



SPEISEKARTE

RESTAURANT
BAR
RATHAUS

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.

SALATE & CO.

Blattsalat grün 9.-

Gemischter Salat 12.-

Erdbeer - Tomatensalat
mit Burrata 24.-

Wurst - Käsesalat
serviert mit Cervelat
und feinem Appenzellerkäse
garniert: 24.-
ungarniert: 20.-

Käsesalat oder Wurstsalat
mit Essiggurken und Zwiebeln
garniert: 22.-
ungarniert: 20.-

Rathausalat

bunt gemischter Saisonsalat mit Sprossen,
Kernen und Croûtons

- Nature mit Ananas, Eier und Feta 21.-
- mit Falafel, Ananas, Eier und Feta 26.-
- mit Pouletstreifen, Ananas, Eier und Feta 28.-
- mit Garnelen, Ananas, Eier 28.-

RÖSTI

Walliser:

- mit Käse, Tomaten, Röstzwiebeln und Ei 24.-
- dazu Speck +2.-
- dazu Speck und Jalapeños +4.-

Altstättler: Metzgerei Ritters legendäre
Bratwurst
an Zwiebelsauce 28.-

Zürcher: Kalbsgeschnetzeltes vom Rheintaler-
Büffel an Pilzrahmsauce und Marktgemüse 42.-

Hot Vegi: Überbacken mit Käse, Tomaten,
Jalapeños, Röstzwiebeln und Ei 24.-

SPÄTZLI

Appenzeller Spätzli: 24.-
mit rassicem Appenzellerkäse,
Röstzwiebeln und Apfelmus

Rustikale Spätzlipfanne: 24.-
mit Tomaten, Zwiebeln
Appenzellerkäse, Pilze und
Speck

FLAMMKUCHEN....

halbe 15 ganze 19

Vegan: Tomatensauce, Veganer Käse, Gemüsestreifen

Mediterran: Crème Fraîche, Tomaten, Zwiebeln,
Schinken, Rucola und Balsamico Crème

Knobli: Crème Fraîche, Knoblauch, Käse

Braumeister Style: Crème Fraîche, Speck,
Zwiebeln, Käse, Pfeffer

Lachs: Crème Fraîche, Zwiebeln und Dill

SUPPEN. 9.-

Tagessuppe:

*Soup
of the
Day*

Gazpacho:
Kalte Tomatensuppe

Bruschetta
mit Tomatenwürfel, Zwiebeln,
Knoblauch 16.50

TATAR...

vom Seveler Wasserbüffelkalb

von Hand geschnittenes Tatar
mit Toast und Butter

- kleines Tatar 23.-
- grosses Tatar 32.-

Gambas al ajilo 19.-

gebratene Black Tiger Garnelen
in Olivenöl, Knoblauch, Chili &
Paprika

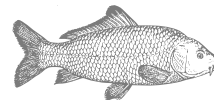
UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT.....

Aus dem **Josper!** Mit Holzkohle erhitzt und
geschmacklich angehaucht. Die Kombination aus Grill
und Backofen

250g Entrecôte vom Rind: mit Cafe de Paris überbacken,
Pommes Frites & Pimientos de Padrón 45.-

200g Tournedo Rossini Rindsfilet: dazu Trüffeljus,
Country Cuts & Marktgemüse 50.-
- mit Entenleber +4.-

180g Lammierstück: mit Kräuterkruste,
Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse 42.-



...FISCH

Fish and Chips: mit Zander-Knusperli
dazu Pommes Frites und hausgemachte
Sauce Tartar 29.-

Pulpo a la Brasa: Grillierter Oktopus
serviert mit Salzkartoffeln und
Minz - Erbsen 32.-

Ganzer Wolfsbarsch (ohne Gräte)
serviert mit Salzkartoffeln und
Marktgemüse 42.-

Tagesfisch vom Holzkohlegrill: 39.-

BURGER. 22.-

Buffalo Style: mit 100% reinem Rheintaler Büffel-Patty,
Cheddar-Käse, Spiegelei, Tomaten, Coleslaw, Salat,
Zwiebeln und hausgemachter BBQ-Bier Sauce,
serviert in einem Brioche Brötchen der Bäckerei Weder

Chicken Style: mit Poulet im Panko-Mantel, Tomaten,
Coleslaw, Salat, Zwiebeln und Teufelsauce,
serviert in einem Gua-Bao-Reis Brötchen

