfrisches Mischgemüse	6.50
Frischer Blattspinat	5.50
Spinatgratin	6.50

*Auf Wunsch servieren wir die Beilagen separat zum selber
schöpfen nach Lust und Laune*

SAUCEN

Sauce Bearnaise <i>der Klassiker zu grilliertem Fleisch</i>	3.50
Sauce Choron <i>der Klassiker zu grilliertem Fisch</i>	3.50
Sommerpilzsauce <i>samtig im Geschmack</i>	5.—
Pfeffersauce <i>rassig und cremig</i>	3.50
Schneggen-Curry <i>feurig orientalisch</i>	3.50

SÜSSE VERFÜHRUNG

Panna-Cotta <i>mit frischen Beeren und seinem Coulis</i>	15.50
Vacherin Eistorte im Glas <i>mit Kirschkompott</i>	14.50
Ananas-Carpaccio <i>mit dreierlei Sorbets</i>	13.50
Mousse au Chocolat <i>à la „Schnecken“</i>	15.50
Gebrannte Crème <i>Katalanische Art</i>	16.—
Beeren- oder Bananengratin <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, Caramel</i>	<i>pro Kugel</i> 3.50
Irish oder Rudesheimer-Kaffee <i>der Traditionelle und der mit Asbach Uralt</i>	15.50

GENUSSREICHE EMPFEHLUNG

Reichhaltige Käsevariation <i>Regional und International</i>	16.—
Château Lafaurie-Peyraguey <i>Sautern, Frankreich, 1988</i>	<i>1dl</i> 18.—
Taylor`s Vintage Port, 2002	<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	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