



# EIN STALL MIT GESCHICHTE

Herzlich Willkommen im Restaurant Gade

---

NATÜRLICH – ECHT

---

Gade heisst in Dialektsprache Stall.

Unser Restaurant Gade 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 heute, über 40 Jahre danach, noch 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!

Markus Frei und das Gade Team



## ZUM LÖFFELN

---

### FLÄDLISUPPE

Fr. 9.50

der Klassiker mit hausgemachten Flädli

---

### NIDELZONNE - DIE ÄLPLERMAHLZEIT

AB 2 DL Fr. 9.50 PRO DL

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

---



### MARKBEINKNOCHEN VOM RIND (20 Min Zubereitungsdauer)

Fr. 12.50

mit hausgemachter Kräuterbutter serviert

---



## ÖPPIS VORWEG

---

### 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

---





## SOMMERZEIT - SALATZEIT



---

### FITNESSTELLER

Fr. 28.00

aus frischen gemischten Salaten, wahlweise mit

**Schweineschnitzel** oder **Pouletbrust**, dazu hausgemachte Kräuterbutter.

Als vegetarische Variante mit einem **Quinoa-Chili Burger** und Mango Chutney im Streusamenbun



---

### GADESALAT

Fr. 27.00

Blattsalat mit Pouletbruststreifen und frischen Früchten garniert

---

### SAUTIERTE RIESENGARNELEN

Fr. 27.00

mit Knoblauch und Zwiebeln sautierte Riesengarnelen auf Blattsalat an Honig – Balsamicodressing mit Cherrytomaten

---

### GAZPACHO TERESA

Kalte Gemüsesuppe nach dem Hausrezept unserer Köchin Teresa



Fr. 10.00 klein

Fr. 13.00 gross

---




## GADE – URCHIG UND GLUSCHTIG

---

**TOGGENBURGER CORDON BLEU** Fr. 35.00  
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Käse,  
dazu Gemüse 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 - FÜR GOURMETS** Fr. 24.00  
an Tomatensauce mit Kümmel und Gschwellti 

---

**VEGETARISCHE CAPUNS** Fr. 27.00  
mit Bergkäse 

---

**RACLETTE PORTION** Fr.20.00  
mit Essiggurken, Silberzwiebeln und Gschwellti  

---

**KÄSEFONDUE** Fr.27.00/Pers.  
der Klassiker  

---

Nach Möglichkeit servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen





## HEISSER STEIN – ZUM SELBER BRÖTLE



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

---

<b>SCHWEIZER POULETBRUST</b>	Geniesser Portion	Fr. 30.00
	Schlemmer Portion	Fr. 46.00

---

<b>RINDSENTRECÔTE</b>	Geniesser Portion	Fr. 35.00
	Schlemmer Portion	Fr. 51.00

---

<b>LAMMRÜCKEN</b>	Geniesser Portion	Fr. 35.00
	Schlemmer Portion	Fr. 51.00

---

<b>SCHWEINESTEAK VOM TOGGENBURGER SÄULI</b>	Geniesser Portion	Fr. 30.00
	Schlemmer Portion	Fr. 46.00

---

<b>RIESENGARNELEN</b>	Geniesser Portion	Fr. 35.00
	Schlemmer Portion	Fr. 51.00

---

**Preis inkl. 1 Beilage nach Wahl:**

Pommes frites, Spätzli, Röstikroketten, Gemüse oder Salat

**Dazu servieren wir hausgemachte Cocktailsauce, Kräuterbutter und Knoblauchsauce**



## VOM ANGUS RIND

---

### ANGUS SPIESS

mit Pommes frites und Gemüse

Fr. 38.00



---

### ANGUS SPIESS

mit Pommes frites und gemischten Salaten serviert

Fr. 38.00



---

VEGAN



---

### VEGANES LINSEN - DAL

mit roten Linsen, Ingwer, Curry, Kokosmilch, Pelati und Kartoffeln

Fr. 27.00

---

### GAZPACHO TERESA

Kalte Gemüsesuppe nach dem Hausrezept unserer Köchin Teresa

Fr. 10.00 klein

Fr. 13.00 gross

---

**Unser Beitrag mit dir zur Reduktion von Food Waste:  
Wir servieren euch angemessene Portionen.  
Gerne dürft ihr jederzeit Nachservice verlangen.  
Gemeinsam für unsere Zukunft!**



