

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

MITTAGSMENÜ FLEISCH

Unser Fleisch-Menü wechseln wir im 2-Tages-Rhythmus.

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:

Chäschüechli

grössere Bestellungen (ab 25 Stück) bitte vorbestellen

Mittelscharfer Senf

Weisswurst Senf

Gewürze von Fleur de Selina

ETWAS GESUNDES

SUPPE

Bündner Gerstensuppe	12.50
optional mit Wienerli (1 Paar)	17.50

SALATE

Grüner Salat	9.00
Knusper-Mix von Fleur de Selina	
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
Randen Beluga-Linsen Orangen Baumnuss-Krokant Apfel-Honig Vinaigrette	
Zum goldenen Leuen Salat	22.50
Siedfleischstreifen Meerrettich Essiggurken Zwiebeln Blattsalate	
Gallus-Salat	22.50
geräuchertes Forellenfilet Meerrettich Blattsalate	

Dazu die Sauce nach Ihrem Geschmack:

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

OHNE FLEISCH

Wochenhit Vegi „es hät solangs hät“

Wir geben gerne Auskunft

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

SCHWEIZER KLASSIKER

KALTE TAPAS

Portion Salsiz vom Bauernhof Notkersegg	100g	11.00
Portion Bierkäse von der huus-braui	100g	11.00
Gewürz-Nüsse von Fleur de Selina Apéro-Nüsse gemischt Rauchpaprika	100g	8.00
Oliven von Fleur de Selina grüne Oliven Rauchpaprika	100g	9.00
Apéro Variation klein Salsiz Bierkäse Gewürz-Nüsse Oliven	je 50g	19.50
Apéro Variation gross Salsiz Bierkäse Gewürz-Nüsse Oliven	je 100g	36.00
Siedfleisch Salat geriebener Meerrettich Essiggurken Zwiebeln Blattsalat italienisches Dressing		10.50
Geräuchertes Forellenfilet Meerrettichschaum Blattsalat italienisches Dressing		10.50

WARME TAPAS

Chäshörnli Röstzwiebeln		11.00
Rinds-Ghackets Hörnli		11.50
Fleischvogel Braumeister-Art Biersauce Gemüse-Brunoise		12.50
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		
Fleischvogel Braumeister-Art		28.00
Biersauce Gemüse-Brunoise Chäshörnli		
NAZ-Spareribs niederdegart – ca. 20 Minuten Wartezeit		29.50
wahlweise mit Chäshörnli oder Blattsalat		
Rinds-Ghackets		22.50
Hörnli		
Chäshörnli		21.50
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

Herkunftsdeklaration Brot:

Huus-Brot: Bäckerei Gschwend SG – Bierbrezel: Romers Hausbäckerei

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 Nussbrezel	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 & Nussbrezel**
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 Isotonischer Powerdrink aus Trauben, Äpfel, Quellwasser, Aronia		33cl	6.50
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 Traubenschorle	Weingut Herzog, Thal	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 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

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 Merlot, Malbec; 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