

## **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

Bündner Gerstensuppe	12.50
optional mit Wienerli (1 Paar)	17.50

### SALATE

Grüner Salat	8.50
Kernen-Mix	
Winter-Salat	klein   gross 12.50   22.50
Randen   Beluga-Linsen   Orangen   Baumnuss-Krokant   Apfel-Honig Vinaigrette	
Winter-Salat mit Salsiz vom Bauernhof Notkersegg	27.50
Zum goldenen Leuen Salat	22.50
Siedfleischstreifen   Meerrettich   Essiggurken   Zwiebeln	
Gallus-Salat	22.50
geräuchertes Forellenfilet   Meerrettich   Blattsalate	

Dazu die Sauce nach Ihrem Geschmack:

Apfel-Honig-Vinaigrette | Haussauce Französisch | Italienisch | Bayrisch | Japanisch

### OHNE FLEISCH

NAZ-Serviettenknödel	22.00
Treberbrot   Bierbrezel   Ei   Pilzrahmsauce	

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   Apfel-Honig-Vinaigrette		10.50
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
Fleischvogel Braumeister-Art Biersauce   Gemüse-Brunoise		12.50
Chähörnli Röstzwiebeln		11.00
NAZ-Serviettenknödel Treberbrot   Bierbrezel   Ei   Pilzrahmsauce		11.00

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		
Fleischvogel Braumeister-Art		28.00
Chähörnli		
NAZ-Spareribs niederdegart – ca. 20 Minuten Wartezeit		29.50
BBQ-Sauce 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

**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
<b>huus-braui Hell</b>	4.60	5.30	7.30

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

<b>huus-braui Gold</b>	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.

<b>huus-braui Dunkel</b>	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.

<b>Spezialbier</b>	4.80	5.50	7.60
--------------------	------	------	------

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

<b>huus-braui IPA</b>	8.00
-----------------------	------

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



# KALTE GETRÄNKE

## 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

## CIDER & SO von der Mosterei Möhl

Saft vom Fass trüb		mit † ohne Alkohol	50cl	7.80
Juicy Appel Cider tender sweet		4.5 % Vol.	33cl	6.80
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 weisses Traubenschorte; Weingut Herzog, Thal			75cl	31.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt

## ERFRISCHENDES UND HEISSES

	20cl	30cl	50cl
<b>IM OFFENAUSSCHANK</b>	3.90	4.80	6.80
Tafelwasser mit Kohlensäure			
Goba Mineralwasser still   Citro			
Rivella blau			
Coca Cola   Coca Cola Zero			
Süssmost vom Möhl - als Schorte mit Tafelwasser gemischt			
Nestea Lemon			
Leitungswasser		2.00	3.00
für die gastgewerblichen Leistungen, die beim Leitungswasser ebenso anfallen, erlauben wir uns, etwas zu verlangen			

## HEISSGETRÄNKE OHNE ALKOHOL

Espresso	4.70
Kaffee	4.70
Schale - Milchkaffee	4.90
Cappuccino	5.70
Latte Macchiato	6.60
Doppelter Espresso	6.10
Espresso Macchiato	5.30
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 (Früchtete)	

## 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 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