



Menue de Degustation

Pulpo | Panzanella

**Jakobsmuschel
Blumenkohl | Karamell | Limette**

Tagliatelle | Morcheln | Grüner Spargel

Petite-Tender vom Rind | Kartoffel | Muolener Hauskäse | Apfel | Petersilie *

oder

Wagyu Beef | Spargel | Bratkartoffel | Miso **

Rhabarber | Sauerrahm | Malz

Preis CHF 84.- mit Petite-Tender

Preis CHF 139.- mit Wagyu Beef

*** Preis Hauptgang CHF 42.-**

****Preis Hauptgang CHF 95.-**

Kalte Tapas
Cold Tapas

Oliven | Kräutermarinade
Olives | Herb marinade
8.-

Hummus | Pilze | Fladenbrot
Hummus | Mushrooms | Flatbread
11.-

Pulpo | Panzanella
Pulpo | Panzanella
12.-

Prosciutto di Parma
Italian cured ham
16.-

Warme Tapas
Warm Tapas

Gambas al Ajillo
Garlic Prawns
15.50

Croquetas | Jamon
Croquette | Jamon
12.50

Merguez
Merguez
10.-

Blumenkohl | Blauschimmel
Cauliflower | Blue cheese
10.50

Misnik-Special
Misnik Special

Gratinierte Jakobsmuschel | Petersilie | Knoblauch
Gratinated scallop | Parsley | Garlic
9.-/ Stk.

Vorspeisen & Suppen
Starters & Soups

Gemischter Blattsalat
Mixed garden salad
12.50

Misniktatar
Tatar | Röstzwiebeln | Eigelb
Beeftatar | Roasted onions | Egg yolk
26.-/ 38.-

Rindskraftbrühe | Beef Dumpling
Beef Consommé | Beef dumpling
16.-

Tagessuppe
Soup of the Day
13.-

Steaks
Steaks

inkl. 1 Beilage & 1 Sauce
incl. 1 side dish & 1 sauce

Rindsfilet (CH) | 150g /200g
Beef tenderloin CH
46.-/ 59.-

Entrecôte (CH) | 180g / 250g
Sirloin steak CH
49.-/ 69.-

Entrecôte Dryaged (CH) | 180g/ 250g
Sirloin steak CH dryaged
59.-/ 79.-

Rib-Eye Steak Dryaged (CH) | 250g
Rib-Eye steak CH dryaged
85.-

Rib-Eye Steak Wagyu A5 (JP)
Rib-Eye steak Wagyu A5 JP
80.-/ 100g

Tomahawk Dryaged (CH) | ca. 800g
Tomahawk CH dryaged
30.-/ 100g

Beilagen
Side-dishes
12.50

Spargel | Bratkartoffel | Miso
Asparagus | Roasted Potatoes | Miso

Kartoffel | Muolener Hauskäse | Apfel | Petersilie
Potato | Muolener House Cheese | Apple | Parsley

Blumenkohl | Karamell | Limette | Mandel
Cauliflower | Caramel | Lime | Almond

Tagliatelle | Bärlauch | Tomaten | Baumnuss
Noodles | Wild garlic | Tomatoes | Walnut

Hier gehts zu unseren Beilagengerichten:



Saucen
Sauces
4.-

Chimichurri
Chimichurri

Kräuterbutter
Herb butter

Pfeffersauce
Pepper sauce

Kalbsjus
Veal jus

Burger
Burgers

- Unser Beefpatty beziehen wir von der Hinterhof Metzgerei -

Classic Burger | Pommes-frites

Brioche Bun | Beefpatty | Salat | Tomaten-Chutney | Zwiebeln

Brioche Bun | Beefpatty | Salad | Tomato-Chutney | Onions

29.-

Cheeseburger | Pommes-frites

Brioche Bun | Beefpatty | Cheddarkäse | Salat | Tomaten-Chutney | Zwiebeln

Brioche Bun | Beefpatty | Cheddar cheese | Salad | Tomato-Chutney | Onions

31.-

Misnikburger | Pommes-frites

Brioche Bun | Beefpatty | Riesencrevetten | Salat | Tomaten-Chutney | Zwiebeln

Brioche Bun | Beefpatty | Black Tiger Shrimps | Salad | Tomato-Chutney | Onions

43.-

Vegetarische Gerichte
Vegetarian dishes

Spargel | Bratkartoffel | Miso
Asparagus | Roasted Potatoes | Miso
28.-

Kartoffel | Muolener Hauskäse | Apfel | Petersilie
Potato | Muolener House Cheese | Apple | Parsley
28.-

Blumenkohl | Karamell | Limette | Mandel
Cauliflower | Caramel | Lime | Almond
28.-

Tagliatelle | Bärlauch | Tomaten | Baumnuss
Noodles | Wild garlic | Tomatoes | Walnut
28.-

Hier gehts zu unseren Vegetarischen Gerichten:



Linsen – Tempeh Burger von `das Pure` | Pommes-frites
Brioche Bun | Linsen-Tempeh | Salat | Tomaten-Chutney | Zwiebeln
Briche Bun | Lenses-Tempeh | Salad | Tomato-Chutney | Onions
27.-

Unsere Partner

Hinterhofmetzgerei

Michi Vogt von der Hinterhofmetzgerei in Staad lebt Fleisch und das merkt man im Endprodukt. Unter anderem «dry aged» er für uns Entrecôte und Rib - Eye von der alten Kuh, reift das Tomahawk zur Perfektion und verarbeitet Kühe seiner eigenen Herde, welche am Rorschacherberg steht, zu unseren Burgerpatties. Fleisch in höchster Qualität; in Sache Geschmack, Marmorierung und Regionalität nicht zu übertreffen.

www.hinterhofmetzgerei.ch

Abbraccio

Marco und Guglielmo vom Abbraccio in St. Gallen stellen für uns mit viel italienischer Leidenschaft und Herzblut eine Pasta her, die es besser höchstens in Italien gibt.

www.abbraccio-ch.ch

Gemüsezentrale Tägerwilen

Das Team um Adrian Ott beliefert uns täglich mit frischen Früchten und Gemüse, die, wenn immer möglich, von Bauernhöfen im Thurgau rund um Tägerwilen stammen.

www.gztag.ch

Gschwend

Von der einzigen Bäckerei, welche die Backstube noch in der Innenstadt von St. Gallen hat, beziehen wir unser Rustico- und Fiirobed-Brot.

www.cafe-gschwend.ch

Bianchi

Das Familienunternehmen versorgt uns mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch bester Qualität, wie zum Beispiel unseren Gambas oder dem Alpsteingeflügel.

www.bianchi.ch

Käse am Markt

Nicole Weigelt hat zusammen mit ihrem Partner, dem Käser Jürg Schmidhauser, ein mit Sorgfalt ausgesuchtes Käsesortiment zusammengestellt, das den Schwerpunkt auf Regionalität und ökologische Nachhaltigkeit legt. Sie ist unsere Anlaufstelle in Sache Käse.

www.kaeseammarkt.ch

Bonneheure

Miriam Di Natale stellt in der Altstadt von St. Gallen aus ausgewählten Kakaobohnen beste Schokolade, Gjanduja und Pralinen her. Von ihr beziehen wir unsere Kakaonibs.

www.bonneheure.ch