

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

Gazpacho kalt serviert Saison-Gemüse Knobli-Croûtons	12.50
---	-------

SALATE

Grüner Salat Kernen-Mix	8.50
Kartoffelsalat Zwiebeln Essiggurken Senf-Vinaigrette	9.50
Sommer-Salat Bloderchäs von der Käserei Stofel, Unterwasser Gurke Cherry-Tomaten Peperoni rote Zwiebeln Raucholiven Kräuter-Vinaigrette Knobli-Croûtons	klein gross 11.00 21.50
Sommer-Salat mit Salsiz vom Bauernhof Notkersegg	28.00
Zum goldenen Leuen Salat Siedfleischstreifen Meerrettich Essiggurken Zwiebeln Blattsalate	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:

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

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

SCHWEIZER KLASSIKER

KALTE TAPAS

Siedfleisch Salat geriebener Meerrettich Essiggurken Zwiebeln Blattsalat Kräuter-Vinaigrette		10.50
Geräuchertes Forellenfilet Meerrettichschaum Blattsalat Kräuter-Vinaigrette		10.50
Wurst-Käse-Salat Zwiebeln Essiggurken Blattsalat Kräuter-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

Chäshörnli Röstzwiebeln		11.00
Rinds-Ghackets Hörnli		11.50
NAZ-Spareribs niedergegart – ca. 20 Minuten Wartezeit		13.00

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
wahlweise mit Chähörnli oder Blattsalat		
Rinds-Ghackets		22.00
Hörnli		
Chähörnli		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.			
huus-braui IPA	4.80	5.50	7.60
Bernsteinfarbenes obergäriges Ale, mit einer ausgeprägten Bittere und fruchtigen Aromen vom Citra Hopfen.			
Spezialbier	4.80	5.50	7.60
Saisonal wechselnde Biere. Das Servicepersonal gibt gerne Auskunft über das aktuelle Spezialbier.			



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
paes N°2	Tröpfel, Mammern	33cl	6.50
Isotonischer Powerdrink aus Trauben, Äpfel, Quellwasser, Aronia			
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	75cl	31.00
weisses Traubenschorte			

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-istee 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 Palü 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

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		

SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Prosecco superiore Extra dry, DOCG	9.30	56.00
Glera; Scandolera di Bronca, Conegliano Valdobbiadene – IT		

WEISSWEINE

	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			
Blanc de Noir -R- AOC St. Gallen			58.50
Pinot Noir; Weingut Herzog, Thal CH			
Petite Arvine «Grand Métral» AOC Valais			56.00
Provins, Wallis CH			

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt

WEINEMPFEHLUNG

ROSÉWEIN

	10cl	50cl	75cl
Goldspross AOC Schaffhausen Pinot Noir; Regli Weine, SH – CH	7.50	37.50	49.00

ROTWEINE

	10cl	50cl	75cl
Pinot Noir -S- AOC Weingut Herzog, Thal SG – CH	8.30	41.50	54.00
Cuvee 1858 « Memories & Generations» Zweigelt, Blauburger, St. Laurent; Weingut Jordan, AUT	7.80	39.00	50.50
Vinya Palau DO (BIO) Merlot; Jean Leon, Penedès ES	10.00	50.00	66.50
Cuvée Noir -R- AOC Malbec, Merlot, Diolinoir; Weingut Herzog, Thal SG – CH			59.50
Sette Vigne DOCG Corvina, Primitivo, Barbera, Nebbiolo, Montepulciano, Aglianico, Sangiovese; Orion Wines, 7 verschiedene Regionen IT			50.00
Tierras de Cair Reserva DO Tempranillo; Bodegas Dominio de Cair, Ribera del Duero ES			80.00
Muga Reserva DOCa Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo; Bodegas Muga, Rioja ES			62.50