



*Speise-
und
Getrankkarte*

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Kürbiscremesuppe	10.50

Hauptgänge



Stosswirt-Spätzlipfanne	28.50
Feine Käsespätzli mit Röstzwiebeln, Apfelmus	
Raclette à discrétion pro Person	34.00
Raclettekäse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Maiskölbchen Essiggurken, Pfirsich- und Birnenschnitze	

Veganes -Fondue mit Kartoffeln (Portion à 300 gr.)	31.00
Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen Pfirsich- und Birnenschnitze Auf Wunsch mit frischen Chilli	

Käse-Fondue à discrétion pro Person	34.00
Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln Auf Wunsch mit frischen Chilli	

Fleischfondue à discrétion pro Person	58.00
Fondue Chinoise mit Bouillon inkl. Salat und Pommes Frites, 5 verschiedene Saucen, Fleischplatte mit Rind, Schwein, Poulet	

Zusätzlich zum Käse-Fondue oder Raclette empfehlen wir:	
Portion Speck	9.50
Portion Mostbröckli	11.50

Kinder Hits bis 12 Jahre

Portion Pommes Frites	9.00
Chicken Nuggets 4 Stk. mit Pommes Frites	12.50
Feine Käsespätzli, Apfelmus (auf Wunsch mit Röstzwiebeln)	14.50
Käsefondue oder Raclette zum Mitessen	14.50
Fleischfondue zum Mitessen	22.50

Dessert

Apfelstrudel mit Rahm oder Vanillesauce	9.50
Mousse au Chocolat	7.50
1 Kugel Eis mit Rahm	5.50



Herkunft: Poulet: CH, Schwein: CH, Rind: CH/UU, Chicken Nuggets: CH/BR

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.

Weine weiss

Müller-Thurgau, Weingut Zünd

Schweiz, Forst Altstätten, Müller-Thurgau

10cl	50cl	75cl
6.80	34.00	49.00

Fürstlich trio blanc, Fürstlich Weine

Schweiz, Rebstein,
Souvignier gris, Muscaris und Johanniter

6.80	34.00	49.00
------	-------	-------

Balgach Blancuvée, Nüesch Weine

Schweiz, St.Galler Rheintal,
Blanc de Pinot Noir, Müller-Thurgau, Johanniter

7.20	36.00	52.00
------	-------	-------

Pinot Nero Bianco, Wetli Weine

Schweiz, AOC St.Gallen, Pinot Noir

6.80	34.00	49.00
------	-------	-------

Henri Badoux 1908

Schweiz, Chablais, Chasselas

44.00

Tobias Blanc, tobias wein. gut.

Schweiz, St. Galler Rheintal,
Pinot Noir, Rivaner, Johanniter

7.00	35.00	51.00
------	-------	-------

Huberbergler Federweiss, Gschwend

Schweiz, Huberberg, Blauburgunder

6.80	34.00	49.00
------	-------	-------

Castel Firmian

Italien, Trentino, Pinot Grigio

42.00

Grüner Veltliner Smaragd

Österreich, Wachau, Grüner Veltliner

9.00	45.00	65.00
------	-------	-------

Riesling Smaragd

Österreich, Wachau, Riesling

65.00

Sauvignon Blanc Smaragd

Österreich, Wachau, Sauvignon Blanc

65.00

Weine rot

	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir Sélection, Weingut Zünd Schweiz, St.Gallen AOC, Pinot Noir, 13.5%	7.70	38.50	55.00
Fürstlich Zweigelt, Fürstlich Weine Schweiz, Rebstein, Zweigelt,	7.00	35.00	50.00
INVINITUS Merlot, Wetli Weine Schweiz, AOC St.Gallen, Merlot, 13.5%	8.20	41.00	59.00
Tobias Pinot Noir G3, tobias wein. gut. Schweiz, St. Galler Rheintal, Pinot Noir, 13.5%	7.00	35.00	49.00
Fanatico Chianti, Nüesch Weine Italien, Toskana, Sangiovese, 14%	7.40	37.00	53.00

