

## NOSE – TO – TAIL VOM MÖR`SCHWII

### Was ist eigentlich Nose to Tail?

Nose to Tail Eating will sagen, dass es dem Tier gegenüber unanständig wäre, es nicht von Kopf bis Fuss zu verwerten. Es hält auch jenseits des Filets etliche Leckerbissen und Gaumenfreuden für uns bereit. „Fergus Henderson“

### Was ist ein Mör`Schwii?

Im Vordergrund steht der Respekt gegenüber dem Tier. Unser Mör`Schwii ist in unserem Dorf geboren und unter besten Verhältnissen aufgewachsen. Es hat alle Lebensstadien in Mörschwil durchlebt bis es hier und heute im Adler genossen werden kann.

### Unsere Vision

Der rote Faden, der sich durch unser Nose to Tail Konzept zieht, ist der Respekt gegenüber dem Tier, die Herkunft, sowie die vorbildliche Haltung. Wodurch eine bestmögliche Fleischqualität erzeugt wird. Wie in früheren Zeiten wird das ganze Tier in unserer Küche verarbeitet. Mit neuzeitlichen Garmethoden kreieren wir ein ständig wechselndes Menü, das als solches komplett oder in einzelnen Gängen bestellt werden kann. Gerichte wie zu Grossmutterns Zeiten, aber im modernen Gewand. Dä Schneller isch dä Gschwinder.

## S`Mör`Schwii stellt sich vor

Hoi schö bisch bi üs,

Ich bin S`Mör`Schwii und han so richtig Schwein gha im Läbe.

Gebore bin ich bim Martin Wirth und mini Jugend hani bim Ueli Geisser döre verbringe.

Jedä Tag hani dusse im Freie gspielt und anderi Schweinereiä gmacht.

Nebst em normale Fuätter han ich au ä spezielli Chrütermischig zum fressä übercho, ich bin hald en richtigä Feinschmecker.

Wo ich denn es bitzli älter und grösser wordä bi, han ich zum Bruno is Yoga dörä. Er hät mi i dä Ehrbar Metzgerei so richtig in Form brocht.

Momentan gnüss ich sWellnessagebot i dä Adler Chuchi bim Joel und bim Claudio. Sitze im Jacuzzi und mach mi hübsch für di.

Häsch luscht uf ä Date hüt obed??? S`Aktuell Menü präsentiert dir dä Service uf dä Taflä.

*Diiis Mör`Schwii - „Es Mör`Schwii müsst mer si“*

---

# VORSPEISEN

<b>Bunter Blattsalat</b> .....	9.50
Bunter saisonaler Blattsalat mit Dressing nach Wahl	
<b>Gemischter Salat</b> .....	12.50
verschiedene Rohkost - und Blattsalate nach Saison mit Dressing nach Wahl	
<b>Tonato di Vitello mit frittierten Kapern</b> .....	19.50
Kurz gebratener Thunfisch auf kleinem Kalbsragout mit Thonschaum	
<b>Rindstatar vom Mörschwiler Rind (serviert mit rohem Eigelb) ...</b>	22.50   36.50
Klassisch zubereitet mit hausgemachtem Essiggemüse, Toast und Butter	
<b>In hausgemachtem Zitronenolivenöl gebratener Feta</b> .....	15.50
auf Flowersprout - Rosenkohlsalat mit Birnendressing und Karoffelstroh	
<b>Feigen Pecorino Ravioli</b> .....	17.50   32.50
mit Rosmarinbutter, gebratene Feigen, Portweinreduktion und Belperknolle	
<b>Tagessuppe</b> .....	9.50
Unser Service gibt gerne Auskunft über das heutige Angebot	
<b>Capuccino vom Steinpilz</b> .....	14.50
Steinpilzsuppe mit Milchschaum und pulverisiertem Steinpilz	

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

**Herkunft unserer Produkte:**

Rind:	CH - Metzgerei Ehrbar
Kalb:	CH - Metzgerei Ehrbar
Schwein:	CH - Metzgerei Ehrbar
Hirsch:	AUT/NZ - Zellweger Comestibles
Poularde:	CH - Robin Geisser Mörschwil
Thunfisch:	PHL - Zellweger Comestibles
Lamm:	AUS/NZ Zellweger Comestibles

