

TAGESKARTE DIENSTAG – FREITAG | 11:30 – 13:30 UHR

MITTAGSTELLER

Täglich kreieren wir ein frisches Fleisch- oder Fisch-Menü.

WOCHENHIT VEGI

Das vegetarische Menü bleibt jeweils eine ganze Woche im Angebot, um dem „Food Waste“ entgegenzuwirken.

**Unsere Menüs werden mit einem bunten Blattsalat serviert.
Dazu die Sauce nach Ihrem Geschmack:**

Hausauce Französisch | Italienisch | Bayrisch | Japanisch

ZU HAUSE GENIESSEN

Suchen Sie ein kulinarisches Geschenk für jemand anderes oder möchten Sie sich selbst etwas gönnen?

Folgende Produkte aus unserer Karte können Sie bei uns beziehen:

NAZ-Senf (mild)

huus-braui Senf (süss)

Saisonale Produkte von Fleur de Selina

ETWAS GESUNDES

SUPPE

| | |
|--|-------|
| Bärlauch-Cremesuppe Treber-Croûtons | 12.50 |
|--|-------|

SALATE

| | |
|--|-----------------------------|
| Grüner Salat Kernen-Mix | 8.50 |
| Kartoffelsalat Zwiebeln Essiggurken Senf-Vinaigrette | 9.50 |
| Frühlings-Salat Spargeln Feta Himbeer-Vinaigrette Blätterteigkissen | klein gross 13.00 24.00 |
| Zum goldenen Leuen Salat Siedfleischstreifen Meerrettich Essiggurken Zwiebeln | 22.50 |
| Gallus-Salat geräuchertes Forellenfilet Meerrettich Blattsalate | 22.50 |
| NAZ-Salat Cervelat Bierkäse Zwiebeln Essiggurken Blattsalate | 22.50 |

Dazu die Sauce nach Ihrem Geschmack:

Himbeer-Vinaigrette | Haussauce Französisch | Italienisch | Bayrisch | Japanisch

OHNE FLEISCH

| | |
|---|-------|
| NAZ-Serviettenknödel Bärlauch-Spargel-Ragout | 23.50 |
|---|-------|

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

SCHWEIZER KLASSIKER

KALTE TAPAS

| | | |
|--|------|-------|
| Siedfleisch Salat geriebener Meerrettich italienisches Dressing Essiggurken Zwiebeln | | 10.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet Meerrettichschaum Blattsalat Himbeer-Vinaigrette | | 10.50 |
| Roastbeef kalt aufgeschnitten Kräuter-Mayo Kartoffelsalat | | 12.00 |
| Gewürz-Nüsse von Fleur de Selina Apéronüsse gemischt Rauchpaprika | 100g | 8.00 |
| Oliven von Fleur de Selina grüne Oliven Rauchpaprika | 100g | 9.00 |
| Portion Salsiz vom Bauernhof Notkersegg | 100g | 11.00 |

WARME TAPAS

| | | |
|--|--|-------|
| NAZ-Spareribs niedergegart – ca. 20 Minuten Wartezeit BBQ-Sauce | | 13.00 |
| Rinds-Ghackets Hörnli | | 11.50 |
| Chäshörnli Röstzwiebeln | | 11.00 |
| NAZ-Serviettenknödel Bärlauch-Spargel-Ragout | | 12.00 |

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

ALTBEWÄHRTES

| | | |
|---|---------------|---------------|
| Chäschüechli original | | 5.50 |
| ein knuspriges Gebäck mit Füllung aus drei verschiedenen Käsen verfeinert mit Rahm und abgeschmeckt mit verschiedenen Gewürzen | | |
| Speck-Chäschüechli | | 6.00 |
| Zwiebeln Knobli | | |
| Saison-Chäschüechli | | 6.00 |
| Wir geben gerne Auskunft | | |
| Weisswürste | | 12.00 |
| Bierbrezel Huus-Senf | | |
| Bierbrezel | | 4.50 |
| Thurgauer Weiderintatar | klein gross | 22.50 31.50 |
| Zwiebeln getoastetes Huus-Brot Butter | | |
| Roastbeef kalt aufgeschnitten | | 31.50 |
| Kräuter-Mayo Kartoffelsalat | | |
| NAZ-Spareribs niederdegart – ca. 20 Minuten Wartezeit | | 29.50 |
| BBQ-Sauce wahlweise mit Chäshörnli oder Blattsalat | | |
| Rinds-Ghackets | | 22.00 |
| Hörnli | | |
| Chäshörnli | | 21.00 |
| Röstzwiebeln | | |
| Apfelmus | | 3.00 |

Für Informationen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Herkunftsdeklaration Fleisch:

Kalb: CH – Schwein: CH – Geflügel: CH – Rind: CH/URY – Fisch: DNK

ETWAS SÜSSES

UNSERE DESSERTS

| | |
|--|-------|
| Eiskaffee mit Schuss* Vanilleglace ; Moccaglace ; Kahlua ; Schlagrahm | 12.50 |
| Beschwipste Birne* Birnen sorbet ; Honig-Williams | 12.50 |
| Lauwarmes Schoggiküchlein Vanilleglace ; Schlagrahm | 14.00 |
| Heisse Liebe warme Waldbeeren ; Vanilleglace ; Schlagrahm | 12.50 |
| Warmer Nussbretzel | 6.50 |

