



TAGESKARTE

RESTAURANT
BAR

RATHAUS

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.



11.00 UHR - 17:00 UHR

Suppe

Tagessuppe 9.-

Rindstatar

mild, mittel oder scharf zubereitet
mit Toast und Butter

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



SALATE & CO...

Blattsalat grün 9.-

Gemischter Salat 11.-



Salatteller mit Portobello 19.-

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



Wurst Käse Salat

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

Burrata 19.-

Tomatensalat mit Frischkäse und Pesto



... 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.-



Rathausalat

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.-



SPÄTZLI

jede 24.-

Appenzeller: mit rassicem
Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und
Apfelmus



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



..vom Säuli

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.-

Burger jeder 20.-

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



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

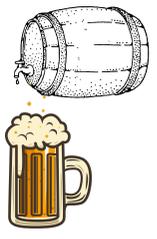
ALLE KAFFESORTEN AUCH MIT HAFFERMILCH ODER KALT ERHÄLTICH



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. 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, süsssem 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 ldl Biere zur Degustation	3dl	6.00

ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

OFFENAUSSCHANK	3dl	5dl
Hahnenburger	3.00	4.00
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.-

GRAPPA

Berta Elisi 43 % Vol.	2cl	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.	4cl	7.00
Baileys 17% Vol		
Frangelico 20% Vol		

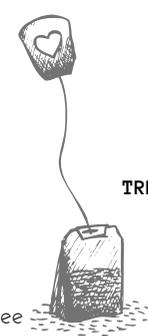
KRÄUTER

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	



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



APERITIFS

ALKOHOLFREIE HITS	10.50
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 prikellnd	

Martini Bianco 15% Vol.

Campari 25% Vol.	7.50
Cynar 15% Vol.	2.50

ZUSATZ MINERAL / ORANGENSAFT

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

Berig-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



Schön, dass Du da bist!

Gratis WLAN | Netzwerk: Guest | Passwort: 12345678

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

RESTAURANT BAR RATHAUS

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.