



## Zum Apéro

**Warmes knuspriges Chnoblilbrot**  
„zom vo Hand esse“

6.—

**Crostini mit Puschlaver Alp-Rohschinken**  
auf Pedro's Berkel „1932“ dünn geschnitten

9.—

**Salami aus dem Misox**  
**und Puschlaver Alprohschinken**  
auf Pedro's Berkel „1932“ dünn geschnitten

mit Spezialgurken süss-sauer aus dem eigenen Einmachglas

19.—



# Pedro's Tavolata

**miteinander teilen und geniessen**

(dieses kulinarische Erlebnis ist ab 2 Personen erhältlich)

## **Vorspeisen**

Fleisch – Gemüse – Süsschen – Fisch

\*\*\*

Kalbfleischstreifen an grüner Pfefferrahmsauce

Kalbshacktätschli mit hausgemachtem Kräuterbutter überbacken

Knusprige Rösti, Gemüse, Pommes frites

\*\*\*

Pedro's süsse Köstlichkeiten

\*\*\*

\*

59.— pro Person

INKL. 7.7% MWST.



## Zur Sache im voraus

### **Handgeschnittenes Kalbfleisch-Tatar**

mit Trüffelöl abgeschmeckt,  
serviert mit Toastbrot und Butter

18.— / 26.—

### **Schottischer Rauchlachs auf kleiner Omelette**

mit frischem Meerrettich

unser Rauchlachs stammt aus der Räucherei Curuna, St. Moritz

13.—

### **Bodensee Eglifilets gerollt im Pfännli**

mit hausgemachtem Kräuterbutter überbacken

10.—

### **Leicht warmer Formaggini aus dem Maggiatal**

Tessiner Weichkäse mariniert mit St. Galler Rapsöl und Kräutern,  
dazu Spezialgurken süss-sauer aus dem eigenen Einmachglas 11.—

### **Pedro's hauchdünne Ravioli mit Gemüsefüllung**

an Salbeibutter

13.—



## Zur flüssigen Sache

|   |     |
|---|-----|
| <b>Thurgauer Apfelschaumsuppe</b><br>„die Ostschweizer Spezialität“ | 7.— |
| <b>Curryrahmsuppe mit gebratenen Bananen</b><br>„die süchtig macht“ | 8.— |
| <b>Pedro's Suppe vom Tag</b><br>„es hät solang's hät“               | 6.— |

## Zur knackigen Sache

|  |                   |
|--|-------------------|
| <b>Blattsalat</b><br>mit unserer weltbekannten „Huussauce“   | 7.—               |
| <b>Gemischter Salat</b><br>mit unserer weltbekannten „Huussauce“   | 9.—               |
| <b>Salatschüssel mit frischem, bunt vermischem Salat</b><br>mit unserer weltbekannten „Huussauce“<br>ab 2 Personen, nur als Vorspeise erhältlich | 8.—<br>pro Person |
| <b>Kalbsschnitzel nature</b><br>mit gemischtem Salat   | 24.—              |



# Zur Hauptsache

## Originell im Pfännli serviert

### **Pedro's Lieblingsgericht**

Kalbfleischstreifen an grüner Pfefferrahmsauce,  
knusprige Rösti mit Pelati aus dem eigenen Einmachglas 33.—

### **Stroganoff**

Fürstenländer Rindsfiletstreifen an rassischer Paprikarahmsauce,  
hausgemachte Taglierini 35.—

### **Casimir**

Kalbfleischstreifen an Curryrahmsauce  
Reis mit frischen Früchten garniert 27.— / 32.—

### **Aus Oma's Zeiten**

Kalbshackfleischkugeln gebraten an Gemüsesauce,  
hausgemachte Taglierini,  
Williamsbirne aus Pedro's Einmachglas 30.—

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

## Im Egli git's Egli

### **Bodensee Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln**

Salzkartoffeln und Saisongemüse 33.—

### **Bodensee Eglifilets im Knusperteig**

mit Tartar- und Cocktailsauce 24.—

- zusätzlich Beilage nach Wahl plus 5.—

(Reis, Salzkartoffeln, Taglierini oder Pommes frites)

Unsere Eglifilets stammen aus dem Bodensee oder von der Walliser Fischzucht Valperca in Raron oder aus der EU. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiterin, sie gibt Ihnen gerne Auskunft.



