5egg

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen im Restaurant 5egg!
Bei uns erwarten Sie regionale Produkte, klassisch oder modern, immer mit Sorgfalt und schonend zubereitet. Wir beziehen unsere Produkte nach Möglichkeiten regional und von uns ausgewählten Produzenten.
Bei uns geniessen Sie vom Frühstücks-Angebot über ein feines Mittagsmenü bis zum «gluschtigen z'Vieri» alles, was das Herz begehrt. Unsere Backwaren stammen aus unserer hauseigenen Bäckerei dreischiibe in Herisau und unsere Sirupe, Eistee und andere Produkte der Linie «feine Sach» sind ebenfalls aus eigener Produktion.

Entfliehen Sie einen Moment Ihrem Alltag und lassen Sie sich von unserem 5egg-Team verwöhnen.

Das 5egg Team
Das Restaurant 5egg ist ein Betrieb der dreischiibe. Wir sind ein gemeinnütziges, soziales Unternehmen, das mit Arbeits- und Ausbildungsplätzen neue berufliche Perspektiven für Menschen mit psychischer Beeinträchtigung schafft. In vierzehn verschiedenen Dienstleistungs- und Gewerbebetrieben an den Standorten Herisau, St.Gallen und Flawil erbringen wir marktgerechte Produktions-und Dienstleistungen für unsere Kunden und Gäste.

Schön, dass Sie unser Gast sind!

Sie planen einen privaten oder geschäftlichen Anlass? Gerne verwöhnen wir Sie und ihre Gäste mit unserm Bankett Angebot. Dies auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten.

Restaurant 5egg · Bahnhofstrasse 33 · 9230 Flawil · 071 394 33 55 · www.5egg.ch

5egg

Kalte Getränke

Mineral und Süssgetränke		10 cl	20 cl	30 cl	50 cl	100 cl
Goba Mineralwasser «still» oder «leise»	CHF		3.20	4.00	5.00	8.00
Goba «Citro», «Orange», «Grapefruit»	CHF		3.20	4.00	5.00	
Goba «Flauder»	CHF		3.20	4.00	5.00	
Goba «Cola»	CHF		3.20	4.00	5.00	
Goba «Cola Zero»	CHF		3.20	4.00	5.00	
Rivella «rot» und «blau»	CHF		3.20	4.00	5.00	
Süssmost	CHF		3.20	4.00	5.00	
Shorley	CHF		3.20	4.00	5.00	
Eistee	CHF		3.20	4.00	5.00	
Schwepps Tonic	CHF		4.00			
Sanbitter	CHF	4.00				

Säfte		20 cl	50cl
Frisch gepresster Orangensaft	CHF	7.00	
Orangensaft Granini	CHF	4.00	
Saft vom Möhl (mit Alkohol)	CHF		5.50
Saft vom Möhl (ohne Alkohol)	CHF		5.50

Saisonal		40 cl
Hausgemachter Eistee	CHF	5.50

Saison-Getränk? Fragen sie unser Serviceteam

5egg

Warme Getränke

Kaffee

Kaffee / Espresso crème	CHF	4.50
Ristretto	CHF	4.50
Milchkaffee	CHF	4.50
Cappuccino	CHF	4.80
Kaffee Melange	CHF	5.00
Doppelter Espresso	CHF	5.20

Kaffee-Spezialitäten

Latte Macchiato	CHF	5.20
Latte Macchiato mit Aroma (Caramel / Vanille / Amaretto / Nuss)	CHF	5.80
Wienerkaffee (Kaffee mit Vanilleglacé und Rahm)	CHF	7.50
Coretto Grappa	CHF	6.00
Huuskafi mit Appenzeller Rahmlikör (2cl) und Rahm	CHF	7.50
Kaffee Amaretto (2cl) und Rahm	CHF	7.50
Kaffee Lutz (4cl)	CHF	7.50

Milchgetränke

		30 cl	50 cl
Milch «heiss» oder «kalt»	CHF	4.00	
Schokolade «heiss» oder «kalt»	CHF	4.20	5.00
Ovomaltine «heiss» oder «kalt»	CHF	4.20	5.00
Heisse Schokolade Melange	CHF	5.50	

