«höckle und gnüsse»

Willkommen im Erlenholz

Im Erlenholz servieren wir frische, ungekünstelte Schweizer Klassiker und besondere Spezialitäten aus Nanas Kochbuch. Als Familienbetrieb in der dritten Generation leben wir heute die gleichen Werte wie vor 40 Jahren «währschaft, herzhaft, huusgmacht».

Unsere Gerichte werden mit viel Leidenschaft und Liebe zum Handwerk zubereitet. Für die Saisonkarte zaubert unser Küchenteam immer wieder neue Kreationen, passend zu den Jahreszeiten.

Übrigens: In unserer renovierten Schüür könnt ihr ungestört grosse und kleine Feste feiern. Schau rein.

«Schö, dass Sie bi üs sind!»
Wolfgang Kelemen und Team

«im Voruus»

Vorspeisen

Blattsalat-Variation 8.00
Hausdressing französisch oder italienisch

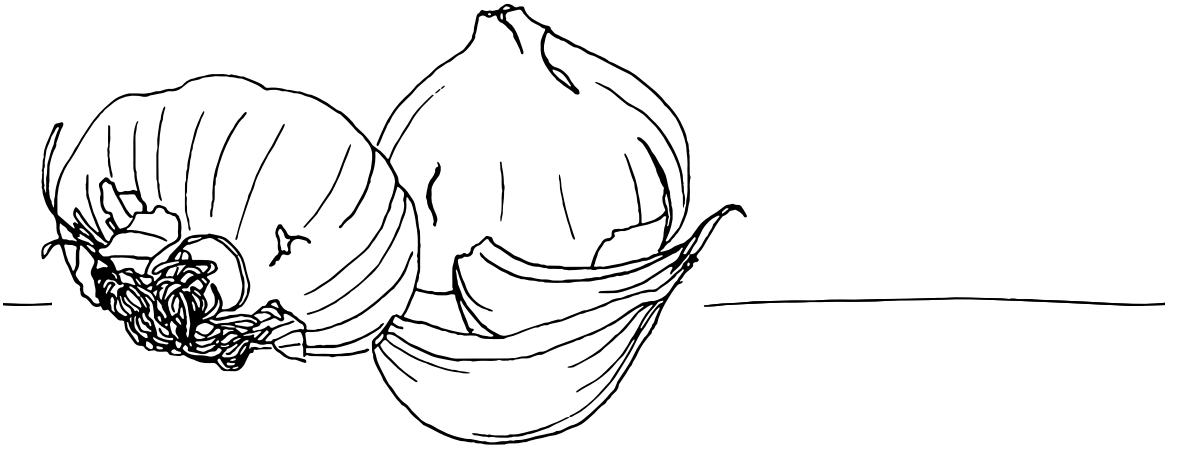
Gemischter Salat 9.00
Hausdressing französisch oder italienisch

neu

Rinds-Tatar 140 g / 280 g ..... 17.50 / 26.50
Mit Kapern, Zwiebelringli, Toast und Butter
(enthält Alkohol)

Suppe

Aus dem Suppentopf 8.50
Täglich feine, frische Suppe



«Huus-Empfehlig»

Erle-Perlä

Pferdefilet garniert 220 g 36.50

Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassiger Pfeffersauce • Pommes frites • 3 Sorten Gemüse

Schweins-Cordon bleu garniert 240 g 29.50

Hausgemachtes Cordon bleu mit magerem Schinken, Appenzeller- und Gruyère-Käse • Pommes frites • 3 Sorten Gemüse

Quinoa-Gemüseschnitzel 25.50

Hausgemachtes Quinoa-Gemüseschnitzel • Linsensalat oder 3 Sorten Gemüse • Süsskartoffel-Pommes • Dip-Söseli je nach Saison

«selber kombinieren»

Hauptgerichte

Kombiniere je nach Hunger, Lust und Geschmack mit den gewünschten Beilagen.

