



## VORSPEISEN

---

### SUPPEN

#### Hausgemachte Tomatensuppe

mit Gin verfeinert

CHF 10.50

#### Tagessuppe

CHF 7.00

---

### SALATE

#### Grüner Salat

CHF 8.00

#### Gemischter Salat

CHF 9.00

#### Insalata Caprese

Tomaten, Büffelmozzarella  
mit frischem Basilikum &

Olivenöl aus hauseigener Presse

CHF 15.00

#### Caesar Salat

Lattich, Speck, Parmesan  
und Croutons

CHF 12.00

mit Pouletbruststreifen

+ CHF 7.00

mit Rindsfleischstreifen

+ CHF 7.00

mit Crevetten

+ CHF 7.00

#### Salat Mediterranea

Blattsalat, Oliven, Gurken,  
Cherrytomaten, Roten Zwiebeln und  
hausgemachtem Kräuterdressing

CHF 16.00

---

### VORSPEISEN

#### Rinds Tatar 150g

Serviert mit Toast, Butter

und Salat Bouquet

CHF 28.00

#### Riesen Crevetten

mit Peperoncino & Knoblauch

in Olivenöl gebraten

CHF 19.00

#### Hirschen-Plättli

diverse Fleisch Aufschnitte & Käse

CHF 24.00

#### Rinds Carpaccio

mit Ruccola, Parmesansplitter,

Olivenöl & Balsamico

CHF 22.00

#### Pulpo Tentakel vom Grill

auf Kartoffel Basilikum Creme

als Vorspeise CHF 18.00

als Hauptgang CHF 25.00

#### Bruschetta

mit Olivenpaste

CHF 7.00

mit Tomaten, Knoblauch

& frischem Baslikum

CHF 7.00

mit Oliven, Tomaten & Fetakäse

CHF 10.00



## SPEISEN

### HAUPTSPEISEN

**Brasato Ravioli**  
an Butter und Salbei  
CHF 23.00

**Safranrisotto**  
mit Parmesansplitter  
CHF 21.00

**St Gallen Olma Bratwurst**  
mit Rösti & Zwiebel Sauce  
CHF 24.00

**Wienerschnitzel**  
mit Beilage nach Wahl  
CHF 38.00

**Kalbs Cordon bleu**  
mit Appenzeller Käse und Schinken  
mit Beilage nach Wahl  
CHF 39.00

**Pouletbrust vom Grill**  
mit Beilage nach Wahl  
CHF 27.00

### HAMBURGER

**Hamburger vom Rind 200 g**  
mit Rucola, Oliven Patè, Tomaten  
Roten Zwiebeln und Raclettekäse  
mit Beilage nach Wahl  
CHF 25.00

### RÖSTI UND SPÄTZLI PFANNE

**Spätzli Pfanne**  
mit knusprigem Speck,  
Alpkäse, & Röstzwiebeln  
CHF 26.00

**Rösti Pfanne**  
mit Alpkäse, Speck & Spiegelei  
CHF 26.00

### FONDUE CHINOISE

ab 2 Personen  
Rinds-, Kalbs-, Pouletfleisch  
dazu Reis oder Pommes  
und 3 verschiedene Saucen  
Pro Person CHF 41.00

### FÜR DIE KLEINEN

**Rahmschnitzel vom Schwein**  
mit Pommes  
CHF 17.00

**Panierte Pouletfingers**  
mit Pommes  
CHF 15.00

**Butternüdeli**  
CHF 9.00

**Portion Pommes**  
CHF 9.00



## HEISSER STEIN

WERTE GÄSTE, GÖNNEN SIE SICH EIN ZARTES STEAK UND BRATEN SIE ES  
GENAU NACH IHREM GESCHMAK AUF EINEM 300° HEISSEN STEIN.  
ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT UNSEREN SPEZIALITÄTENSaucen.  
EN GUETE!

---

### VOM RIND

**Filet 200 g**  
CHF 35.00  
pro weitere 100 g CHF 12.00

**Entrecote 200 g**  
CHF 30.00  
pro weitere 100 g CHF 10.00

**Huft 200 g**  
CHF 28.00  
pro weitere 100 g CHF 8.00

**T-Bone-Steak ab 1000 g**  
2 Beilagen inkl.  
pro 100 g CHF 13.00

---

### VOM MEER

**Riesen Garnellen Spiess 200 g**  
CHF 28.00

---

### BEILAGEN

Folienkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm,  
Pommes, Rösti, Spätzli, Risotto, Gemüse  
à CHF 7.00

Bei allen Steingerichten sind  
die Beilagen nicht im Preis inbegriffen.