## KUNTERBUNTE GADEWELT

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



**IM JULI & AUGUST  
WIRD JEDEN  
DONNERSTAG ABEND GEBRUZELT!**



**Rindshamburger  
im Streusamenbun**  
Toggenburger Rindfleischburger mit  
Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Mango -  
Chutney

Fr. 32.00

**Poulet Involtini  
mit Speck umwickelt  
ca. 200g**

Fr. 29.50

**Quinoa-Chili-Burger  
im Streusamenbun**  
mit einem hausgemachten Mango  
Chutney, Tomaten und Gurken

Fr. 27.00 

**Rindsentrecôte  
mit Kräuterbutter ca. 200g**

Fr. 38.00

**Angusspiess  
mit Kräuterbutter**

Fr. 38.00

**Kalbssteak  
mit Kräuterbutter ca. 200g**

Fr. 46.00

**Alle Gerichte werden mit gemischten Salaten serviert**

Maiskolben Fr. 5.00/ Stk.

Baked Potatos mit Sour Cream Fr. 4.50 / Stk.





## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISSWEINE

---

<b>JENINSER BLANC DE NOIR</b>	50 cl: Fr.	26.00
Weinkellerei Arnold Graf, Gams	10 cl: Fr.	6.00

---

<b>FÉCHY</b>	50 cl: Fr.	26.00
Weinkellerei Arnold Graf, Gams	10 cl: Fr.	6.00

---

<b>RIESLING - SILVANER</b>	50 cl: Fr.	26.00
Aagne, Weingut Gysel, Hallau	10 cl: Fr.	6.00

---

<b>BÜNDNER FEDERWEISSER</b>	50 cl: Fr.	28.00
von Salis		

---

### ROTWEINE

---

<b>AAGNE PINOT NOIR CLASSIC</b>	50 cl: Fr.	26.00
<b>Unser Hauswein!</b> Aagne, Weingut Gysel, Hallau	10 cl: Fr.	6.00

---

<b>RIOJA</b>	50 cl: Fr.	26.00
Bodega El Coto	10 cl: Fr.	6.00

---

<b>PRIMITIVO MERLOT</b>	50 cl: Fr.	26.00
Taranto IGT, Apulien	10 cl: Fr.	6.00

---

<b>RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLLICELLA</b>	50 cl: Fr.	29.00
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><b>Eier</b></p> <p>alle Arten von Nutzgefügelieiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (E) und E1105 = Lysozym (E)</p>		<p><b>Schalenfrüchte</b></p> <p>Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse ...und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse</p>
	<p><b>Erdnüsse</b></p> <p>alle Erdnussorten ... und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter</p>		<p><b>Schwefeldioxid und Sulfite</b></p> <p>E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO<sub>2</sub>) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst</p>
	<p><b>Fisch</b></p> <p>alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce</p>		<p><b>Sellerie</b></p> <p>alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Sellerie Saat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz</p>
	<p><b>Glutenhaltiges Getreide</b></p> <p>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><b>Senf</b></p> <p>alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten</p>
	<p><b>Krebstiere</b></p> <p>alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebepulver, Krebsemehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse</p>		<p><b>Sesamsamen</b></p> <p>alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz</p>
	<p><b>Lupinen</b></p> <p>alle Lupinensorten ... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinisolat</p>		<p><b>Soja</b></p> <p>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><b>Milch</b></p> <p>alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milchzeugnisse 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><b>Weichtiere (Mollusken)</b></p> <p>alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce</p>