



*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 (Port. à 350 gr.)	33.00
Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln 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

Herkunft: Poulet: CH, Schwein: CH, Rind: CH/UY/PX,
Chicken Nuggets: CH/BR, Brot: CH

Dessert

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



Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten,
wende dich an unsere Mitarbeiter.

4 Fakten zum Stosswirt

1.

Was ist à discrétion?

Wenn Fondue „à discrétion“ serviert wird, bedeutet dies, dass Du so viel Fondue essen kannst, wie du möchtest, ohne Einschränkungen. Der Preis ist pro Person zu rechnen.

2.

Gutscheine vom Stosswirt

Hast du noch kein **Weihnachtsgeschenk**? Kein Problem. Du kannst bei uns Gutscheine, für deine Lieben, kaufen.

3.

Was passiert wenn Brot ins Fondue fällt?

Spielregeln: Wer sein Brot im Fondue verliert, wird bekanntlich bestraft.

Für ein verlorenes Stück muss der **Mann** eine Flasche Wein oder eine Runde Schnaps bezahlen.

Die **Frau** darf alle anwesenden Männer küssen.

4.

Raclette und Fondue Laktosefrei?

Unsere Raclette und Käsefondues sind laktosefrei und enthalten keine Gluten. Auf Grund der natürlichen Herstellung des Käses und der langen Reifung, wird der Milchzucker vollständig abgebaut.

Wer glutenunverträglich ist, kann beim Personal glutenfreies Brot bestellen.



Weine weiss

	10cl	50cl	75cl
Moon and Back, Weingut Zünd Schweiz, AOC St.Gallen Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Muscaris	6.80	34.00	49.00
Fürstlich trio blanc, Fürstlich Weine Schweiz, Rebstein, Souvignier gris, Muscaris und Johanniter	6.80	34.00	49.00
Aigle sur la Branche, Nüesch Weine Schweiz, Waadtland Chablais, Chasselas	6.80	34.00	49.00
Pinot Nero Bianco, Wetli Weine Schweiz, AOC St.Gallen, Pinot Noir	6.80	34.00	49.00
Federweiss, tobias wein. gut. Schweiz, St. Galler Rheintal, Pinot Noir	7.00	35.00	51.00

	10cl	50cl	75cl
Huberbergler Federweiss, Gschwend Schweiz, Huberberg, Blauburgunder	6.80	34.00	49.00
Henri Badoux 1908 Schweiz, Chablais, Chasselas			46.00
Castel Firmian, Pinot Grigio Italien, Trentino, Pinot Grigio			44.00
Chardonnay, Hagn Österreich, Weinviertel, Chardonnay			46.00
Grüner Veltliner Smaragd Österreich, Wachau, Grüner Veltliner	9.00	45.00	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	50.00
Fanatico Chianti, Nüesch Weine Italien, Toskana, Sangiovese, 14%	7.40	37.00	53.00
Asio Otus Rosso Italien, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, 13%			44.00

	10cl	50cl	75cl
Desire Lush & Zin Primitivo Italien, Apulien, Primitivo, 13.5%			46.00
Bolgheri Rosso Italien, Toscana, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Reroldego, Syrah 13.5%			58.00
Unplugged Zweigelt Hannes Reeh Österreich, Burgenland, Zweigelt, 13.5%			56.00
Colloredo Cuvée, Weingut Hagn Österreich, Cabernet Sauvignon, Merlot, 14%			56.00
Bodegas Arzuaga, Ribera del Duero Spanien, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, 14.5%			59.00

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 Punsch 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 Soft Trüb mit und ohne Spass	50cl	7.00
Schützengarten offen /gespritzt süss /sauer	30cl	5.00
Alkoholfreies Lagerbier	33cl	6.00
Büezer, Sonnenbräu	33cl	7.00
Pesca 0.0%, Sonnenbräu	27.5cl	6.00
„An und Pfirsich eine gute Wahl“		
Sonnenbräu 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
Hugo		12.50
Prosecco, Holundersirup, Limetten Mineral und Pfefferminzblätter		
Apérol Spritz		12.50
Apérol, Prosecco, Mineral und Orangenschmelze		
Lillet Berry		12.50
Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren		
Alkoholfreier Hugo, Apérol Spritz und Lillet Berry je	10.50	
Pesca Vodka Cocktail		13.00



Spirituosen

Rum Diplomatico, Venezuela	40%	2cl	8.50
Rum Mezan, Belize	46%	2cl	9.00
Rum Doorly's XO, Barbados	43%	2cl	8.50
Grappa Berta Tre Soli Tre Barolo	43%	2cl	13.50
Grappa Marzadro le 18 Lune	41%	2cl	8.50
Alkoholfreier Gin mit Tonic oder Lemon	00%	4cl	11.50
Gin Hendrick's , mit Tonic oder Lemon	41%	4cl	13.50
Baileys	17%	4cl	9.00
Martini Bianco	15%	4cl	9.00
Amareo Gschwend Brennerei	23%	2cl	6.00
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