*Unsere Desserts kann man für 3.00 CHF weniger
auch ohne Alkohol bestellen

UNSERE VERTRAUENSPARTNER

huus-braui, Roggwil - **Spezialitäten Biere**

Bäckerei Gschwend, St. Gallen – **Chäschüechli & Nussbretzel**

Kundenmetzgerei Rempfler, Lütisburg Station – **Weisswürste**

Schrofen Hofladen, Kreuzlingen – **Tatar**

Fleur de Selina, Bichwil – **Gewürz-Nüsse & Oliven**

Bauernhof Notkersegg, St. Gallen – **Salsiz**

Kündig Feinkost, Rorschach – **Käsemischung**

Kaffeerösterei Baumgartner, St. Gallen - Qualität & Tradition seit 1799

Sirocco, Schmerikon - Genuss seit 1908

Tröpfel, Mammern – Trinkgenuss ohne Alkohol seit 2005

Diis Tee, Kilchberg – 100% natürliche Zutaten

Mosterei Möhl, Arbon - Familientradition seit 1895

Weingut Herzog, Thal - naturnah, innovativ, authentisch

Regli Weine, Schaffhausen & St. Gallen - Seit vier Generation mit dem Wein verbunden

Globalwine, Zürich – Weine direkt vom Weingut seit 1998

Brennerei Stillhart, Dietfurt - Familienhandwerk seit 1915

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt

SPEZIALITÄTEN BIERE

AUS DER HUUS-BRAUI

Handwerklich gebraut mit reinem Roggwiler Quellwasser, auserlesenem Malz und Hopfen.
Nicht filtriert, nicht pasteurisiert und frei von Konservierungsmitteln.

| | 20cl | 30cl | 50cl |
|------------------------|------|------|------|
| huus-braui Hell | 4.60 | 5.30 | 7.30 |

Strohgelbes, traditionell gebrautes, Lagerbier.
Feine Malznote und eine angenehme Hopfenbittere runden dieses süffige Bier ab.

| | | | |
|------------------------|------|------|------|
| huus-braui Gold | 4.60 | 5.30 | 7.30 |
|------------------------|------|------|------|

Goldene Reflexe und eine natürliche Trübung zeigen sich im Glas. Der vollmundige Körper, mit leichten Caramelaromen wird durch feine Hopfennoten abgerundet.

| | | | |
|--------------------------|------|------|------|
| huus-braui Dunkel | 4.60 | 5.30 | 7.30 |
|--------------------------|------|------|------|

Cafébraun mit herrlich hellbraunem Schaum.
Schon in der Nase entfalten sich zarte Café-Schokoladen- und Röstaromen. Im Antrunk dann ein kräftiges und harmonisches Vollbier.

| | | | |
|--------------------|------|------|------|
| Spezialbier | 4.80 | 5.50 | 7.60 |
|--------------------|------|------|------|

Saisonal wechselnde Biere.
Das Servicepersonal gibt gerne Auskunft über das aktuelle Spezialbier.

| | |
|-----------------------|------|
| huus-braui IPA | 8.00 |
|-----------------------|------|

Bernsteinfarbenes obergäriges Ale, mit einer ausgeprägten Bittere und fruchtigen Aromen vom Citra Hopfen.



BIER, SAFT UND SO

FLASCHENBIERE AUS ALLER WELT

| | | | | |
|---|-----------------------|------------|--------|-------|
| Schneider Weisse Tap 7 Weizenbier das Original | Deutschland | 5.4 % Vol. | 50cl | 8.00 |
| Bacchus Frambozenbier Sauerbier mit Himbeeren | Belgien | 5 % Vol. | 37.5cl | 10.00 |
| Bacchus Kriekenbier Sauerbier mit Kirschen | Belgien | 5.8 % Vol. | 37.5cl | 10.00 |
| Dupont Bière de Miel helles obergäriges Bier mit Honig | Belgien (BIO) | 8 % Vol. | 33cl | 9.00 |
| Pilsner Urquell | Tschechische Republik | 4.4 % Vol. | 33cl | 7.00 |
| Emelisse Barley Wine | Niederlande | 12 % Vol. | 33cl | 16.00 |

SAFT & CIDER von der Mosterei Möhl

| | | | |
|--------------------------------|--------------------|------|------|
| Saft vom Fass trüb | mit ohne Alkohol | 50cl | 7.80 |
| Grape Apple Cider bitter light | 2.9 % Vol. | 33cl | 6.80 |

ALKOHOLFREI

| | | | |
|----------------------------|--|------|-------|
| Schützengold | Schützengarten | 33cl | 6.00 |
| Tap 3 Weizenbier | Schneider Weisse | 50cl | 7.50 |
| Ginger Beer | Fentimans | 27cl | 6.80 |
| Michel Orangensaft Premium | | 20cl | 5.50 |
| Gents Tonic Water | | 20cl | 5.50 |
| Gents Ginger Ale | | 20cl | 5.50 |
| Gents Bitter Lemon | | 20cl | 5.50 |
| Trubetau | Weingut Herzog, Thal weisses Traubenschorte | 75cl | 31.00 |

