

Flaschenbiere Brauerei Schützengarten

	0,3l	0,5l
Lager hell		5,80
Säntisbier	4,80	
Schwarzer Bär		6,50
Weisser Engel		6,50
Klosterbräu		6,50
Alkoholfrei		5,80
Panache	4,50	
Edelspez	4,80	

Most

Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	6,50
Möhl Saft vom Fass 4,0%Alc.	6,50
Ghürotne 2,8% Alc.	7,00

Aperetifs

Aperol Spritz 11,0% Alc.	12,00
Gespritzter Weisswein	9,00
Campari-Orange	9,50
Trübä Tau (Fl. 0,5l) OHNE Alkohol	14,50
<i>(frisch – beerig – lecker...)</i>	

Spirituosen

	2cl	4cl
Willi 37,5% Alc.	4,20	7,20
Appenzeller Alpenbitter 29,0% Alc.	4,20	7,20
Zwetschgen 37,5% Alc.	4,20	7,20
Baileys	4,20	7,20
Whisky Säntis Malt 43,0% Alc.	7,50	12,50
Santos Dumont Rum XO 40% Alc.	8,50	13,50

SPIRITUOSEN vom Weingut Zahnd

Alti Zwetschge 40,0% Alc.	6,50	9,50
Altä Williams 40% Alc.	6,50	9,50
Alti Aprikosä 40% Alc.	6,50	9,50

Schweizer Winzerweine vom Weingut ZAHND

	0,1	0,2	Flasche
Müller-Thurgau (Fl. 0,5l)	6,00	11,00	22,00
<i>(Grand Prix du Vin Suisse 2014 und 2015 Silber und Gold)</i>			
Müller-Thurgau lieblich (Fl.0,5l)	6,50	11,00	22,00
Chardonnay (Fl. 0,5l)	./.	./.	27,50
<i>(kräftig, goldgelb, elegant, Anklänge von Zitrusfrucht und Holunderblüte)</i>			
Federweiss / Rosé (Fl. 0,75l)	6,50	11,00	36,50
<i>(weich und rund – einfach köstlich)</i>			
Blauburgunder (Fl. 0,5l)	6,50	11,00	22,00
<i>(elegant und samtig, Himbeer-Brombeer-Bouquet)</i>			
Blauburgunder Barrique (Fl. 0,75l)	./.	./.	46,50
<i>(Grand Prix du Vin Suisse 2017 – Silber – vollmundig und harmonisch)</i>			
Trübä Tau (Fl. 0,5l) OHNE Alkohol	./.	./.	14,50
<i>(frisch – beerig – lecker...)</i>			

Schweizer Winzerwein von Jürg Obrecht (Jeninser)

Riesling – Silvaner (Fl. 0,5l)	./.	./.	29,50
--------------------------------	-----	-----	-------

Ital.Winzerweine aus Sizilien Feudo Arancio

Syrah (Fl. 0,75l)	5,50	10,00	29,50
Chardonnay (Fl. 0,75l)	5,00	9,00	27,50

Kalte Getränke ohne Alkohol

	0,3	0,5	1,0
Wasser still oder laut	3,50	5,00	8,50
Rivella rot	3,80	5,50	
Shorley	3,80	5,50	
Holderhof Ice-Tea Lemon	4,50	6,50	
Rivella blau	4,60		
Goba Citro	3,80		
Goba Orange	3,80		
Goba Cola	3,80		
Goba Cola Zero	3,80		
Trüba Tau vom Winzer o.Alc.)	./.	14,50	./.
<i>(frisch – beerig – lecker...)</i>			
Bergquellwasser mit Schweizer Sirup		4,80	
<i>(Holunderblüte, Holunderbeere, Himbeere, Cassis)</i>			
Bitter Lemon 0,2l	4,50		

Warme Getränke



Kaffee Crème	4,20
Milchkaffee	4,80
Espresso	4,20
Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	4,80
Apfel- oder Orangenpunsch	3,50
Goldene Milch (Kurkuma Latte)	5,50
Heisse Schoggi	
ohne Schlagrahm	5,50
mit Schlagrahm	6,50
Heisse Ovomaltine	
ohne Schlagrahm	5,50
mit Schlagrahm	6,50
Warme Milch mit Honig	5,50
BIO-Tee	4,20
(Schweizer Kräuter, grün, Kamille, Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Pfefferminze)	

