

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, das 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

LUMA BEEF

	200 g	250 g	300 g
Hohrücken (Rib-Eye)	58.—	68.—	78.—

Dieses Fleisch wird direkt an der Luft und am Knochen abgehängt. Während der langen Reifung (4-7 Wochen) wird das Luma Beef noch zusätzlich mit einem Edelschimmelpilz versehen, welcher durch natürliche biologische Prozesse eine neue Qualität in Bezug auf Zartheit, Saftigkeit und Geschmack hervorbringt.

Die Vorteile des Edelschimmels sind bestechend. So schützt er das Fleisch vor Austrocknung. Gleichzeitig wachsen feine Fäden, sogenannte Hyphen, ins Fleisch hinein. Für dieses Wachstum benötigt der Edelschimmel Energie, welche er sich holt, indem er jene Bestandteile im Fleisch verwertet, welche unerwünscht sind. So baut er beispielsweise das zähe Bindegewebe Kollagen ab.

Zusätzlich verleiht der Edelschimmel dem Fleisch eine durch seinen Stoffwechsel hervorgerufene nussige Geschmacksnote.

WAGYU BEEF

	100 g	150 g	200 g
Filet	48.—	68.—	88.—

Ein Produkt der Spitzenklasse mit seiner unverkennbaren Marmorierung. Es werden nur genetisch reine Tiere gezüchtet und es wird nach strikten Fütterungsvorschriften gearbeitet.

WagyuChile® besitzt einen äusserst wertvollen Genpool: Als erste Firma, die Wagyu Beef nach Südamerika brachte, hatten sie das Glück, 1998 genetisch reine Embryos aus Japan zu erhalten und somit besitzen diese nun die beste Blutlinie ausserhalb Japans!

Alle Zuchtbullen sind direkte Nachfahren von Michifuku, Hirashigetayasu und Son of Fukutsuru 068.

MENÜ

ab 2 Personen

Tatare von Biolachs und Avocados
Kressevinaigrette & hausgemachtes Brioche

Ceviche von Südafrika Scampi
im Petersilienwurzelsüppchen

Rheintaler Rindsfilet an leichter Teriyakisauce
knackiges Asiagemüse & Grünspargel, Rösti-Terrine

Orangen-Kiwi-Gratin
Sorbet

75.— 3 Gänge (*kalte oder warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert*)

90.— 4 Gänge (*kalte & warme Vorspeise, Hauptgang, Dessert*)

DAVOR ODER DAZWISCHEN

Bunter Wintersalat <i>Nüsse & getrocknete Feigenstreifen</i>	12.50
Buchser Nüsslisalat <i>Speck & Croûtons</i>	14.50
Tatare von Biolachs und Avocados <i>Kresse-Vinaigrette & Hausgemachtes Brioche</i>	21.—
„Charlotte“ von der Ente <i>jungem Winterspinat-Salat</i>	22.—
Gänseleberterrine in Cidre pochiert <i>gefüllt mit karamelisiertem Granny Smith Apfel</i>	28.50
Pappardelle an Trüffelbutter-Taleggiosauce <i>Babykarotten & Romanesco</i>	19.— / 26.—
Hausgemachte Ravioli <i>Basilikum & Tomate</i>	19.50 / 28.—
Rindsfilet-Carpaccio vom Grill <i>lauwarm mit Rucola & Parmesan</i>	29.— / 39.—
Ceviche von Südafrika Scampi <i>im Petersilienwurzel-Süppchen</i>	18.50
Kraftbrühe <i>Kräuterflädli</i>	11.50

KLASSIKER

Château-Briand *ab 2 Pers.*
auf der Silberplatte serviert mit frischem
Marktgemüse und Beilage nach Wahl
dazu servieren wir Pfeffersauce und Béarnaise p.P. 69.—

Ochsen T-Bone *ab 2 Pers.*
auf der Silberplatte serviert mit frischem
Marktgemüse und Beilage nach Wahl
dazu servieren wir Pfeffersauce und Béarnaise p.P. 69.—

