

HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Berggasthaus Oberdorf liegt auf 1'230 m ü. M. mitten im Wanderparadies. Von hier bietet sich ein herrlicher Blick zum Alpsteinmassiv mit dem Säntis und zum imposanten Hausberg von Wildhaus, dem Schafberg.

Auf unserer Speisekarte finden Sie neben Klassikern auch feine Salate und hausgemachte Suppen. Regionale Köstlichkeiten wie der Schlorzifladen dürfen natürlich nicht fehlen.

Wir wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt und „En Guete“.

Ihr Berggasthaus Oberdorf-Team



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hausgemachte Sandwiches	11.00
Landrauchsinken, Käse, Salami	
Toggenburger Salsiz am Stück	13.00
Bergkäse aus der Region, am Stück	13.00
Toggenburger Plättli mit Trockenfleisch und Bergkäse aus der Region	28.50

SALATE

Grüner Blattsalat	10.00
Gemischter Salat	12.00
Wurstkäsesalat einfach	17.50
Wurstkäsesalat garniert	21.50
Antipastiteller Oberdorf	22.50
Fleischtomaten, Mozzarella, Humus und Oliven mit Ciabattabrot	

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Toggenburger Gerstensuppe	11.00
Kürbissuppe	11.00

HAUSDRESSING ZUM MITNEHMEN

Unsere Salatsauce für zu Hause	5 dl	8.00
---------------------------------------	------	------

GESCHMORTE RINDBÄGGLI

mit Kartoffelstock und Gemüse CHF 28.00



UNSERE EMPFEHLUNGEN

Ghackets vom Toggenburger Rind 25.00

Mit Hörnli und Apfelmus

Panierte Schnitzel vom Schwein 26.00

Mit Pommes Frites

Vegetarische Variante: **Blumenkohlschnitzel**

Geschmorte Rindsbäggli 28.00

Mit Kartoffelstock und Gemüse

Klang Cordon Bleu vom Schwein 34.00

Mit Gemüse und Pommes Frites

Portion Pommes Frites 10.50

Kleine Portion 8.50

Veganes Kichererbsencurry

Mit Kartoffeln und Gemüse 24.50

Käsespätzli 24.50

mit Röstzwiebeln und Apfelmus

HERBSTZEIT IST WILDZEIT

Kürbiscrèmesuppe mit einer Rahmhaube 11.00

Hirschpfeffer an seiner Sauce mit Spätzli, Eierschwämmli,
Croutons, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl
und herbstlichen Früchten 38.00

Vegetarischer Herbstteller mit Spätzli, Eierschwämmli,
Croutons, Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohl
und herbstlichen Früchten 32.00

Wir beziehen unser Wildfleisch von der Metzgerei Rust
in Neu St. Johann, aus einheimischer Jagd





GREEN MOUNTAIN BURGER

0 % Fleisch - 100 % Burger

mit Coleslaw-Salat, Tomaten, Rucola
und feiner BBQ-Sauce im Mais-Chili-Bun

mit Pommes Frites CHF 30.50
als Fitnesssteller mit Salat CHF 32.50

DÄ TOGGEBURGER

Natura-Weiderindburger

mit Coleslaw-Salat, Tomaten, Rucola
und feiner BBQ-Sauce im Mais-Chili-Bun

mit Pommes Frites CHF 30.50
als Fitnesssteller mit Salat CHF 32.50

ZUSÄTZLICH

2. Burgerpatty CHF 7.00
Käse CHF 2.00



FITNESSTELLER MIT ASSORTIERTEN SALATEN UND...

Gemüse-Frühlingsrollen	27.50
Sweet and Sour Sauce	
Panierten Schnitzeln vom Schwein	29.00
Vegetarische Variante: Blumenkohlschnitzel	
Cordon Bleu vom Schwein	36.00

KINDERKARTE BIS 14 JAHRE

Paniertes Schnitzel vom Schwein	
mit Pommes Frites	14.00
Rüebli Salat	+2.00
Ghackets & Hörnli mit Reibkäse	14.00
Apfelmus	+ 2.00
Hörnli Nature mit Reibkäse	10.00
Apfelmus	+2.00

Warme Küche von 11.00 bis 16.00 Uhr.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST.