Heisse Getränke mit Schuss



Kaffee Luz 37,5% Alc. (Chrüter, Zwetschgen, Willi, Trester))	7,50
Kaffee Fertig 37,5% Alc. (Chrüter, Zwetschgen, Willi, Trester))	7,50
Heisse Schoggi 40,0% Alc. mit Rum und Schlagrahm	8,50
Tee mit Rum 40,0% Alc.	7,50
Schümli-Pflümli	8,50
Schümli-Baileys	8,50
Kaffee-Eichhörnli (Haselnusslikör und Schlagrahm)	8,50
Kaffee Nonna (Eierlikör und Schlagrahm)	8,50

Warme Speisen

„Pfannengröschtli“ mit Apfelmus (Kartoffel, Maccheroni, Speck, Käse, Spiegelei)	20,50
Siedwurst mit Brezel und süsser Senf	16,50
Siedwurst mit „Chähörkli“ und Apfelmus (Zubereitung ca. 20 Minuten)	21,50
Fleischkäse mit Bratkartoffel, Spiegelei und Salat	24,50
Käse Tête à Tête für Zwei	
Riesencamembert gebacken mit Knofi, Brot und Tomaten	18,50
Schnitzel mit Pommes	24,50
Schnitzel mit Pommes u. Salat	29,50
Wienerli mit Brot	8,50
Wienerli mit Pommes	14,50
Portion Pommes	9,50
Portion Pommes gross	12,50
Chicken Nuggets (6 St) mit Pommes	16,50
Tagessuppe nach Angebot	9,50 – 12,90

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch

Salat

Grüner Salat	7,50
Gemischter Salat	9,50
Wurst-Käsesalat einfach	17,50
Wurst-Käsesalat garniert	20,50
Wurstsalat einfach	16,50
Wurstsalat garniert	19,00
Käsesalat einfach	15,50
Käsesalat garniert	18,00
Zanderfilet-Knusperli auf gem.Salatteller	19,50
Frühlingsrolle (3 Stk.) auf Salatteller	18,50

Kalte Speisen

Köbeli Platte	24,50
---------------	-------

(Brot, Butter, Toggenburger Pantli, Bauernspeck, Käse)

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Frümssel (Crème, Speck, Zwiebeln)	16,50
Flammkuchen Hinterrugg (Crème, Oliven, Peperoni, Feta, Zwiebeln)	17,50
Flammkuchen Speer (Crème, Bündner-Salsiz, Paprika, Zwiebeln)	17,50
Flammkuchen Säntis (Crème, Speck, Zwiebeln, Champignons, Reibkäse, Knoblauch)	19,50
Flammkuchen Selun (Crème, Champignons, Paprika, Zwiebel)	17,50
Flammkuchen Brisi (Crème, Zucchini, Racelette-Käse, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch)	19,50
Flammkuchen Tanzboden (Crème, Gorgonzola, Birne, Parmesan)	18,50
Flammkuchen Lachs (Crème, Lachs, Zwiebel, Ruccola)	19,50

Vegetarisch / Vegan

Flammkuchen Zuestoll (Tomatensauce, Gemüse der Saison)	17,50
---	-------

Dessert

Kugel Mövenpick-Eis mit Eierlikör 7,50

Kugel Mövenpick-Eis 3,50

(bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte)

Kuchen nach Tagesangebot 5,50

Nuss-Gipfel 3,80

Mandel-Gipfel 3,80

Portion Schlagrahm 1,50



*Sei willkommen lieber Gast
und genieße bei uns
die nährnde Rast!*

*Das wertvollste Geschenk ist
gemeinsame Zeit,
denn keiner weiß, wie viel uns
davon bleibt.*

*Herzlich wollen wir dir Freude
bringen,
gestärkt kannst Du dann nach
Hause springen.*



Öffnungszeiten

Mittwoch 10:00 - 19:00 Uhr
Warme Küche bis 18:00 Uhr

Donnerstag bis Samstag
10:00 bis 21:00
Warme Küche bis 19:30 Uhr

Sonntag 10:00 bis 19:00 Uhr
Warme Küche bis 17:30 Uhr

Montag & Dienstag - Ruhetag

(Für Gruppen und Feierlichkeiten auf Anfrage
längere Öffnungszeiten möglich)