



Lieber Gast

Herzlich willkommen im Restaurant Schössli!

Wir freuen uns, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Unser Küchenteam, unter der Leitung von Beat Schittenhelm, kocht täglich frisch und mit Leidenschaft für Sie.

Um Ihnen stets ein saisonales und abwechslungsreiches Angebot anbieten zu können, kreieren wir unsere Karte in etwa alle drei Wochen neu. Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit auch Ihre persönlichen Wünsche.

Nun wünschen wir Ihnen «en Guete» und einen genussvollen Aufenthalt bei uns.

Ihre Gastgeber
Beat & Sandra Schittenhelm
mit dem Schössli Team

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an Ihre Gastgeber.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Gourmetmenü

Mariniertes Schottland Label Rouge Lachsfilet
mit Hummus, Kürbispickles und veganer Kürbismayonnaise

Proseccoschaumsüppchen
mit Dörrfeigen, Salbei und Käseschnittli

Duett vom Puschlaver Bergkalb
Rosa gebratenes Nierstück und geschmortes Kopfbäckchen
an Portweinjus

Süsskartoffel-Limettenpüree, gebackene Kichererbsenstangen und Ofengemüse

Toggenburger Jersey Blue vom Maître Fromager Rolf Beeler
serviert mit Beat's Früchtebrot, Quittensenf und schwarzen Baumnüssen

Panna Cotta von der weissen Schokolade
mit Mango-Granatapfelsalsa und Pfefferminzpesto

1.,2. & 3. Gang	69
Käse	15
Dessert	15

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an Ihre Gastgeber.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Gourmetmenü – vegetarische Variante

Geräuchertes Kürbistatar
mit Samosa, mariniertem Rotkraut und Dattelchutney

Ravioli vom 4-jährigen Alp Sbrinz AOP
auf jungem Winterspinat mit Lauch, marinierte Apfelwürfel

Gebackene Kichererbsenstangen
auf sautiertem Wintergemüse mit Shiitake und Koriander
begleitet von Linsencurry mit Kartoffeln

Toggenburger Jersey Blue vom Maître Fromager Rolf Beeler
serviert mit Beat's Früchtebrot, Quittensenf und schwarzen Baumüssen

Panna Cotta von der weissen Schokolade
mit Mango-Granatapfelsalsa und Pfefferminzpesto

1.,2. & 3. Gang	59
Käse	15
Dessert	15

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an Ihre Gastgeber.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



Abendkarte

VORSPEISE

Schössli Salat Winterliche Blattsalate an Hausdressing mit Apfel, Karotten, Randen, Haselnüssen und Kernen	13
Carne cruda vom Schweizer Rind mit Kopfsalatherzen, Oliven, Haselnusscreme und gehobelter Beeler Chogele, Demeter	19
Essenz vom Malanser Bio-Suppenhuhn mit Gemüse und Buchweizenflädli	12

HAUPTGANG

Beefer grilliertes Entrecôte vom Puschlaver Bergrind mit Chimichurri Kartoffelgratin und Ofengemüse	49
Duett vom Puschlaver Berglamm Im Pinot Noir geschmortes Ragout und rosa gebratene Koteletts Bündner Maiskroketten, Selleriepüree, Ofengemüse und geräucherte weisse Bohnen	42
Cordon bleu vom Kalb (CH)	45
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Hinterschinken (CH) und Seewiser Alpkäse Quarkknöpfli und Ofengemüse	36
Kurz grilliertes Schottland Label Rouge Lachsfilet mit Süsskartoffel-Limettenpüree, gebackenen Kichererbsenstangen und Ofengemüse	42
Vegetarischer Acquerello Randenrisotto mit Trüffelgorgonzola und Birne	29

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an Ihre Gastgeber.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.