5egg

TWININGS Tee im Beutel

Medley of Mint Infusion	Pfefferminz	CHF	4.20
Camomile Infusion	Kamillen	CHF	4.20
Verveine Tea	Eisenkraut	CHF	4.20
Berry Blush Infusion	Früchte und Kräuter	CHF	4.20
English Breakfast	Schwarztee	CHF	4.20
Exotic Green Tea	Grüntee mit Mango und Ingwer	CHF	4.20

Chai-Tee

Masala Chai Latte	CHF	5.00

Punsch

		30cl
Orangen, Apfel und Rum ohne Alkohol	CHF	4.20

5egg

Biere

Frisch gezapft			20 cl	30 cl
Schützengarten Lager hell	4.8 vol.%	CHF	3.70	4.50

Flaschenbiere			33 cl
St.Galler Klosterbräu	5.2 vol.%	CHF	5.20
Schützengold Bier alkoholfrei	0.5 vol.%	CHF	4.00

Apéro

Aperol Spritz		CHF	10.50
Prosecco mit Holunderblüten Sirup		CHF	7.50
Hugo / Prossecco / Minze / Holundersirup / Limette		CHF	11.50
Hugo alkoholfrei		CHF	6.00

			4 cl
Campari	23 vol.%	CHF	7.00
Mit Orangensaft		CHF	10.00
Mit Soda		CHF	8.00
Martini Bianco	10 vol.%	CHF	6.00
Mit Soda		CHF	8.00
Mit Orangensaft		CHF	10.00

5egg

Schaumweine

Italien		10 cl	75 cl
Bisol Crede brut Prosecco Valdobbiadene DOCG Bisol	CHF	7.00	41.00
Traubensorte Glera, Pinot Bianco, Verdiso			

Die Familie Bisol betreibt Rebbau seit 1542 und ist heute eine der angesehensten und besten Adressen für First-Class-Prosecco. Der Crede ist das eigentliche Aushängeschild von Bisol.

Weissweine

Schweiz / Graubünden		10 cl	50 cl
Riesling-Silvaner	CHF	6.50	26.00
100 % Riesling-Silvaner			
Leicht und frisch			

Italien / Südtirol		75 cl
Monte Mès	CHF	48.00
Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc		
Frische und saftige Noten, reife Äpfel, vollmundig und trocken		

Spanien / Castillia la Mancha		75 cl
Marius Blanco	CHF	43.00
Sauvignon Blanc, Verdejo		
Fuchtiger Weisswein, rassig und frisch		

Portugal / Douro		75 cl
Gouveio	CHF	49.00
100 % Gouveio		
Teils im Eichenfass ausgebaut, helle Zitrusfarbe,		
lebendig und mineralisch, Birne und weisse Pflaume		

5egg

Rotwein

Schweiz / Graubünden		10 cl	50 cl
Blauburgunder 100 % Blauburgunder Hellrote Beeren	CHF	6.50	28.00

Italien / Südtirol		75 cl
Lagrein «Rieder» 100 % Lagrein Rubinrot, breites Bukett, Waldbeer- und Veilchennoten	CHF	51.00

Spanien / Ribera del Duero		75 cl
Acon Robel Tempranillo Purpurrot, frische rote Beeren, leichte Pfeffer- und Kaffeenoten	CHF	43.00

Östereich / Thermenregion		75 cl
Zweigelt Selektion 100 % Zweigelt Feine Würze und tiefe Frucht	CHF	49.00

5egg

Z'Trinke zum Träume

Spirituosen			2 cl	4 cl
Zwetschgenwasser	40 vol.%	CHF	6.00	
Williams Birnenbrand	40 vol.%	CHF	6.00	
Kirsch	40 vol.%	CHF	6.00	
La Vielle Prune	40 vol.%	CHF	8.00	
Berta Tre soli Tre	43 vol.%	CHF	10.50	
Berta Grappa	42 vol.%	CHF	8.00	
Appenzeller Alpenbitter	29 vol.%	CHF		7.00
Appenzeller Rahmlikör	18 vol.%	CHF		7.00
Amaretto	28 vol.%	CHF		7.00

5egg

Frühstücksangebot – bis 11.00 Uhr

Kleines Frühstück

Hausgemachtes Brot und 1 Gipfel von der dreischiibe Bäckerei		
2 hausgemachte Konfitüren, 2 Butter		
1 Tasse Kaffee, Ovo, Schoggi oder Twinings-Tee	CHF	9.50