---

### VOM SCHWEIN

**Steak vom Nierstück 200 g**  
CHF 21.00  
pro weitere 100 g CHF 7.00

---

### VOM PFERD

**Filet 200 g**  
CHF 30.00  
pro weitere 100 g CHF 10.00



## DESSERTS

---

### DESSERTS

#### **Tiramisù**

CHF 8.00

#### **Heisses Schoko-Törtchen**

mit flüssigem Kern & Vanille Glace

CHF 12.00

#### **Diverse Glace**

Schokolade, Erdbeere, Vanille,

Stracciatella, Mocca,

Zitronensorbet, Mangosorbet

pro Kugel CHF 4.00

#### **Rahm Zuschlag**

+ CHF 2.00

Über Zutaten in unseren Gerichten welche Allergien auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal.

#### **Fisch**

Thailand, Vietnam, Europa

#### **Fleischherkunft**

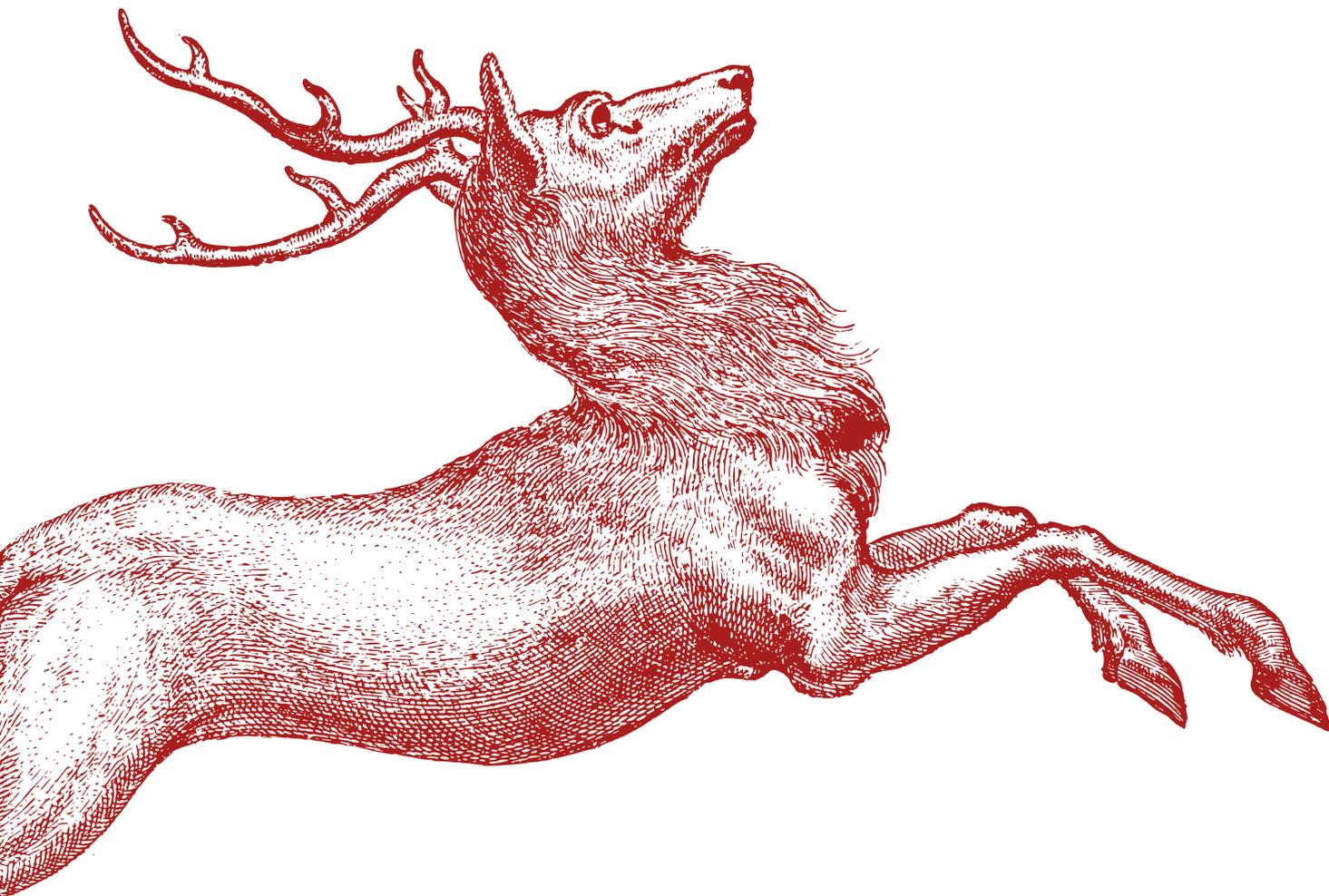
Rindfleisch: Schweiz, Südamerika

Kalb & Schweinefleisch: Schweiz

Geflügel: Schweiz & Ungarn

Hirsch & Lamm: Neuseeland

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7 % MwSt.