Bacon-Chili-Cheese: mit Büffel-Patty, Cheddar Käse, Speck,
Coleslaw, Jalapeños, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Teufels-
Sauce, serviert in einem Brioche Brötchen

Krabbenburger: 29.-

Snow Crabs die in Norwegen als invasiv gelten, Tomaten,
Salat, Zwiebeln und Cocktailsauce,
serviert in einem Gua-Bao-Reis Brötchen

dazu Pommes Frites oder Sweetpotatoes

7.-

GETRÄNKEKARTE AUF DER
RÜCKSEITE

Deklaration der Allergene:

Fragen Sie unser Servicepersonal Brot CH, Säuli CH, Poulet SVN/THA, Rind CH & ARG, Wasserbüffel CH

Fleischdeklaration:

Lamm NZL

Alle Preise in CHF inklusive deren

gesetzlichen MwSt

Fischdeklaration:

Fragen Sie unser Servicepersonal





KAFFEESPEZIALITÄTEN

UND ANDERE HERZENSWÄRMER

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Cappuccino	5.80
Milchkaffee	5.80
Latte Macchiato	6.20
mit diversen Aromen	6.50
Espresso Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	6.00
Hausgemachter Chai Latte	6.00
Milch kalt / warm	4.50
Heisse Schoggi / Ovomaltine	6.00
Schoggi / Ovi Melange	6.50
Punsch	5.00
Orange, Apfel, Waldbeere, Rum	
Gipfeli	2.00
Kaffee Baileys mit Rahmhaut	7.50
Zwetschgen Lutz	7.00
Espresso Coretto	7.00

ALLE KAFFEESORTEN AUCH MIT HAUFMILCH ODER KALT ERHÄLTICH

ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

OFFENAUSCHANK	3dl	5dl
Hahnenburger	2.00	3.00
St.Galler Wasser mit ohne	4.70	6.20
Vivi Cola	4.80	6.30
Shorley	4.80	6.30
Citro	4.80	6.30
Rivella rot	4.80	6.30
Hausgemachter Eistee	7.50	
Hauslimonade	7.50	
Holunder, Minze, Limette, Mineral, Beeren		
Fruchtsäfte:	5.30	6.50
Ananas, Orangensaft, Passionsfrucht, Cranberry, Grapefruit		
ALLE SÄFTE AUCH GESPRITZT MIT MINERAL MÖGLICH		

FLÄSCHLI

Piz Sardona mit / ohne	4dl	6.20
Piz Sardona mit / ohne	7.5dl	11.-
Vivi Cola Vivi Cola zero	3.3dl	5.50
Rivella blau	3.3dl	5.50
Fanta	3.3dl	5.50
Fever Tree Tonic	2dl	5.50
Fever Tree Bitter Lemon	2dl	5.50
Fever Tree Ginger Ale	2dl	5.50
Sanbitter	1dl	5.00
Crodino	1.75dl	6.50
Gazosa Mirtillo	3.3dl	6.00
El Tony Mate	3.3dl	6.00
(koffeinhaltig)		

SAFT VOM FASS

MOSTEREI KOBELT, MARBACH

mit Alkohol 4.5 Vol.	5dl	7.00
ohne Alkohol	5dl	6.50

GEBRANNTES

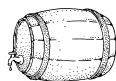
Williams 40 % Vol.	2cl	9.-
Vieille Prune 40% Vol.	2cl	9.-
Vielle Boire 40% Vol.	2cl	9.-
Kirsch La Validiere 43% Vol.	2cl	9.-

WHISKY

Talisker 40% Vol.	4cl	14.-
Wild Turkey 40% Vol.	4cl	14.-
Oban 43% Vol.	4cl	14.-

GETRÄNKEKARTE

BIER VOM FASS



Lager 4.8% Vol.	2dl	3dl	5dl
leicht, fruchtig	4.20	5.00	6.20
Klosterbräu 5.2% Vol. naturtrüb			
Panaché süß mit Citro			
Panaché sauer mit Mineralwasser			