Grosses Frühstück

Hausgemachtes Brot und 1 Gipfel von der dreischiibe Bäckerei		
3 hausgemachte Konfitüren, 3 Butter		
2 Tassen Kaffee, Ovo, Schoggi oder Twinings-Tee	CHF	13.50

«Surfer Gipfel» gefüllt mit Spiegelei	CHF	9.50
zusätzlich mit gebratenem Speck	CHF	11.00
Unser «streichfauler Gipfel» mit Butter und Konfitüre		
fix und fertig dazu 1 Kaffee oder Espresso	CHF	6.50
Joghurtschale mit frischen Früchten	CHF	7.00
Joghurtschale mit Honig und Cerealien	CHF	7.00
Kleine Käsefantasie	CHF	8.50
Kleine Fleischfantasie	CHF	8.50
Eier-Omlette natur	CHF	7.50
2 Spiegeleier als Zugabe zum Zmorge	CHF	5.50
1 weichgekochtes 5-Minuten-Ei als Zugabe zum Zmorge	CHF	3.00
Verschiedene hausgemachte dreischiibe-Gipfel	CHF	1.60
Portion Butter	CHF	0.70
Portion hausgemachte Konfitüre	CHF	1.00

5egg

Burger – ab 11.30 Uhr

Wir verwenden 100 Prozent Schweizer Fleisch, welches wir von der Metzgerei Fürer in Flawil beziehen. Alle Saucen sind hausgemacht in der 5egg-Küche. Das Brötli sowie die Buns beziehen wir von der Bäckerei dreischiibe in Herisau.

Unsere Burger servieren wir gerne von 11.30 Uhr bis abends. Auf der nächsten Seite finden Sie weitere Speisen.

Vegi Burger	
Hausgemachtes Rollgerstenpatty mit Salatblatt, Tomate und Kräuterquarksauce im Butterbrioche	CHF 15.50
5egg Burger	
Burgerpatty vom Weiderind (Metzgerei Fürer) mit Salat, Tomate, Essiggurke, Röstzwiebeln, BBQ-Sauce im Butterbrioche	CHF 17.50
5egg Burger Deluxe	
Zum klassichen 5egg Burger zusätzlich Speck und Käse	CHF 19.50
Beilagen	
mit Culinarium Pommes frites	CHF + 5.00
mit Süsskartoffel frites	CHF + 5.00
mit Salatbowle vom Buffet	CHF + 5.00

5egg

Speisen für den kleinen Hunger – ab 11.30 Uhr

Neben den Speisen vom Tagesmenü servieren wir gerne folgende Gerichte von 11.30 bis 14.00 Uhr. Am Nachmittag erhalten Sie unser 5egg-Plättli.

Tages- oder Saisonsuppe	CHF	7.00
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot		
Kleiner gemischter Blattsalat mit Garnitur (saisonal)	CHF	13.00
Grosser gemischter Blattsalat mit Garnitur (saisonal)	CHF	15.00
Portion Culinarium Pommes frites	CHF	8.00
Portion Süsskartoffel frites	CHF	8.00

ab 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Rustikal garniertes 5egg-Plättli	CHF	21.00
Mit verschiedenem Rauch- und Aufschnittfleisch		
Hart- und Weichkäse sowie Essiggemüse, Brot und Butter		

5egg

Deklaration

Brot

Wir beziehen unsere Brote und Backwaren von der dreischiibe Herisau (CH).

Fleisch und Fisch

Falls nicht anders deklariert, stammen unser Fleisch und unsere Fleischerzeugnisse aus der Schweiz.

Fleisch aus ausländischer Herkunft: Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein. Kann mit Antibiotika und/oder anderen anti-mikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

ARG Argentinien **AUS** Australien **AUT** Österreich **BRD** Deutschland **CAN** Canada **ESP** Spanien **FRAU** Frankreich **HUN** Ungarn **IRL** Irland **ITA** Italien **NZL** Neuseeland **POL** Polen **RSA** Südafrika **URU** Uruguay **USA** Amerika **VN** Vietnam

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Eier **D** Fische **E** Erdnüsse **F** Sojabohnen **G** Milch **H** Nüsse/Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesamsamen **O** Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Fragen Sie unser Service Team, wenn sie an einer Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit leiden.