Unser Fleisch und Geflügel stammen aus der Schweiz.

Für Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden

Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.

KINDERMENÜ OBERDORF

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites,
einer erfrischenden Capri-Sun und
einer Playmobil-Überraschung CHF 12.00

geeignet für Kinder bis 11 Jahre

ALTERNATIVE

Veggi Nuggets CHF 12.00



ERHÄLTlich JEWEILS
AM FREITAG- UND
SAMSTAGABEND

HEISSER STEIN

.....
Rindsfilet auf dem heissen Stein mit 2 Saucen,
Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites

180 Gramm
300 Gramm

CHF 43.50
CHF 59.50

.....
Schweinsfilet auf dem heissen Stein mit 2 Saucen,
Kräuterbutter, Gemüse und Pommes Frites

180 Gramm
300 Gramm

CHF 34.50
CHF 49.00



Angebot für Foxtrail-Teilnehmer

UNSERE **FOXTRAIL**-BURGER

DÄ TOGGEBURGER

Natura-Weiderindburger

oder

THE GREEN MOUNTAIN BURGER

100 % Burger - 0 % Fleisch

mit Coleslaw-Salat, Tomaten, Rucola und
feiner BBQ-Sauce im Mais-Chili-Bun, Pommes Frites

CHF 30.50



Zu jedem Burger offerieren wir 5 dl hausgemachten Eistee.

ORDER . EAT . ENJOY.

WILDHAUSER WASSER



Sehr gerne servieren wir Ihnen frisches Wildhauser Wasser mit und ohne Kohlensäure. Für die Dienstleistung (Service, Gläser, Abwasch usw.) verrechnen wir Ihnen:

Belebtes Wildhauser Wasser	3 dl	2.50
ohne Kohlensäure	5 dl	3.50
	1 l	6.50
Belebtes Wildhauser Wasser	3 dl	3.00
mit Kohlensäure	5 dl	4.50
	1 l	8.50
<hr/>		
Eistee nach Hausrezept	3 dl	5.00
	5 dl	6.80
	1 l	11.70

KALTE GETRÄNKE OFFEN

Elmer Mineral mit/ohne	3 dl	4.60
Elmer Mineral mit/ohne	5 dl	6.00
Cola Sinalco	3 dl	4.60
Cola Sinalco	5 dl	6.00
Eistee	3 dl	4.60
Eistee	5 dl	6.00
Rivella rot	3 dl	4.60
Rivella rot	5 dl	6.00
Sinalco	3 dl	4.60
Sinalco	5 dl	6.00
Elmer Citro	3 dl	4.60
Elmer Citro	5 dl	6.00
Kindersirup	2 dl	1.20

FRUCHTSAFTSCHORLEN

Johannisbeerschorle	3 dl	5.00
Johannisbeerschorle	5 dl	6.80
Cranberryschorle	3 dl	5.00
Cranberryschorle	5 dl	6.80
Maracujaschorle	3 dl	5.00
Maracujaschorle	5 dl	6.80
Rhabarberschorle	3 dl	5.00
Rhabarberschorle	5 dl	6.80

KALTE GETRÄNKE IN DER FLASCHE

Tonic Water Kinley	2 dl	5.30
Bitter Lemon Kinlex	2 dl	5.30
Rivella blau	3.3 dl	5.30
Cola	3.0 dl	5.50
Cola Zero	3.0 dl	5.50
Süssmost Mosterei Möhl	3.3 dl	5.30
Shorley Apfel Mosterei Möhl	3.3 dl	5.30
Monster Energy	5 dl	7.50
El Tony Mate	3.3 dl	6.00
Sirup	1l	6.00
Elmer Mineral mit/ohne	1l	10.00
Cola Sinalco	1l	11.00
Rivella rot	1l	11.00
Sinalco	1l	11.00
Shorley Apfel Mosterei Möhl	1.5 l	14.00
Eistee Zitrone	1.5 l	14.00