Schützengarten

FLASCHEN BIERE



Weisser Engel 5.2% Vol.	3dl	8.00
Weizenbier	5dl	6.80
Schwarzer Bär 5.0% Vol.		
Röstaromen, Hauch Schokolade	3.3dl	6.50
Lager Hell 4.8% Vol.		
spritzig, leicht Bitter	5dl	6.50
India Pale Ale 6.8% Vol.		
fruchtig-würzig, Kräuter & Zitrusaromen	3.3dl	6.50
India Pale Ale Alkoholfrei		
fruchtig, Zitrus & Karamellaroma	3.3dl	6.20
Schützengold Alkoholfrei		
Aromen von Getreide, süßem Malz	3.3dl	6.00
Säntisbier 5.2% Vol.		
fruchtig	3.3dl	6.50
Gallus Old Style 5.0% Vol.		
malzig, leichte Holznote	3.3dl	6.50
Chef's Bierbrettli		
3 verschiedene 1dl Biere zur Degustation	3dl	6.00

Lust auf etwas Neues? Fragt unser Service was unser Spezialbier ist zurzeit.

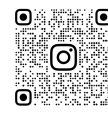
WEINE

WEISS IM OFFEN AUSSCHANK

Wetli Weine, Berneck 1dl	6.50.-
Pinot Nero Bianco	
Pinot Grigio, Italien 1dl	7.50
Pinot Gris	
Via Terra, Spanien 1dl	8.-
Garnacha	

ROT IM OFFEN AUSSCHANK

Wetli Weine, Berneck 1dl	7.50
Selection Cuvée	
Pinot Noir I Dornfelder I Blaufränkisch	
Sirpasso, Italien 1dl	8.00
Sangiovese, Merlot, Cabernet- Sauvignon	
El Niño, Spanien 1dl	8.50
Tempranillo	



RESTAURANT.RATHAUS

RESTAURANT
BAR
RATHAUS

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.

TEE TIME

von Sirocco

Red Kiss Früchtetee	
Maroccan Mint Nanaminze	
Japan Sencha Grüntee von Japan	
Verveine Zitronenverbene von Marokko	
Schwarztee Ceylon Sunrise	
Piz Palü Kräutertee aus der Schweiz	

Alle Teesorten sind naturbelassen und 100% Biologisch 5.50

DURSTLÖSCHER



Helga: Mineral, frische Minze & Holundersirup	5dl	6.50
Jana: Mineral, Grapefruitsaft, Passionsfruchtsaft & Thymian	5dl	6.50
Lea: Mineral, mit frischem Ingwer & Basilikum	5dl	6.50

10.50

APERITIFS

ALKOHOLFREIE HITS

Virgin Hugo: Holunderblüte, Vertschi, Tonic	
Crodino Zero: Crodino, Citro, Mineralwasser, Orange	
Gin Zero: Gin, Tonic, Minze, Gurke, Pfeffer	

alle mit Alkohol 12.-

Aperol Spritz: Aperol, Prosecco, Mineral, Orange	
Hugo: Holunder, Prosecco, Mineral, Minze	
Campari Spritz: Campari, Prosecco, Mineral, Zitrone	
Lillet Berry: Lillet, Schweppes Berry, Beeren, Minze	
Crodino Spritz: Crodino, Prosecco, Orange, Minze	
Negroni: Gin, Campari, Roter Wermut +2.-	

KLASSIKER MIT ALKOHOL 9.-

Weisswein gespritzt süß sauer	
Prosecco leicht prikeln	

Martini Bianco 15% Vol.

Campari 25% Vol.

Cynar 15% Vol.
7.50

ZUSATZ MINERAL / ORANGENSAFT
1.50

GIN



The Wild Alps, Morris, Berneck

Ein gewaltiger Gin mit Aromen von Wacholder, Alpenkräuter und Zitrus 47% Vol. mit FEVRE TREE INDIAN TONIC WATER 14. 50

Monkey 47

Vielschichtige Aromen von Früchten und 47 Kräuter. 43% Vol. MIT FEVRE TREE INDIAN TONIC WATER 14. 50

Hendricks The Original, Schottland

Markant mit leichtem Hauch von Rose, Wacholder und Gurkenextrakten. 41.4% Vol. MIT FEVRE TREE INDIAN TONIC WATER 14. 50

Brockmans, Grossbritannien

Beerig-Fruchtiger Gin, mit Zitrusnote, süß und fein im Abgang. 40% Vol MIT FEVRE TREE MEDITERRANEM TONIC WATER 14. 50



Schön, dass Du da bist!

Gratis WLAN | Netzwerk: Guest | Passwort: 12345678

Events: Falls Sie Ihren Event gestalten möchten, beraten wir Sie gerne