

Bei uns ist
alles pflanzlich!

Herzlich willkommen im
«**Formidable Pelikan**»

Eine Gastronomie für alle Sinne

Schön bisch do!

Eine neue Besitzerin und ein neues Konzept seit dem 20.11.2021. Bei uns können Sie frische und hausgemachte Leckereien geniessen. Wir haben keine Massenprodukte, arbeiten mit saisonalen und regionalen Produkten und kaufen hauptsächlich direkt beim Produzenten ein. Bei uns können Sie ein Kaffeeangebot, Wein, Bier, Eistee, Kombucha und vieles mehr geniessen. Sie können durchgehend unser Küchenangebot wie Birchermüesli, Suppen, Tagesgerichte, Wunder-Waffeln etc. konsumieren.

Uns ist Ethik sehr wichtig, darum ist unser Sortiment komplett pflanzlich. Wir freuen uns sehr mit Ihnen ein zukunftsorientiertes Konzept umsetzen zu können. Wir schätzen einen liebevollen Umgang zu Menschen, Tieren und Umwelt...das Leben ist ein Geschenk!

Let the magic in.....je suis formidable et toi?

formidable-pelikan.ch



Unsere Öffnungszeiten
Montag & Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 17 Uhr (pflanzliches Brunchbuffet)
Durchgehend frische Küche

Getränke – boissons

Ohne Alkohol

Espresso / Kaffee **5.50**

Cappuccino / Schale **6.00**

Latte Macchiato **8.50**

* SoloKaffee (bio), Röstmeisterin Bettina Hanimann, Steinach*

Hausgemachter Chailatte (kalt / warm) **8.00**

Hausgemachte Schokolade **8.50**

+ Mélange **1.80**

+ hausgemachter Chai Sirup **1.50**

Tee Service à la maison **8.00**

Himmelstee «Schwarztee, pfirsich, Aprikose» / Früchtee «Pfirsich»

Kamille / Fenchel / Verveine «Eisenkraut» / Brennessel-Melisse-Minze /

Bergkräuter – Zitrone – Grapefruit / Nana Minze / Hanf Zitrone

Sencha Earl Grey «Grüntee mit Bergamotte» / Steinthal «milder Grüntee»

Bio Assam «Schwarztee natural » / Darjeeling «Schwarztee natural koffeinfrei»

Mönchstee «Schwarztee, Muskat, Orange, Salbei, Johannis und Brombeer»

White Spring / Rooibos

Hausgemachte Getränke **4dl**

Frischer hausgemachter Eistee **7.50**

Kombucha Hausfermentation **7.50**

Kalter Tee mit Eis (ohne Zucker, wähle einen obigen Tee aus) **8.00**

Apfelsaft vom Feldhof kalt **8.50** oder warm **9.50**

St. Galler Hahnenburger à discrétion **3.50**

Flaschengetränke

Mineral mit / ohne Kohlensäure 4dl **5.90**

Mineral mit / ohne Kohlensäure 7.5dl **9.50**

(Wasser von Piz Sardona, Mineralquellen Mels, St.Gallen)

Hochwertiger Traubensaft weiss / rot: 1dl **5.5** / 2dl **8**

(von unserem Weinlieferant biovinmartin, Bruno Martin)

Weitere Speisen und Getränke nach
Absprachen
Alle Preise sind in CHF inkl. MWST

**«Wir haben bewusst keine
Massenprodukte, unsere Produkte sind
90% hausgemacht
und in bio/demeter Qualität»**

Unsere Öffnungszeiten
Montag & Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 17 Uhr (pflanzliches Brunchbuffet)
Durchgehend frische Küche

Getränke - boissons

Mit Alkohol

Hausgemachter Glühwein weiss oder rot 4dl 16.50 / klein 12.50
Glühmost ohne Alkohol 11.50 mit Alkohol (Zwetschgen) 15.50
(Apfelsaft vom Feldhof mit hausgemachten Chai-Sirup)

Wein - *Wir kaufen den Wein direkt vom Winzer und freuen uns sehr eine kleine hochwertige Auswahl an Schweizer Bio, Demeter und Naturweinen anbieten zu dürfen. Wir haben jeweils etwas offen wobei sie diese degustieren dürfen und wollen Sie mit unseren Produzenten näherbringen*