BIER UND MOST SCHÜTZENGARTEN MÖHL

Churfirstenbier Hausbier	3.3 dl	6.00
Edelspez Premium	3.3 dl	5.50
Klosterbräu	3.3 dl	6.30
Zitronenpanaché	3.3 dl	6.00
Grapefruit alkoholfrei	3.3 dl	6.00
Spezli alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Lager Hell	5 dl	6.90
Schwarzer Bär Dunkles Bier	3.3 dl	6.30
Weisser Engel Weizenbier	5 dl	8.30
India Pale alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Most klar mit Alkohol	5 dl	6.80
Most trüb alkoholfrei	5 dl	6.80

WARME GETRÄNKE

Café Crème		4.70
Espresso		4.70
Milchkaffee		5.50
Cappuccino		5.50
Doppelter Espresso		5.50
Latte Macchiato		6.00
mit Zusatz Vanille, Nuss oder Caramel		6.50
Punsch Orange, Apfel, Rum		4.50
Ovomaltine warm	2 dl	4.50
mit Rahm		+ 1.50
Schokolade warm	2 dl	4.50
mit Rahm		+ 1.50
Ovomaltine kalt	3 dl	4.90
Schokolade kalt	3 dl	4.90

WARME GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Kafi Luz Zwetschge, Kräuter, Pflümüli, Obstler	7.00
Kafi Fertig Zwetschge, Kräuter, Pflümüli, Obstler	7.00
G-T	7.00
Holdrio Zwetschge, Hagebuttentee	6.50
Coretto Grappa	6.50
Funikafi Pflümüli, Schlagrahm	8.50
Churfirstenkafi Baileys, Schlagrahm	8.50
Huuskafi Appenzeller 9050, Schlagrahm	8.50
Kafi Amaretto Amaretto, Schlagrahm	8.50
Kafi Biberflade Alpenbitter, Schlagrahm	8.50
Altmaa Bitter Kafi Altmaa Bitter, Schlagrahm	8.50
Glühwein 36 Vol.-%	7.00
Jagertee 44 Vol.-%	7.00



FÜR TEELIEBHABER

Darjeeling First-Flush Schwarztee	4.70
Japan Sencha Grüntee	4.70
Matcha Mint Grüntee und Minze	4.70
Peppermint Premium Pfefferminze	4.70
Tulsi Chai Kräuter und Früchte	4.70
Orange Ginger Kräuter und Früchte	4.70
Rooibos Lemon Rooibos und Zitrone	4.70
Hagebutte, Lindenblüten, Kamille, Verveine	4.70



ORGANIC | BIO

HAUSWEIN ROT

Schweiz, Schnorf Weinbau, Uetikon am See

Blauburgunder AOC Zürichsee. Ausbau im Stahltank. Intensive Nase nach Zwetschgen und dunklen Kirschen sowie einigen Krümeln Lebkuchen. Passt gut zu Fleischgerichten und Hartkäse.

1 dl 5.00
5 dl 21.50

HAUSWEIN WEISS

Schweiz, Schnorf Weinbau, Uetikon am See

Riesling Sylvaner AOC Zürichsee. In der Nase ein intensiver, frischer Duft nach Apfel und Muskat. Weiter florale Noten sowie ein Hauch von Wacholder. Optimal als Apéro-Wein. Passt auch sehr gut zu hellem Fleisch.

1 dl 5.00
5 dl 21.50



WEISSWEINE

Hauswein weiss Riesling x Sylvaner	1 dl	5.00
Hauswein weiss Riesling x Sylvaner	5 dl	21.50
Chardonnay Pays d'Oc IGP	5 dl	22.50

APERITIFS

Oberdorf - Aperò Grüne Alp		12.50
Prosecco, Orangensaft, Blue Curaçao		
Martini Weiss 15 Vol.-%	4 cl	7.00
Cynar 16.5 Vol.-%	4 cl	7.00
Appenzeller 29 Vol.-%	4 cl	7.00
Altmaa Bitter 25 Vol.-%	4 cl	7.00
Prosecco	1 dl	7.50
Weisswein gespritzt süss/sauer		10.50
Hugo		10.50
Apérol Spritz 11 Vol.-%		10.50
Campari Orange/ Soda 23 Vol.-%		10.50