# HAUPTGERICHTE

Schweins-Cordon-bleu.....	32.50
mit Appenzeller Braumeisterschinken und St.Galler Klosterkäse gefüllt, Pommes frites und Saisongemüse	
Schnitzel vom Schweinsnierstück.....	27.50
mit Cognacrahmsauce, frische Tagliolini und Saisongemüse	
Gebratene Kalbsleber.....	34.50
mit Speck, Apfel, caramelisierten Zwiebeln, Kalbsjus mit knuspriger Butterrösti und Saisongemüse	
Kalbsgeschnetztes und Kalbsmilken .....	38.50
mit Champignonsauce im Blätterteigpastetli serviert mit Flowersprouts und Rosenkohl	
Mille Feulle vom Hirschfiletmedaillon und Maccaire Karoffel .....	44.50
mit Rotkraut, Rosenkohl, Weissweibirne und Preiselbeerjus	
Frisch gebackener Hackbraten (Zubereitungszeit 25 Minuten).....	29.50
mit Portweinjus, Quarkspätzli und Saisongemüse	
Lammhaxe über Nacht geschmort.....	42.50
mit Rosmarinsauce auf Kartoffelstock mit caramelisierter Zwiebel und Speck und Saisongemüse	
Steak of the day .....	Tagespreis
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Saisongemüse	
Wir beraten Sie gerne	

## FISCH

Fangfrisch vom Zellweger Staad.....	Tagespreis
Unser Service macht Ihnen unser heutiges Angebot gerne gluschtig	

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

#### Herkunft unserer Produkte:

Rind:	CH - Metzgerei Ehrbar
Kalb:	CH - Metzgerei Ehrbar
Schwein:	CH - Metzgerei Ehrbar
Hirsch:	AUT/NZ - Zellweger Comestibles
Poularde:	CH - Robin Geisser Mörschwil
Thunfisch:	PHL - Zellweger Comestibles
Lamm:	AUS/NZ Zellweger Comestibles

## VEGETARISCH

Hausgemachter Kichererbsenburger .....	28.50
im türkischen Fladenbrot mit Gemüsestreifen, Salat, Griechischer Joghurt und Süsskartoffelfries	
Gelbes Gemüse Thaicurry.....	24.50
mit knusprigem Tofu und hausgemachter Frühlingsrolle, serviert mit gedämpften Jasminreis	
Zusätzlich gebratene Pouletfilets	+8.00

## FÜR DIE KLEINEN

Spaghetti mit Tomatensauce .....	9.50
Rahmschnitzeli.....	12.50
Hausgemachte Chickennuggets .....	13.50
Wienerlikrebs.....	10.50

Beilage nach Wunsch: Pommes frites oder Kartoffelstock, Spaghetti serviert mit Erbsli

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

#### Herkunft unserer Produkte:

Rind:	CH - Metzgerei Ehrbar
Kalb:	CH - Metzgerei Ehrbar
Schwein:	CH - Metzgerei Ehrbar
Hirsch:	AUT/NZ - Zellweger Comestibles
Poularde:	CH - Robin Geisser Mörschwil
Thunfisch:	PHL - Zellweger Comestibles
Lamm:	AUS/NZ Zellweger Comestibles

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

# DESSERT

Variation vom Manderinli .....	15.50
mit gesalzenem Haselnusskrokant Sorbet, Coulis, Küchlein, kandierte Filet und Joghurt Manderinenmousse	
Füger - Züngli - Halbgefrorenes .....	13.50
mit Japonais, Schokoladensauce und lauwarmen Weissweibirne	
Espresso Semifredo .....	10.50
mit heissem Ristretto, Traubenragout und Grappa - Espuma	
Hausgemachtes Caramelköpflli .....	9.50
mit Rahm und Weissweibirne	

## HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS

### Unsere Sorten

Schokolade, Vanille, Sauerrahm, Zitronensorbet, Blutorangensorbet

*Weitere saisonale Angebote auf Empfehlung*

pro Kugel  
Portion Schlagrahm

4.50  
+1.00

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

# SYLVESTERMENÜ 2021

Willkommensdrink und hausgemachte Knabbereien

★★★★

Variation von der Rande und Schwarzwurzel  
mit Meerrettich

★★★★

Hummerbisque  
mit gebratenem Hummerschwanz

★★★★

Feigen - Pecorino - Ravioli  
mit Rosmarinbutter, Portweinreduktion und Belperknolle

★★★★

Kleines Kalbsragout, geschäumte Kalbsvelouté, gebackenes Ei  
mit flüssigem Kern und schwarzer Trüffel

★★★★

Hausgemachtes Mandarinensorbet  
mit gesalzenem Erdnusskrokant

★★★★

Duett von gebratenem Rinderfilet und geschmorter Rindkopfbake  
auf Steinpilzkartoffelstock und Gemüseperlen

★★★★

Käse Viererlei vom Kündig  
mit hausgemachten Chutneys und Fruchtbrot

★★★★

Variation von der Passionsfrucht

Menüpreis 120.00

Menü inkl. Käse 135.00

Bei Fragen zu allergenen Stoffen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft

Herkunft unserer Produkte:

Rind:	CH - Metzgerei Ehrbar
Kalb:	CH - Metzgerei Ehrbar
Schwein:	CH - Metzgerei Ehrbar
Hirsch:	AUT/NZ - Zellweger Comestibles
Poularde:	CH - Robin Geisser Mörschwil
Thunfisch:	PHL - Zellweger Comestibles
Lamm:	AUS/NZ Zellweger Comestibles