Weiss: 1dl **10** / 2dl **18** / 3dl **25**

Rosé: 1dl **10** / 2dl **18** / 3dl **25**

Rot: 1dl **10** / 2dl **18** / 3dl **25**

Orange: 1dl **11** / 2dl **19** / 3dl **27**

Pét Nat: 1dl **14** / 2dl **22** / 3dl **29**

Schaumwein weiss oder rosé: 1dl **10** / 2dl **18** / 3dl **25**

Crémant: 1dl **14** / 2dl **22** / 3dl **29**

Bier – Flasche 3.3 dl 7

Blondine; helles Bier – lieblich, herb, trocken

Pale Ale; helles bis kupferfarbig – obergärig gebrautes Bier

Oldtimer; dunkel – Karamelle Noten, Vollfiltriert

Bandit; helles Palisander / Braun – Bisquit und Schokoladennote, Ungefiltert

Ein grosser Teil unserer Produkte wie auch Wein, Bier, Kaffee können als Take Away / «über Gass» gekauft werden. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Weitere Speisen und Getränke nach
Absprachen
Alle Preise sind in CHF inkl. MWST

**«Wir haben bewusst keine
Massenprodukte, unsere Produkte sind
90% hausgemacht
und in bio/demeter Qualität»**

Unsere Öffnungszeiten
Montag & Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 17 Uhr (pflanzliches Brunchbuffet)
Durchgehend frische Küche

Petit-déjeuner - Frühstück

Backwaren bio und dinkel

Gipfel Nature **2.80** /gefüllt **6.50**

Brötchen Nature **3.80** / gefüllt **9.50**

Zusätzliche Füllung direkt vom Grill:

mit Seitan + **6**

mit Pilz-Carpaccio + **4**

Hausgemachtes Bichermüesli **10**

Zusätzlich Menage

Margarine + **1**

Konfitüre + **4**

Schokoladenaufstrich + **4**

Birnel / Latwerge + **2**

Salzige Wunder Waffel – Pelikan Spezial

3 verschieden salzige Waffeln

1. Fumé = Soya-Kräutercreme, Carrots lox, Meerrettich, Dill, fritt. Kapern **18.50**

2. Sein = Randen-Hummus, Saitan, Nussmessaan, fermentierter Pfeffer **18.50**

3. Gourmet= Trüffel-Hummus, Pilz-Carpaccio, Baumnüsse, Nussmessaan **18.50**

Waffeln süss

- siehe bei Desserts nach

Weitere Speisen und Getränke nach
Absprachen
Alle Preise sind in CHF inkl. MWST

**«Wir haben bewusst keine
Massenprodukte, unsere Produkte sind
90% hausgemacht
und in bio/demeter Qualität»**

Unsere Öffnungszeiten
Montag & Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 17 Uhr (pflanzliches Brunchbuffet)
Durchgehend frische Küche

Apéritifs- Vorspeisen

Jeweils ab 14 Uhr

Häppchen (fermentiert / Specials) perfekt mit einem Glas Wein, Bier, fermentiertes Teegetränk

- Carrots lox, mit Dill, fritt. Kapern, Zitrone **11.50**
- Zucchetti süss – sauer **11.50**
- Randen süss-sauer **11.50**
- Sellerie mit Zwiebeln und Gewürzen **11.50**
- Peperoni mit Zwiebeln und Gewürzen **11.50**
- Hummus (Randen, Nature, Trüffel) **11.50**

Kleiner Hunger (Apero) 28.50 p. Person (ab 17.00 Uhr)

Etagere mit fermentieren Häppchen, Aufstriche inkl. div. Humus, gegrillter Seitan, Waffeln

Gartensalat 14 / 18

(verschiedene Blattsalate, Rohkost)

mit gebratenen Pilzen + **4**

mit gebratenem Seitan + **6**

Tagessuppe

1. Randen Apfelcreme

2. Gemüse - Kartoffel

Klein **14.50** / Normal **18.50**

Serviert mit Bio-Dinkel-Brot

+ Waffeln nature **5.50**

Weitere Speisen und Getränke nach
Absprachen
Alle Preise sind in CHF inkl. MWST

«Wir haben bewusst keine
Massenprodukte, unsere Produkte sind
90% hausgemacht
und in bio/demeter Qualität»

Unsere Öffnungszeiten
Montag & Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 17 Uhr (pflanzliches Brunchbuffet)
Durchgehend frische Küche

Formidable

Spezial - salzige Wunder Waffel

1. Fumé = Soya-Kräutercreme, Carrots lox, Meerrettich, Dill, fritt. Kapern **18.50**
2. Sein = Randen-Hummus, Saitan, Nussmessaan, fermentierter Pfeffer **18.50**
3. Gourmet = Trüffel-Hummus, Pilz-Carpaccio, Baumnüsse, Nussmessaan **18.50**

Gerollt - Wrap gefüllt mit:

