



EIN STALL MIT GESCHICHTE

Herzlich Willkommen im Gade – mini Beiz!

NATÜRLICH – ECHT

Gade heisst in Dialektsprache Stall.

Unser Restaurant befindet sich in einem ehemaligen Stall und war vor einigen Jahren noch das Zuhause von 20 Kühen, einigen Kälbern und Rindern welche im Erdgeschoss zu Hause waren.

Die Hühner fanden ebenfalls hier ihren Platz, nämlich in der linken Nische.

In der rechten Nische war der Misthaufen angesiedelt, und bei spezieller Witterung hat man auch noch heute, über 40 Jahre danach den Geruch in der Nase als ob dieser noch hier wäre.

Das nahrhafte Toggenburger Heu wurde im 1. Stock, dem Heustock gelagert. Hier haben wir heute Platz für 60 Gäste.

Früher wie Heute – im Gade wurde schon immer geschlemmt.

En Guete!



ZUM LÖFFELN

FLÄDLISUPPE

Fr. 9.50

der Klassiker mit hausgemachten Flädli

NIDELZONNE (Äplermahlzeit)

AB 2 DL Fr. 9.50 PRO DL

aus Rahm, Eier, Salz, Griess und Mehl in der Gusseisenpfanne serviert



ÖPPIS VORWEG

SAISONALER BLATTSALAT

Fr. 9.50

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing



GEMISCHTER SALAT

Fr. 12.50

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing



BERGSALAT

Fr. 12.50

Bloderkäsewürfel und Baumnüsse

auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing



MOSTBRÖCKLICARPACCIO MIT BERGKÄSE

Fr. 19.00

mariniert mit Balsamico und Olivenöl, saisonaler Blattsalat





URCHIGES GADE - MENÜ

Vorspeise:	GEMISCHTER SALAT mit französischem oder Honig-Balsamicodressing * * *
Hauptgang:	Schweinssteak Toggenburger Art mit Schlorzmasse und Käse überbacken Gemüse Röstikroketten * * *
Dessert:	Merenque mit Vanille-, und Erdbeerglace, garniert mit Rahm * * *

3 Gang Menü Fr. 52.00

2 Gang Menü Fr. 44.00

Hauptgang Fr. 35.00



GADE – URCHIG UND GLUSCHTIG

TOGGENBURGER CORDON BLEU Fr. 35.00
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Bergkäse,
dazu frisches Mischgemüse und Pommes frites

CHÄSSPÄTZLI Fr. 24.00
hausgemachte Spätzli mit Rahm und Bergkäse überbacken 

CHÄSSPÄTZLI „HUUSART“ Fr. 27.00
hausgemachte Spätzli mit Schinken, Spinat, Rahm und Bergkäse überbacken

KUTTELN Fr. 24.00
an Tomatensauce mit Kümmel und Gschwellti 

Vegetarische Capuns Fr. 27.00
mit Bergkäse 

Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen





HEISSER STEIN – ZUM SELBER BRÖTLE



für Geniesser ca. 150g – für Schlemmer ca. 300g

SCHWEIZER POULETBRUST

Geniesser Portion Fr. 30.00

Schlemmer Portion Fr. 46.00

RINDSENTRECÔTE

Geniesser Portion Fr. 35.00

Schlemmer Portion Fr. 51.00

LAMMRÜCKEN

Geniesser Portion Fr. 35.00

Schlemmer Portion Fr. 51.00

SCHWEINESTEAK

Geniesser Portion Fr. 30.00

VOM TOGGENBURGER SÄULI

Schlemmer Portion Fr. 46.00

Preis inkl. 1 Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Spätzli, Röstikroketten, Gemüse oder Salat

Dazu servieren wir hausgemachte

Cocktailsauce, Kräuterbutter und Knoblauchsauce



TOGGENBURGER ANGUS RIND

VON ROLF BAUMGARTNER, STARKENBACH, ALT ST. JOHANN



Die Angus Rinder von Rolf Baumgartner in Starkenbach werden ganzjährig im Freien gehalten.