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt

ERFRISCHENDES UND HEISSES

| | 20cl | 30cl | 50cl |
|---|------|------|------|
| IM OFFENAUSSCHANK | 3.90 | 4.80 | 6.80 |
| Tafelwasser mit Kohlensäure | | | |
| Goba Mineralwasser still Citro | | | |
| Rivella blau | | | |
| Coca Cola Coca Cola Zero | | | |
| Süssmost vom Möhl - als Schorle mit Tafelwasser gemischt | | | |
| Leitungswasser | | 2.00 | 3.00 |
| für die gastgewerblichen Leistungen, die beim Leitungswasser ebenso anfallen, erlauben wir uns, etwas zu verlangen | | | |
| Huus-Listee Alpechrüter Diis Tee | | 40cl | 5.80 |

HEISSGETRÄNKE OHNE ALKOHOL

| | |
|--|------|
| Espresso Kaffee | 4.70 |
| Schale - Milchkaffee | 4.90 |
| Cappuccino | 5.70 |
| Latte Macchiato | 6.60 |
| Doppelter Espresso | 6.10 |
| Heisse Schokolade Ovomaltine | 5.70 |
| Sirocco Tee | 6.30 |
| Schwarztee Sunrise Marrokanische Minze Verveine (Eisenkraut) Grüntee (Japanischer Sencha) Rooibos Kräutertee Piz Palù Kamille mit Orange Red Kiss (Früchtetee) | |

MIT ALKOHOL

| | |
|---|-------|
| Huus-Kafi lassen Sie sich überraschen | 10.60 |
| NAZ-Tee lassen Sie sich überraschen, 30% Vol. | 9.60 |
| Kafi Fertig Kernobst, 40% Vol. | 9.10 |
| Kafi Luz Zwetschgen oder Kräuter, 40% Vol. | 9.10 |

WEINEMPFEHLUNG

ZUM STARTEN – JEDERZEIT – APÉRO-ZEIT

| | | |
|--|----------|-------|
| Cüpli Prosecco | | 9.30 |
| Huus-Apéro | 27% Vol. | 14.30 |
| Prosecco † Williams und no näbis † Holunderblütensirup † Mineral | | |
| Birä-Tonic | 27% Vol. | 12.80 |
| Williams und no näbis † Gents Tonic | | |

WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK

| | 10cl | 50cl | 75cl |
|---|------|-------|-------|
| Charmeur | 8.70 | 43.50 | 56.50 |
| Pinot Noir, Riesling, Chardonnay; Weingut Herzog, Thal SG | | | |
| Féchy «Allaman Au Clos de Rochefort» AOC | 7.30 | 36.50 | 47.00 |
| Chasselas; J-M Trottet; La Côte – CH | | | |
| Grüner Veltliner «Simone I. Wine & Queen» | 7.80 | 39.00 | 50.50 |
| Weingut Jordan, Weinviertel AUT | | | |
| Vinya Gigi DO (BIO) | 9.70 | 48.50 | 63.00 |
| Chardonnay; Barrique; Jean Leon, Penedès ES | | | |

ROTWEINE IM OFFENAUSSCHANK

| | 10cl | 50cl | 75cl |
|--|-------|-------|-------|
| Pinot Noir -S- AOC | 8.30 | 41.50 | 54.00 |
| Weingut Herzog, Thal SG – CH | | | |
| Cuvee 1858 «Memories & Generations» | 7.80 | 39.00 | 50.50 |
| Zweigelt, Blauburger, St. Laurent; Weingut Jordan, AUT | | | |
| Vinya Palau DO (BIO) | 10.00 | 50.00 | 66.50 |
| Merlot; Jean Leon, Penedès ES | | | |

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt

WEITERE FLASCHENWEINE

SCHAUMWEIN – 75cl

Prosecco superiore Extra dry, DOCG 56.00
Glera; Scandolera di Bronca, Conegliano Valdobbiadene – IT y Queen

WEISSWEIN – 75cl

Blanc de Noir -R- AOC St. Gallen 58.00
Pinot Noir; Weingut Herzog, Thal CH

Petite Arvine «Grand Métral» AOC Valais 56.00
Provins, Wallis CH

Malvasia Centenaria DO 62.50
Bodegas Tridente, Castilla y Leon, ES

ROTWEIN – 75cl

Sette Vigne DOCG 50.00
Corvina, Primitivo, Barbera, Nebbiolo, Montepulciano, Aglianico, Sangiovese;
Orion Wines, 7 verschiedene Regionen IT

Tierras de Cair Reserva DO 80.00
Tempranillo; Bodegas Dominio de Cair, Ribera del Duero ES

Muga Reserva DOCa 62.50
Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo; Bodegas Muga, Rioja ES

3055 Petit Verdot - Merlot DO (BIO + VEGAN) 52.50
Jean Leon, Penedès ES