Fleisch & Fisch

Pferdefilet 220 g 27.50
Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassiger Pfeffersauce

Rinds-Entrecôte 220 g 27.00
Mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweizer Pouletbrust ..... 13.50 / 17.50
Mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweins-Cordon bleu 240 g 19.50

Schweins-Rahmschnitzel 1 Stk. / 2 Stk. ..... 11.00 / 17.00

Schweins-Schnitzel 1 Stk. / 2 Stk. ..... 8.00 / 14.50

Schweins-Steak 250 g 18.50
Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassiger Pfeffersauce

Egliknusperli (MSC) im Bierteig 18.00

Beilagen

Beilagen

Pommes frites · Teigwaren 6.00
Saisonbeilage ..... auf Anfrage
Teigwaren 6.00
Süsskartoffel-Pommes 7.00
Grosse Portion Pommes frites · Süsskartoffel-Pommes ..... 9.00 / 10.50

Gemüse

Je nach Saison bieten wir bis zu acht frische Gemüsesorten, schonend und vitaminerhaltend gegart, pro Sorte 3.00

«Vegi-Eggä»

Querbeet

neu

Gemüseteller

Knackfrisches Gemüse aus dem Garten von Gemüsebauer Sepp Egger aus Bürglen

Gemüseteller 19.50

Bunter Vegiteller 25.50

Hausgemachtes Quinoa-Gemüseschnitzel • Linsensalat oder 3 Sorten Gemüse • Süsskartoffel-Pommes • Dip-Söseli je nach Saison

Vegi-Cordon bleu 25.50

Hausgemachtes Selleri-Cordon bleu • Gemüse • Beilage nach Wahl (im Preis inbegriffen)

«Zwärge-Teller»

Kinderecke

Chicken Nuggets ..... 10.50 / 18.00
Mit Pommes frites

Schweizer Poulet-Schnitzel 11.00
Mit Pommes frites

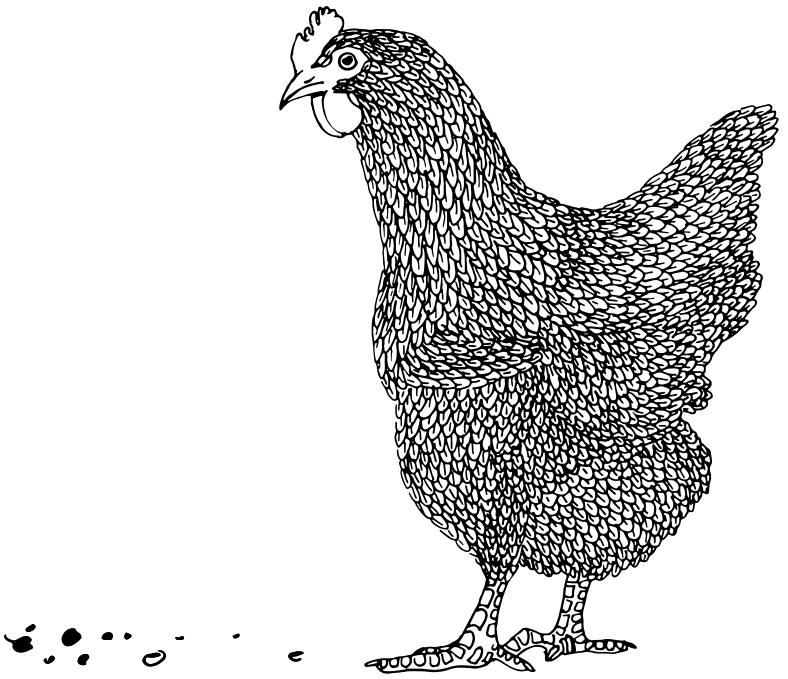
Kinder-Schnipo 11.00

Teigwaren
mit Rahmsauce 7.00

Portion Vitamine: Rüebli & Broccoli 4.50

Portion Pommes frites 7.50

Räuberteller ..... gratis
Zusätzlicher Teller, um bei den Grossen zu schnäuggen



«öppis Liächts»