Sie bekommen täglich frisches Gras und im Winter Heu.
Die Tiere wachsen natürlich und langsam ohne Kraftfutter.
So entwickelt das Fleisch eine sehr hohe Qualität und einen unvergleichbaren Charakter.

ANGUS SPIESS	Fr. 38.00
mit Pommes frites und Gemüse	

ANGUS SPIESS	Fr. 38.00
mit Pommes frites und Salaten	

ANGUS GHACKETS MIT HÖRNLI	Fr. 25.00
und Apfelmus	



FONDUE

ab 2 PERSONEN

KÄSEFONDUE

der Klassiker

Fr.27.00/Pers.



FONDUE RICHE

mit Ananas, Buureschüblig, Gschwellti

Fr.32.00/Pers.



FONDUE CALVADOS

mit grünen Pfefferkörnern

Fr.29.00/Pers.



RACLETTE

RACLETTE PORTION

mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Gschwellti

Fr.20.00



Unseren Käse beziehen wir von der Familie Stadelmann,
Käserei Stofel in Unterwasser, welche Milch von unseren Bauern
aus der Region zu ihren Käsespezialitäten verarbeitet.



KUNTERBUNTE GADEWELT

Bergsalat	Fr. 17.50
Bloderkäsewürfel und Baumnüsse auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamicodressing	
Salatteller	Fr. 18.50
Wurstsalat einfach	Fr. 17.50
Wurstsalat garniert	Fr. 21.50
Wurst-Käsesalat einfach	Fr. 19.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 23.50
Käsesalat	Fr. 17.50
Käsesalat garniert	Fr. 21.50
Stockbergspeck 100g	Fr. 14.50
fein aufgeschnitten mit Zwiebelringen und Essiggurken	
Buureschüblig am Stück	Fr. 12.50
mit Zwiebelringen und Essiggurken	
Vesper Plättli	Fr. 27.00
Heublumen-, und Bergkäse, Buureschüblig und Stockbergspeck zum selber schneiden mit Feigensenf und Birebrot auf dem Holzbrett serviert	



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

JENINSER BLANC DE NOIR	50 cl: Fr.	25.50
Weinkellerei Arnold Graf, Gams	10 cl: Fr.	5.50

FÉCHY	50 cl: Fr.	25.50
Weinkellerei Arnold Graf, Gams	10 cl: Fr.	5.50

RIESLING - SILVANER	50 cl: Fr.	25.50
Aagne, Weingut Gysel, Hallau	10 cl: Fr.	5.50

BÜNDNER FEDERWEISSER	50 cl: Fr.	27.00
von Salis		

ROTWEINE

AAGNE PINOT NOIR CLASSIC	50 cl: Fr.	25.50
Unser Hauswein! Aagne, Weingut Gysel, Hallau	10 cl: Fr.	5.50

RIOJA	50 cl: Fr.	25.50
Bodega El Coto	10 cl: Fr.	5.50

PRIMITIVO MERLOT	50 cl: Fr.	25.50
Taranto IGT, Apulien	10 cl: Fr.	5.50

RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLLICELLA	50 cl: Fr.	27.00
Cami		



Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

DIE 14 HAUPTALLERGENE auf einen Blick

	<p>Eier alle Arten von Nutzgeflügelieiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierrei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)</p>		<p>Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse ...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse</p>
	<p>Erdnüsse alle Erdnussarten ... und Erdnusszeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>		<p>Schwefeldioxid und Sulfite E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst</p>
	<p>Fisch alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Roggen, Fischextrakt und Fischsauce</p>		<p>Sellerie alle Selleriesorten ... und Selleriezeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz</p>
	<p>Glutenhaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl</p>		<p>Senf alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten</p>
	<p>Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstierzeugnisse wie Krebtpulver, Krebtsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebstierzeugnisse</p>		<p>Sesamsamen alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz</p>
	<p>Lupinen alle Lupinensorten ... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat</p>		<p>Soja alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojabl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin</p>
	<p>Milch alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchezucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee</p>		<p>Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtierzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce</p>