ROTWEINE

Hauswein rot Blauburgunder	1 dl	5.00
Hauswein rot Blauburgunder	5 dl	21.50
Ripasso della Valpolicella DOC	5 dl	25.00

WEINEMPFEHLUNG

Weissherbst Berneck	1 dl	5.50
Weissherbst Berneck	7.5 dl	39.50

SOMMERWEINE

CHARDONNAY

 Weingut Hagen, Niederösterreich

Frisch und blumig wird dieser Wein in seiner zarten Jugend genossen. Er wird aus besten Blauburgunder-Trauben gewonnen. Mit seiner lieblichen Art wirkt er im Gaumen harmonisch und angenehm. Ausgezeichnet als Apéro-Wein, zu leichten Speisen sowie Grilladen.



7.5 dl 41.50

WEISSHERBST

 tobias WEIN.GUT, Berneck

Hell-bernsteinfarben, zarter, reiffruchtiger, anmüchlicher Duft nach Mirabellen und feinen Pflaumen. Einzigartiges, zartes Spiel der Restsüsse mit der Säure und den Aromen, langer Nachklang auf den Fruchtaromen.



Magnum 1.5 Liter 110.00

CHRONICLE TINTO

 Chronicle Vineyards, Douro DOC

Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousao. Wunderbar einladendes Bukett mit Aromen von dunklen Beeren – vor allem Brombeeren, schwarzen Kirschen und etwas Holder, unterlegt mit kräuterig-würzigen Noten. Runder, harmo-nischer Gaumen mit schöner Saftigkeit und guter Länge.



7.5 dl 49.50

SOLARCE TINTO

 Casa La Rad, Rioja DOCa

Temperanillo, Garnacha (Grenache), Graciano, Matuana. In der Nase kräftige Aromen von reifen roten und schwarzen Früchten, aromatischen Kräutern und süssen Gewürzen. Am Gaumen auch balsamische Noten. Sanfte angenehme Tannine, gut strukturiert, langer Abgang.



7.5 dl 48.00
Magnum 1.5 Liter 97.50

DEKLARATION VON ALLERGENEN

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

<p>Eier: Alle Arten von Nutzgeflügeleiern wie Hühnereier. Sowie die Eier von Gans, Pute, Wachtel oder Strauss.</p>		<p>Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse und deren Erzeugnisse wie Nussöle, Crèmes, Muse, Pasten und geröstete Nüsse.</p>	
<p>Erdnüsse: Alle Erdnussarten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnussmehl und Erdnussflocken.</p>		<p>Schwefeldioxid und Sulfite: E220 – E228 (in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, berechnet als SO₂) Sowie die damit geschwefelten Produkte wie Wein, Essig und Kartoffelprodukte.</p>	
<p>Fisch: Alle Fischarten und Fischerzeugnisse, wie Fischgelatine, Konserven, Rogen-Kaviar und Fischsaucen.</p>		<p>Sellerie: Alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse.</p>	
<p>Glutenhaltige Getreide: Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme und deren Erzeugnisse, wie Mehl, Stärke, Dunst, Griess, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl.</p>		<p>Senf: Alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen, -blätter und -blüten</p>	
<p>Krebstiere: Alle Arten von Krebstieren, z. B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Shrimps, Scampi und deren Erzeugnisse.</p>		<p>Sesamsamen: Alle Sesamarten und deren Erzeugnisse wie Sesamöl, Sesamsaat, Pasten (Tahin), Sesambutter und Sesamsalz.</p>	
<p>Lupinen: Alle Lupinensorten und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinensalat</p>		<p>Soja: Alle Arten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojasauce, Sojapaste und Sojalecithin (E322).</p>	
<p>Milch: Alle Arten von Nutztiermilch wie Kuhmilch, Ziegenmilch, Milch vom Schaf, Büffel und Pferd sowie Milcherzeugnisse.</p>		<p>Weichtiere (Mollusken): Alle Arten von Weichtieren wie Schnecken, Seeohren, Muscheln, Tintenfische, Kalmare und Kraken.</p>	