## Zur klassischen Sache

### **Cordonbleu vom Ostschweizer Milchkalb**

mit Degersheimer Käse und feinstem Hinterschinken gefüllt,  
paniert mit hausgemachtem Paniermehl von Weissbrot,  
dazu knusprige Pommes frites

30.— \* / 34.— \*

### **Tafelspitz vom Fürstenländer Rind**

mit Meerrettichschaum, Salzkartoffeln, Lauchrahmgratin  
und Spezialgurken süss-sauer aus dem eigenen Einmachglas

33.— \*

### **Ostschweizer Kalbsschnitzel an Zitronensauce**

hausgemachte Taglierini

33.—

### **Schweizer Entrecôte**

mit Zitronenbutter überbacken,  
knusprige Pommes frites

37.—

### **Pedro's hauchdünne Ravioli mit Gemüsefüllung**

an Salbeibutter, auf Pelati aus dem eigenen Einmachglas

23.—

### **Polentaschnitten mit Parmesankäse überbacken**

auf Gemüseratatouille

(Dieses Gericht ist laktosefrei, glutenfrei, vegetarisch und vegan;  
für Veganer lassen wir den Parmesankäse weg.)

23.— \*

### **Käseschnitte mit Degersheimer Käse**

- mit Birne aus Pedro's Einmachglas oder

20.—

- mit einem Bio-Spiegelei aus Gossau

20.—

\* kann auch als glutenfreies Gericht bestellt werden

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| Grosser Salatteller mit Ei   |       | 16.—  |
| Wurstsalat nature / garniert (St. Galler Stumpfen)                         | 10.—  | 15.50 |
| Wurst-Käsesalat nature / garniert  | 13.50 | 16.50 |
| Belegte Brötli, frisch zubereitet:   |       |       |
| Schinken, Tessiner Salami, Salat, Fleischkäse, Käse, Mostbröckli, Sellerie |       | 4.40  |
| Thon, Ei gehackt (von Bio-Eiern)   |       | 4.60  |
| Lachs (von der Räucherei Curuna, St. Moritz)                               |       | 4.80  |

INKL. 7.7% MWST.



## **„ Man ist , was man isst „**

Liebe Gäste und Freunde vom Restaurant Egli

### **Wir haben die Früchte und das Gemüse des Sommers in die Gläser eingefangen.**

Gesundes Essen ist gross in Mode. Die Realität sieht meistens anders aus. Die Lebensmittelindustrie will uns mit raffinierter Werbung zu angeblich gesünder- und glücklichmachenden Zusätzen verleiten. Von all den ungesunden und nur bei industrieller Produktion notwendigen Zusatzstoffen spricht sie nicht. Wir verwenden für unsere eigenen Einmachgläser keine Zusätze und Haltbarmacher. Die Früchte und Gemüse für unsere Einmachgläser stammen aus dem Kanton St. Gallen und Kanton Thurgau.

### **Simpel aber nicht Einfältig**

Bei uns steht das unverfälschte, authentische Produkt im Mittelpunkt.

Uns fasziniert die unverfälschte Natur erstklassiger Zutaten, ihr unverkennbarer Charakter und ihre Eigenart. Die sorgfältige Auswahl aller Produkte ist daher wesentlich für unsere tägliche Arbeit. Der wahre Luxus für Geniesser liegt in der optimalen Qualität der einfachen Dinge. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Das Fleisch stammt aus artgerechter Haltung, die Fische aus dem See oder aus der Egli-Bio-Zucht Valperca in Raron.

Solche Lebensmittel haben den besten Geschmack und tun uns gut. Der Respekt vor Tier und Umwelt ist in unseren Augen auch Voraussetzung für den Erhalt unserer Würde. Wir setzen unsere Kreativität ein, um die wahrhaften Aromen dieser wunderbaren Produkte zu entfalten. Die Einfachheit in bestmöglicher Perfektion ist das Ziel unserer Bemühungen.

Intelligenter Genuss ist unbeschwerter Genuss.