



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

BOUILLON

mit hausgemachten Flädli

Fr. 9.50

NIDELZONNE - DIE ÄLPLERMAHLZEIT

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

AB 2 DL Fr. 9.50 PRO DL



MARKBEINKNOCHEN VOM RIND (20 Min Zubereitungsdauer)

mit hausgemachter Kräuterbutter serviert

Fr. 12.50



ÖPPIS VORWEG

BLATTSALAT

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing

Fr. 9.50



GEMISCHTER SALAT

mit französischem oder Honig-Balsamico-Dressing

Fr. 12.50



BERGSALAT

Bloderkäsewürfel und Baumnüsse

auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamico-Dressing

Fr. 12.50





SOMMERZEIT – SALATZEIT mit unseren hausgemachten Salaten




FITNESSTELLER

Fr. 28.00

aus frischen gemischten Salaten, wahlweise mit

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

einer **Toggenburger Siedwurst**. Als vegetarische Variante mit Röstirollen mit Frischkäse-Kräuterfüllung 

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

MELONE MIT LANDRAUCHSCHINKEN

Fr. 24.50

Fein gereifter Landrauchschinken, serviert mit saftiger, aromatischer Melone



URCHIGES GADE – MENÜ ANNO 1974

Vorspeise:	Flädli-suppe ***
Hauptgang:	Der legendäre GADE - TELLER mit gemischten Salaten, paniertem Schweineschnitzel und Pommes frites auf einem Teller serviert ***
Dessert:	MERINGUES mit Vanille- und Erdbeerglace, garniert mit Rahm ***

Preis 2026

Hauptgang Fr. 29.00
2 Gang Menü Fr. 38.00
3 Gang Menü Fr. 46.00

Preise 1974

Flädli-suppe Fr. 2.00
Gadeteller Fr. 8.70



GADE – URCHIG UND GLUSCHTIG

TOGGENBURGER CORDON BLEU Fr. 35.00

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Mostbröckli und Käse,
dazu Gemüse und Pommes frites

NEU: auch als glutenfreie Variante erhältlich 

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



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. 31.00
	Schlemmer Portion	Fr. 47.00
RINDSENTRECÔTE	Geniesser Portion	Fr. 36.00
	Schlemmer Portion	Fr. 52.00
LAMMRÜCKEN	Geniesser Portion	Fr. 36.00
	Schlemmer Portion	Fr. 52.00
SCHWEINESTEAK	Geniesser Portion	Fr. 31.00
	Schlemmer Portion	Fr. 47.00
RIESENGARNELEN	Geniesser Portion	Fr. 36.00
	Schlemmer Portion	Fr. 52.00

Preis inkl. 1 Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Spätzli, Röstikroketten, Gemüse oder Salat

Dazu servieren wir hausgemachte

Cocktail- und Knoblauchsauce sowie Kräuterbutter



VOM ANGUS RIND

ANGUS SPIESS

mit Pommes frites und Gemüse

Fr. 39.00



ANGUS SPIESS

mit Pommes frites und gemischten Salaten serviert

Fr. 39.00



VEGAN



VEGANES LINSEN - DAL

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

Fr. 27.00

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

Bergsalat	Fr. 17.50
Bloderkäsewürfel und Baumnüsse auf knackigem Blattsalat mit Honig-Balsamicodressing	
Salatteller	Fr. 18.50
Wurstsalat einfach	Fr. 17.50
Wurstsalat mit Salaten garniert	Fr. 21.50
Wurst-Käsesalat einfach	Fr. 19.50
Wurst-Käsesalat mit Salaten garniert	Fr. 23.50
Käsesalat einfach	Fr. 17.50
Käsesalat mit Salaten 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	
Gade „ Vesper Plättli“	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!**




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

Fr. 32.00

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

Fr. 31.00

Vegetarischer Grillspieß
mit Grillkäse und einem hausgemachten
Mango Chutney

Fr. 27.00 

**Rindsentrecôte
rosa gebraten
mit Kräuterbutter ca. 200g**

Fr. 39.00

**Angusspiess mit
Kräuterbutter
ca. 170g**

Fr. 39.00

**Schweinesteak vom
Nierstück mit
Kräuterbutter ca. 200g**

Fr. 32.00

Alle Gerichte werden mit gemischten Salaten serviert

Maiskolben Fr. 6.00/ Stk.

Baked Potatos mit Sour Cream Fr. 6.00 / Stk.



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

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

FÉCHY	50 cl: Fr.	26.00
Weinkellerei Arnold Graf, Gams	10 cl: Fr.	6.00

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

BÜNDNER FEDERWEISSER	50 cl: Fr.	28.00
von Salis		

ROTWEINE

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

RIOJA	50 cl: Fr.	26.00
Bodega El Coto	10 cl: Fr.	6.00

PRIMITIVO MERLOT	50 cl: Fr.	26.00
Taranto IGT, Apulien	10 cl: Fr.	6.00

RIPASSO SUPERIORE DELLA VALPOLLICELLA	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>Eier 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, 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, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce</p>		<p>Sellerie alle Selleriesorten ... und Selleriezeugnisse wie Sellerieblatt, 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 Krebsterzeugnisse</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 Lupinerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinisolat</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>