Asio Otus Rosso

Italien, Vino d'Italia, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, 13% 44.00

Desire Lush & Zin Primitivo

Italien, Apulien, Primitivo, 13.5% 46.00

Amarone Valpolicella Classico

Italien, Venetien, Corvina, Corvinone, Rondinella, 15% 78.00

Unplugged Zweigelt Hannes Reeh

Österreich, Burgenland, Zweigelt, 13.5% 56.00

Bodegas Arzuaga, Ribera del Duero

Spanien, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, 14.5% 59.00

Bayanegra Blue Label

Spanien, La Mancha, Tempranillo, 13% 54.00

Warme Getränke

Café, Espresso, Schale, Ristretto	4.90
Doppelter Espresso, Cappuccino, Café Melange	5.80
Latte Macchiato	6.50
Latte Macchiato mit Aroma (Haselnuss, Amaretto)	7.00
Ovo /Schokolade kalt oder warm	5.50
Ovo /Schokolade Melange	6.50
Winterapfel Punch alkoholfrei	5.00
Glühwein	5.00
Alpenglüher (Winterapfel mit Spass)	8.00
Bombardino mit Rahm, 18%, 4cl	8.00
Heisser Gin 27 Woodfire Appenzeller 35%	11.00
mit Wasser aufgeossen	
Café Lutz oder Fertig	6.50
Zwetschgen, Kirsch oder Kernobst	
Schwarztee, Fruit Berry, Pfefferminze, Eisenkraut	4.90

Soft- und Bierspezialitäten

Möhl Saft Trüb mit und ohne Spass	50cl	7.00
Sonnenbräu offen /gespritzt süss /sauer	30cl	5.00
India Pale Ale alkoholfrei	33cl	6.00
India Pale Ale	33cl	7.00
St. Galler Klosterbräu	33cl	6.00
Schützengarten Lager	33cl	6.00



Mineral

Citro, Ice Tea, Orangensaft (offen)	30cl	4.90
Mineral ohne /mit Kohlensäure	33cl	5.50
Mineral ohne /mit Kohlensäure	100cl	12.50
Cola /Cola Zero (Sinalco Cola), Rivella rot	33cl	5.50
Energy Drink	27cl	6.00

Sekt und Spritzer

	10cl	75cl
Weisswein gespritzt süss / sauer	8.50	
Prosecco	10.50	64.00
Rosé Prosecco	10.50	64.00
Hugo		12.50
Prosecco, Holundersirup, Mineral und Pfefferminzblätter		
Apérol Spritz		12.50
Apérol, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz		
Lillet Berry		12.50
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren		
Alkoholfreie Hugo, Apérol Spritz und Lillet Berry je	10.50	



Spirituosen

Rum Diplomatico Exclusiva	40%	2cl	8.50
Rum Zacapa Cent 23 Years	40%	2cl	8.50
Grappa Berta Tresoli	43%	2cl	13.50
Tre Barolo			
Grappa Marzadro le 18 Lune	41%	2cl	8.50
Alkoholfreier Gin mit Tonic oder Lemon	00%	4cl	11.50
Gin Hendrick's	41%	4cl	13.50
mit Fever Tree Tonic oder Lemon Water			
Martini Bianco	15%	4cl	9.00
Amareo Gschwend Brennerei	23%	2cl	6.00
Pralinen-Likörtraum, Champagne Trüffel	15%	4cl	9.00
Appenzeller Alpenbitter, Haselnusslikör	29%	2cl	6.00
Kirsch, Zwetschgen, Kernobst, Williams	40%	2cl	6.00
Alte Zwetschge, Alte Birne, Gschwend	42%	2cl	7.50
Appenzeller Heu Schnaps	37%	2cl	6.00
Bombardino mit Rahm	18%	4cl	8.00