



Herzlich willkommen im Neueck St. Fiden!

Schön, dass Sie bei uns sind. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Quartierlokal!

Wir führen eine gut bürgerliche Küche. Wenn Sie Ihr Lieblingsgericht vermissen, so sagen Sie es uns. Wir sind gerne bereit, auf Ihren Wunsch einzugehen.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitten wir Sie, unseren Service zu informieren. So können wir geeignete Alternativen für Sie zubereiten. Vegetarier finden auch fleischlose Gerichte in unserer Karte. Veganer fragen unseren Service nach der aktuellen Auswahl.

Wir bereiten unsere Gerichte frisch zu. Dabei kann es manchmal zu Wartezeiten kommen.

Unsere Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag	8.30 - 23.00 Uhr
Samstag	17.00 - 22.30 Uhr
Sonntag, Montag	geschlossen

Bis zum 3. Nov. haben wir vorübergehend nachmittags von 14 – 16.30 Uhr geschlossen.

Bitte beachten Sie unsere Sommer - Öffnungszeiten. Von Ende April an bis Anfangs September ist unser Restaurant von Samstag bis Montag geschlossen.

Gerne öffnen wir für Ihr Firmen- oder Familienfest an den Sonn- und Feiertagen. Über Ihre unverbindliche Anfrage freuen wir uns.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MwSt.





Herkunftsbezeichnung Fleisch

Fleisch vom Schwein, Kalb und Geflügel stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Das Wild kommt aus Appenzell AI, AR und der Region Gossau und Deutschland

Unser Rindfleisch stammt aus der Schweiz, Südamerika, Australien.

Das Pferdefleisch kommt aus Kanada, Argentinien, Australien.

Unsere Lieferanten:

Bäckerei Weder, 9011 St.Gallen

Metzgerei Wegmann, 9000 St.Gallen

Metzgerei Ehrbar, 9402 Mörschwil

Pferdemetzgerei Baumgartner, 9000 St.Gallen





Vorspeisen

Tagessuppe nach Angebot	6.50
Bunter Blattsalat	7.00
Kleiner gemischter Salat	8.50

Hauptgerichte

Senioren Grillschüblig mit Kartoffelsalat	15.00
Schmid's Käseschnitte mit Vorderschinken, Knoblauch und einem Ei	16.00
Gemüseteller mit Pommes-frites oder Reis	18.50
Gemüseschnitzel mit Pommes-frites oder Reis	16.50
Rindskutteln mit Käse überbacken mit Kümmel, an Tomaten- oder Weissweinsauce	16.50
Kalbskopf an Tomatensauce und Salzkartoffeln	16.50





Knusprig paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-frites	19.00
Kinderteller	15.00
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel nature und feinen Salaten garniert	24.00
Walliser-Steak mit Dörr-Aprikosen und Käse überbacken serviert mit Gemüse und Pommes-frites	24.00
Zartes Pferdefilet mit Chili-Butter serviert mit Gemüse und Pilaw-Reis	29.00
Das Verkehrte Schweins-Cordon-Bleu mit Vorderschinken, Zwiebeln und Appenzeller-Käse überbacken serviert mit Gemüse und Pommes-Frites	24.50





Dessert's

Coupe Danemark	9.50
Coupe „Neueck“	9.50
Blutorangensorbet mit Grand Marnier oder Campari	
Cremig gerührter Eiskaffee mit Rahm garniert	8.50
Iglou Caramel flambiert mit Orangenlikör	8.50
Meringues Schalen mit Rahm	7.50
Vermicelle mit Rahm und Meringues	8.50
Mit Vanilleglace	9.50
Glacé-Kugeln	
Vanille, Schokolade, Mocca, Blutorangensorbet	pro Kugel 3.00

Fragen Sie den Service nach den hausgemachten Glacés