Fitnessteller & Salatigs

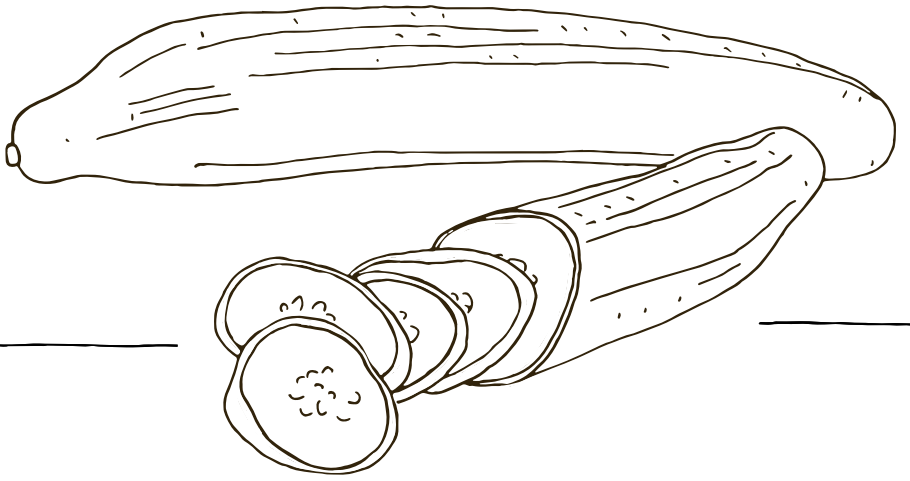
Fitnessteller

Gemischte Salatvariation, wahlweise mit:

Schweins-Schnitzel, nat. oder paniert, 1 Stk. / 2 Stk.	20.00 / 25.00
Schweins-Cordon bleu	27.50
Schweins-Steak mit Kräuterbutter	25.50
Pferdefilet	36.00
Entrecôte	35.50
Schweizer Pouletbrust 1 Stk. / 2 Stk.	21.00 / 26.00
Chicken Nuggets	25.00
Eglifilet im Bierteig (MSC) mit Sauce Tartare	26.50
Quinoa-Gemüseschnitzel (hausgemacht)	25.50
Vegi-Cordon bleu (hausgemacht)	25.50

Chalti Chuchi

Grosser Salatteller	15.00
Wurst-Käsesalat	15.50
Wurst-Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten	19.50
Käsesalat	15.50
Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten	19.50
Wurstsalat	11.50
Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten	15.50



«bewusst einkaufen»

Herkunftsdeklaration

Es ist uns ein Anliegen, das Netz an regionalen Partnern zu pflegen und laufend auszubauen. Gemüse, Obst und Eier beziehen wir direkt bei Landwirtschaftsbetrieben aus der Region. Unser feines Brot kaufen wir seit Jahren bei der Dorfbäckerei Gätzi, Wittenbach. Die süssen Erdbeeren wachsen bei Rico Lehmann, Bernhardzell. Von unserem Nachbarn Robert Walser kaufen wir im Herbst den köstlichen Süssmost. Das Mineralwasser beziehen wir von der Mineralquelle Mels und von der Landi, Wittenbach; das Bier von der Brauerei Schützengarten, St.Gallen; die verschiedenen Säfte von der Mosterei Möhl, Arbon, und den Kaffee und Tee von Turm Kaffee AG, St.Gallen.

Der Zustand der Meere und deren Fischbestände liegen uns besonders am Herzen. Wir haben deshalb das Fischfilet und den Thonsalat von unserer Karte gestrichen.

Geflügel · Fleisch · Fisch

Geflügel: Schweiz
Truten: Schweiz (wenn verfügbar), ansonsten Ungarn
Kalb: Schweiz
Schwein: Schweiz
Pferd: Schweiz (wenn verfügbar), ansonsten Argentinien, Kanada
Rind: Schweiz (wenn verfügbar) Irland, Argentinien, Australien, Brasilien
Fischknusperli: Wildfang Sibirien MSC vom Schweizer Fischereibetrieb Bernhard Wolf

Allergene

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken,
inkl. 8,1% Mehrwertsteuer.