

Suppen

Tagessuppe: 9.-



Vichyssoise: Kartoffel-Lauch 9.-

- kalt
- warm
- warm mit Garnele + 4.-

SALATE & CO.

Blattsalat grün 9.-

Gemischter Salat 11.-

Salatteller mit Portobello 19.-

bunt gemischter Saisonsalat, Champignons gefüllt mit Hüttenkäse, Sprossen und Kernen

Wurst Käse Salat

- ungarniert mit Essiggurken, Zwiebeln, Blattsalat 21.-
- garniert Essiggurken, Zwiebeln, Gemüsesalate 23.-

RÖSTI

Walliser:

mit Käse, Tomaten und Ei 24.-

- dazu Speck +2.-

- dazu Speck und Jalapeños +4.-

Altstätter: Metzgerei Ritters legendäre Bratwurst an Zwiebelsauce 26.-

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

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

SPÄTZLI

jede 24.-

Appenzeller: mit rassicem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

Rheintaler: mit Speck, Champignon-Rahmsauce, Tomaten, Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus

PINSA klein 16.- gross 24.-

der Teig basiert auf einem Sauerteig mit Reis-, Weizen- und Sojamehl. Im Vergleich zur berühmten Pizza ist er knuspriger, luftiger und durch den langen Gärungsprozess, der bis zu 120 Stunden dauert, bekömmlicher.

Vegan: Tomatensauce, Veganer Käse, Gemüse, Oregano, Pfeffer, Avocado

Smokey Hawaii: Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Basilikum, Oregano, Räuchergewürzmischung

Sambal Chicken: scharfe Tomatensauce, Mozzarella, Pouletstreifen, Zwiebeln, Brokkoli, Pfeffer

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

Deklaration der Allergene:
Fragen Sie unser Servicepersonal

Fleischdeklaration:
Säuli CH, Poulet SVN, Rind CH & ARG, Wasserbüffel CH

Alle Preise in CHF inklusive deren
gesetzlichen MwSt

Fischdeklaration:
Fragen Sie unser Servicepersonal

SPEISEKARTE



RESTAURANT
BAR
RATHAUS

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.



Tapas

Croquetas de Jamón:

drei hausgemachte Kroketten mit Rohschinken 17.-

Gambas al Ajillo:

fünf Garnelen im Knoblauch-Öl 19.-

Pulpo a la Gallega:

grillierter Tintenfisch mit Paprika-Öl 18.-

Pimientos de Padrón:

gebackene Parika nicht scharf 14.-

Knochenmark:

-im Ofen gebacken

serviert mit Salat Bouquet 16.-

Burrata 19.-

Tomatensalat mit Frischkäse und Pesto

Rathaussalat

bunt gemischter Saisonsalat mit Sprossen, Kernen und Croûtons

- nature mit Ananas, Avocado und Feta 21.-
- mit Pouletstreifen, Ananas, Avocado und Feta 28.-
- mit Falafel, Ananas, Avocado 26.-
- mit Garnelen, Ananas, Avocado 28.-

Rindstatar

mild, mittel oder scharf zubereitet mit Toast und Butter

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

Küchenchef empfiehlt

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

Vegan: Grillierter Lauch auf Veganem Kartoffel Püree, Spanischer Romesco Sauce und Pimientos de Padrón 26.-

Entrecôte vom Rind 250g: mit Cafe de Paris überbacken, Gemüse Allerlei und Pommes Frites 44.-

Filet vom Rind 200g: Surf and Turf, mit Garnele, Gemüse und Trüffel-Kartoffelpüree 56.-



..vom Säuli

Cordonbleu: gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse dazu Gemüse und Pommes Frites 36.-

Wienerschnitzel: mit Gemüse und Pommes Frites 34.-

Rahmschnitzel: an Champignon-Rahmsauce und Nudeln 34.-



...Fisch

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

Pulpo: auf Kartoffelpüree mit Erbsen-Minze und Paprika-Öl 26.-

Wolfsbarschfilet: vom Grill mit Sweetpotatoes und Gemüsevariation 38.-

Burger

jeder 20.-



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

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

Vegan Style: mit Planted-Pulled, Veganer Käse, Coleslaw, Tomaten, Salat, Zwiebeln und BBQ-Bier Sauce, serviert in einem Gua-Bao-Reis Brötchen

dazu Pommes Frites oder Sweetpotatoes

7.-

GETRÄNKEKARTE AUF DER
RÜCKSEITE





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 Rahmhaube	7.50
Zwetschgen Lutz	7.00
Espresso Coretto	7.00

ALLE KAFFESORTEN AUCH MIT HAFERMILCH ODER KALT ERHÄLTLICH

ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

OFFENAUSSCHANK	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 (koffeinhaltig)	3.3dl 6.00

SAFT VOM FASS

MOSTEREI KOBELT, MARBACH	
mit Alkohol 4.5 Vol.	5dl 7.00
ohne Alkohol	5dl 6.50

GEBRANNNTES

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 18.-
Wild Turkey 40% Vol.	4cl 16.-
Oban 43% Vol.	4cl 19.-

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



FLASCHENBIERE

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

WEINE

IM OFFEN AUSSCHANK

tobias wein.gut. Berneck

Federweiss 1dl 6.50.-

Pinot Grigio, Italien

Pinot Gris 1dl 7.50.-

Via Terra, Spanien

Garnacha, 1dl 8.-

ROT IM OFFEN AUSSCHANK

tobias wein.gut. Berneck

Dornfelder 1dl 7.50.-

Sirpasso, Italien

Sangiovese, Merlot, Cabernet-

Sauvignon 1dl 8.-

El Niño, Spanien

Tempranillo, 1dl 8.50.-

GRAPPA

Berta Elisi 43 % Vol.	10.50
Berta Tre Soli Tre 43% Vol.	16.00
Pasanella Brunello 41% Vol.	9.90
Pasanella Barolo 41% Vol.	9.90

LIKÖR

Amaretto 28 % Vol.	7.00
Baileys 17% Vol	
Frangelico 20% Vol	

KRÄUTER

Appenzeller 29 % Vol.	2cl 4cl
Ramazotti 30 % Vol.	5.- 7.-
Averna 29% Vol.	



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	
Ginger Lemon Ingwer, Süsshholz, Zitronengras	
Camomile Orange Kamillentee mit Orange	

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

APERITIFS

ALKOHOLFREIE HITS

Virgin Hugo: Holunderblüte, Vertschi, Tonic	10.50
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 prikelnd

Martini Bianco 15% Vol.

Campari 25% Vol.

Cynar 15% Vol.

7.50
ZUSATZ MINERAL / ORANGENSAFT
2.50

GIN

The Wild Alps, Morris, Berneck

Ein gewaltiger Gin mit Aromen von Wacholder, Alpenkräuter und Zitrus 47% Vol. MIT FEVRE TREE INDIAN TONIC WATER 17.50

Monkey 47

Vielschichtige Aromen von Früchten und 47 Kräuter. 43% Vol. MIT FEVRE TREE INDIAN TONIC WATER 17.50

Hendricks The Original, Schottland

Markant mit leichtem Hauch von Rose, Wacholder und Gurkenextrakten. 41.4% Vol. MIT FEVRE TREE INDIAN TONIC WATER 16.50

Brockmans, Grossbritannien

Beerig-Fruchtiger Gin, mit Zitrusnote, süss und fein im Abgang. 40% Vol MIT FEVRE TREE MEDITERRANEM TONIC WATER 16.50

La Tribute

Fruchtiger Geschmack mit Wacholderbeeren MIT LA TRIBUTE TONIC WATER 18.50