1. Seitan, Randen-Hummus, Salat, fermentiertem Gemüse, Peterli, Kräutersauce **24.50**
2. Carrot lox, Nature-Hummus, Salat, frittierte Kapern, Dill, Kräutersauce **24.50**

Wochenflieger 32.50

Nuss-Braten an Pilzrahmsauce

mit Schmelzkartoffeln & karamelisiertem, geschmortem Weisskohl

Du kannst dich nicht entscheiden? Oder du liebst es einfach ein Menü zu essen à la Tapas / Menze? Wir nennen es Häppchen, welches inkl. Warmen Speisen in 2 Grössen gibt:

3 Gang Menü / Mittlerer Hunger 58.50 p. Person

- hausgemachte Köstlichkeiten*, Salat oder Suppe, ein warmes Gericht

5 Gang Menü / Grossen Hunger 78.50 p. Person

- hausgemachte Köstlichkeiten*, Salat, Suppe, ein warmes Gericht, Dessert

*hausgemachte Köstlichkeiten = fermentiertes und eingelegtes Gemüse, diverse Hummus, Seitan

Serviert auf einer Etagere

Weitere Speisen und Getränke nach Absprachen
Alle Preise sind in CHF inkl. MWST

«Wir haben bewusst keine Massenprodukte, unsere Produkte sind 90% hausgemacht und in bio/demeter Qualität»

Unsere Öffnungszeiten
Montag & Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 17 Uhr (pflanzliches Brunchbuffet)
Durchgehend frische Küche

Dessert

Süsse Waffel

1. Thurgauer:

Hausgemachte Apfelcreme, karamellisierte Nüsse & Linsenrahm **16.50**

2. St. Galler:

Beerenkompott, Kokosnussraspeln & Linsenrahm **16.50**

3. Nature mit Linsenrahm:

Birnel / Wacholder-Latwerge / Schokolade / Zimt & Zucker **12.50**

+ zusätzliche eine Waffel **17.50**

+ zusätzlich eine Kugel Glacé / Eiscreme **18.50**

Hausgemachtes Apfelkompott mit Rahm **9.50**

Kuchenauswahl ab **7.50**

Frage uns oder sehe in der Vitrine nach

Tortenstück **11.50**

Fairtrade Produkte mit so much love von Mo gemacht

Glutenfrei und kein Industriezucker

Glacé / Eiscreme 1 Kugel **7.50** / 2 Kugeln **11.50**

Hausgemacht mit Linsenrahm serviert

Zwetschgen / Erdbeer / Schokolade

+ zusätzliche Waffel **5.50**

Praline «Trüff» rund mit Mandel- Schokoladenfüllung

*** SÜSSER Pelikan – Special ***

Warme Apfelrösti mit hausgemachtem Zwetschgen-Glace **18.50**

Du kannst dich nicht entscheiden? Wir stellen dir auch ein Dessert zusammen mit unseren Produkten oder wähle z.B. verschiedene Köstlichkeiten à la «Café Gourmand» zusammen

Weitere Speisen und Getränke nach
Absprachen
Alle Preise sind in CHF inkl. MWST

**«Wir haben bewusst keine
Massenprodukte, unsere Produkte sind
90% hausgemacht
und in bio/demeter Qualität»**

Unsere Öffnungszeiten
Montag & Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 17 Uhr (pflanzliches Brunchbuffet)
Durchgehend frische Küche

Dimanche - Sonntag Brunchbuffet und à la carte

von 09 – 16 pflanzliches Brunchbuffet à discretion 62 CHF inkl. Getränke, Suppen etc. Und für den «kleinen Hunger» kann man auch nur 1 Teller sich vom Buffet schöpfen. Wir freuen uns ebenso auf Tagesgäste welche etwas von der Karte bestellen.

Formidable Pelikan der Name

Sie sitzen im «Haus zum Pelikan». Das Haus wie auch der Erker sind historisch. Ein vergoldeter Pelikan mit seinem jungen schmückt den Erker. Formidable, weil ein Teil des Herzens, der Besitzerin für diese Sprache und Kultur schlägt.

Die Gastronomie für alle Sinne

Bei uns sind alle Willkommen. Wir freuen uns über Gäste welche ebenso eine Passion für die Genusswelt, Ethik, Transparent und Authentizität haben.

Folge uns auf Instagram und Facebook

Formidable Pelikan

Je suis formidable et toi ?