Hackbraten
Kartoffelgratin & Gemüse 28.—

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“
Rösti 36.—

AUS DEM WASSER

Loup de Mer (180 Gramm)
der Fisch der Extraklasse 46.—

Seezunge
ganz oder filetiert 50.—

Black Tiger Riesencrevetten (pro 100 Gramm)
der Klassiker unter den Krustentieren 24.—

VEGETARISCH

Pappardelle an Trüffelbutter-Taleggiosauce
Babykarotten & Romanesco 26.—

Gemüserösti
Pilzragout 26.—

VON DER WEIDE

	150 g	200 g	250 g
Kalbssteak <i>feine Struktur & neutral im Geschmack</i>	37.—	45.—	53.—
Kalbskotelett <i>saftig mit Knochen</i>			53.—
Kalbsfilet <i>aus dem Rheintal</i>	39.—	48.—	56.—
Rindshuftsteak <i>kräftig & butterzart</i>	27.—	35.—	43.—
Entrecôte <i>saftig & geschmackvoll</i>	33.—	41.—	49.—
Rindsfilet aus der Region <i>einfach butterzart</i>	36.—	44.—	52.—
Angus Rindsfilet <i>weltklasse Fleisch aus Irland</i>	39.—	48.—	57.—
Bisonfilet <i>gesund & nährstoffreich</i>	48.—	60.—	72.—
Maispoulardenbrust (ca.190 Gramm) <i>das Gourmet-Poulet</i>			23.—

Wir servieren Ihnen natürlich gerne auch grössere Stücke

*zu allen Fleischgerichten reichen wir unsere
Schneggen-Barbecuesauce, Kräuterbutter
und Chimichurri (argentinische Grillsauce)*

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes frites	6.50
Kartoffelgratin	6.50
Pilaw Reis	5.50
Pappardelle	5.50
Rösti oder Röstiterrine	6.50
Knackiger Blattsalat	7.50
Marktfrisches Mischgemüse klein	5.50
Marktfrisches Mischgemüse gross	8.50
Frischer Blattspinat	5.50
Spinatgratin	6.50

*Auf Wunsch servieren wir die Beilagen separat auf den Tisch
zum selber Schöpfen nach Lust und Laune*

SAUCEN

Sauce Béarnaise <i>klassisch zu grilliertem Fleisch</i>	4.—
Sauce Choron <i>klassisch zu grilliertem Fisch</i>	4.—
Barolosauce <i>kräftig & intensiv</i>	4.—
Pfeffersauce <i>rassig & crèmig</i>	4.—
Schneggen-Curry <i>feurig orientalisches</i>	4.—

SÜSS

After-Eight Parfait <i>Zitrusfrüchtesalat</i>	15.50
Schokoladenmousse „Marmorata“ <i>weisses & dunkles mit Blutorange filets</i>	15.50
Carpaccio und Sorbet von der Ananas <i>süßes Minzenpesto</i>	14.50
Sorbetteller <i>frische Früchte</i>	14.50
Gebrannte Crème <i>Katalanische Art</i>	16.—
Orangen-Kiwi-Gratin <i>Sorbet</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 Quitten, Mandarinen, Passionsfrucht</i>	<i>pro Kugel</i> 4.50
Glacés <i>Vanille, Schokolade, Erdbeer, Caramel</i>	<i>pro Kugel</i> 4.—
Irish oder Rudesheimer-Kaffee <i>der Traditionelle und der mit Asbach Uralt</i>	15.50

SALZIG UND FLÜSSIG

Reichhaltige Käsevariation <i>Regional & International</i>	16.—
Château Lafaurie-Peyraguey <i>Sauternes, Frankreich, 1997</i>	<i>1dl</i> 16.—
Taylor`s Vintage Port, 2002	<i>5cl</i> 9.—

HERKUNFT DER PRODUKTE

Rindfleisch	SCHWEIZ, IRLAND, CHILE, USA
Kalbfleisch	SCHWEIZ
Schweinefleisch	SCHWEIZ
Bison	KANADA
Geflügel	SCHWEIZ, FRANKREICH
Fisch	FRANKREICH
Wurstwaren	SCHWEIZ
Krustentiere	SÜDAFRIKA, VIETNAM

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, Räfis SG

Bäckerei Frick, Buchs SG

Bäckerei Mündle, Mauren FL

Bäckerei Kuess, Buchs SG