Weitere Speisen und Getränke nach
Absprachen
Alle Preise sind in CHF inkl. MWST

**«Wir haben bewusst keine
Massenprodukte, unsere Produkte sind
90% hausgemacht
und in bio/demeter Qualität»**

Unsere Öffnungszeiten
Montag & Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 17 Uhr (pflanzliches Brunchbuffet)
Durchgehend frische Küche

Produzenten – Bio / Demeter ...ausgewählte Produkte

Wein

Philip Grob, Grob Weinbau, St.Gallen
Anne-Claire Schott, Schott Weine, Twann
Bruno Martin, biovin martin, Ligerz
Famille Simonet, Le petit Château, Vully

Bier

biergarage, Bierbrauer Adi Schmid, St.Gallen (St. Fiden)

Kaffee

SoloKaffee, Röstmeisterin Bettina Hanimann, Steinach

Tee

teelade.ch, Steinmaur
Baumgartner, St.Gallen

Gemüse

Feldhof, Scherzingen
Jeweils Mittwoch und Samstag am Wochenmarkt

Brotwaren bio und Dinkel

IrmaBrot, Lichtensteiger AG, St.Gallen (Bruggen)

Geschirr

Bis auf unsere geeichten Weingläser und Karaffen ist praktisch alles
aus dem Brockenhaus – es ist Nachhaltig und oft einzigartig.
Mittlerweile haben liebe Gäste ihr Geschirr welche Sie nicht mehr im
Gebrauch haben, uns sogar geschenkt; nochmals vielen lieben
Dank!<3

Weitere Speisen und Getränke nach
Absprachen
Alle Preise sind in CHF inkl. MWST

**«Wir haben bewusst keine
Massenprodukte, unsere Produkte sind
90% hausgemacht
und in bio/demeter Qualität»**

Unsere Öffnungszeiten
Montag & Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Samstag: 10 – 22 Uhr
Sonntag: 9 – 17 Uhr (pflanzliches Brunchbuffet)
Durchgehend frische Küche

**Bei uns ist
alles pflanzlich!**



«Pelikan....ich finde ja Vögel beeindruckend aber einen direkten Bezug zum Pelikan habe ich nicht. Eine Freundin fand dann diese Krafttierkarte. Die ersten Zeilen finde ich sehr passend zu meiner ersten Selbstständigkeit... der letzte Abschnitt, passt perfekt zu meinem Lebensweg... alles was wir wirklich brauchen ist Liebe und diese kommt auf Verschiedenen Weg...das Leben ist ein Geschenk, machen wir das Beste daraus» - Désirée Fatzer

Pelikan als Krafttierkarte - Selbstlosigkeit

Du überschreitest die Schwelle vom Kind zum Erwachsenen, wirst vom Lernenden zum Lehrenden. Es geht um einen Schritt in die Selbständigkeit. Es ist auch ein Schritt in die Liebe, in die Selbstlosigkeit und somit ein Schritt ins Erwachen. Am wenigsten förderlich ist jetzt stures Festhalten an alten Dogmen. Das kann sowohl im realen als auch im übertragenen Sinn gelten, indem du vielleicht von einer langen gehegten Überzeugung oder von einem Vorurteil Abschied nehmen musst.

Affirmation

Ich respektiere die Menschen, so wie sie sind, und akzeptiere ihr Anderssein. Ich bin bereit, zu helfen, ohne eine Gegenleistung zu erwarten.

Erklärung

Der Pelikan verehrt das höchste Potenzial im Gegenüber und hebt damit die Würde, die Schönheit und die Göttlichkeit im Anderen hervor. Eine Legende besagt, dass der Pelikan in der Not seine Jungen mit seinem eigenen Fleisch füttern würde, und somit den eigenen Tod in Kauf nimmt, nur damit sie überleben können.

Diese Legende macht aus dem

Pelikan ein Symboltier für den Opfertod von Jesus.

Liebe will sich verbinden, will Trennung überbrücken, will verschmelzen und eins werden und lässt trotzdem die Freiheit und Vollständigkeit aller Beteiligten unangetastet. Liebe verschenkt sich aus purer Freude und empfängt kosmische Fülle. Liebe schliesst Leidenschaft und prickelnde Erotik ein, kann aber auch viele andere Formen annehmen, wie zwischen Eltern und Kindern oder Menschen und Tieren.

Kommentar

Selbstlosigkeit ist der Antrieb zu helfen, ohne Rücksicht auf Verlust oder ohne eine Gegenleistung zu erwarten.

Quelle: <https://meinekraft.ch/Karten/KraftTiere/Bild83.htm>

Weitere Speisen und Getränke nach Absprachen
Alle Preise sind in CHF inkl. MWST

**«Wir haben bewusst keine
Massenprodukte, unsere Produkte sind
90% hausgemacht
und in bio/demeter Qualität»**