## APERITIFS & SPIRITUOSEN

APERITIFS			LIQUEURS & SPIRITUOSEN		
San Bitter (alkoholfrei)	1 dl	5.00	Appenzeller	4 cl	7.00
Crodino (alkoholfrei)	1,75 dl	7.00	Amaro Averna	4 cl	7.00
Crodino Spritz			Amaro Montenegro	4 cl	7.00
<b>Crodino Spritz</b>		12.00	Amaro del Capo	4 cl	7.00
Crodino, Prosecco, Orangensaft			Amaretto di Saronno	4 cl	7.00
Chinotto (alkoholfrei)	2 dl	5.00	Baileys	4 cl	7.00
Martini bianco/rosso	4 cl	7.00	Sky Vodka	4 cl	9.00
Aperol	4 cl	7.00	Havana 3 Anos	4 cl	9.00
<b>Aperol Spritz</b>		12.00	Havana Especial	4 cl	12.00
Prosecco, Aperol, Mineral			Bacardi White	4 cl	8.00
<b>Hugo</b>		12.00	Bacardi Black	4 cl	12.00
Holundersirup, Mineralwasser, Prosecco, Minze & Limette			Jack Daniels	4 cl	9.00
Campari	4 cl	7.00	Gin Bombay Sapphire	4 cl	9.00
<b>Negroni</b>		13.00	Hendricks Gin	4 cl	12.00
Campari, Vermouth Rosso, Gin			Gin 27 Woodland	4 cl	10.00
Campari, Prosecco		13.00	Alle Zusätze	2 dl	+4.00
Gespritzter Weisswein	2 dl	8.00			
Prosecco	1 dl	8.00			



## GETRÄNKE & BIERE

### MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

Valser	3.3 dl	4.90
Valser	5 dl	5.90
Valser	1 l	9.80
Valser Still	3.3 dl	4.90
Valser Still	5 dl	5.90
Valser Still	1 l	9.80
Coca Cola (classic, zero)	3.3 dl	4.90
Sprite/Fanta	3.3 dl	4.90
Rivella (rot/blau)	3.3 dl	4.90
Fusetea Lemon	3.3 dl	4.90
Shorley	3.3 dl	4.90
Kinley Tonic Water	2 dl	4.90
Kinley Bitter Lemon	2 dl	4.90
Schweppes Ginger Ale	2 dl	4.90
Red Bull	3 dl	6.50
Sankt Galler Wasser	5 dl	2.00

### BIER IM OFFENAUSSCHANK & FLASCHEN

von Schützengarten

Lager	2 dl	4.30
Lager	3 dl	4.90
Lager	5 dl	6.50
Klosterbräu	2 dl	4.50
Klosterbräu	3 dl	5.30
Klosterbräu	5 dl	6.70
Schützengold (alkoholfrei)	3.3 dl	5.90
Weisser Engel	5 dl	7.80
Möhl Saft vom Fass trüb mit und ohne Alkohol	5 dl	6.50

### SÄFTE

Apfelsaft	2 dl	3.90
Apfelsaft	3 dl	4.50
Orangensaft	2 dl	3.90
Orangensaft	3 dl	4.50

### KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE

Espresso		4.50
Cafe Creme		4.50
Espresso Macchiato		4.50
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		6.00
Heisse / Kalte Milch	3 dl	4.00
Milch heiss/kalt	3 dl	4.00
Ovo/Caotina heiss/kalt		6.00
Diverse Teesorten		4.90
Verveine, Kamille, Schwarztee, Pfefferminze, Grüntee, Kräutertee		



## PROSECCO & ROSÉ

## WEISSWEIN

### PIEMONT

#### Moscato Rosé Abbazia

7.5 dl Flasche / CHF 45.00

100% Moscato

Der Pink Moscato begeistert durch seine leichte Süsse, eben Dolce! Der bescheidene Alkoholgehalt von nur 7% vol. macht ihn geeignet für eine erfrischende Pause, Aperitifs und als Basis für moderne Cocktails. In der Nase feine Noten von Rosen, Erdbeeren, Pfirsich und etwas Honig. Am Gaumen lebhaft und duftend mit einem guten Gleichgewicht zwischen Säure und Restsüsse.

Past zu: Apero, Desserts

#### Prosecco Spumante Treviso San Martino, Visna di Vazzola

1 dl / CHF 8.00

7.5 dl Flasche / CHF 54.00

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Sehr feine und nachhaltige Perlage. Delikates Bouquet mit blumigen Noten. Am Gaumen sehr fruchtig.

Ein herrlicher Aperitif-Prosecco!

### ROSÉWEIN

#### Trasole Toscana IGT

1 dl / CHF 7.00

7.5 dl Flasche / CHF 46.00

100 % Sangiovese

Aromen von roten Beeren und Rosenblättern definieren sein Bouquet. Am Gaumen dominiert

Frische und Mineralität mit einer stabilen Säurestruktur und ergänzender Süsse.

Der Rosato passt gut zum Apéro, rohem Fisch und kalten Vorspeisen.

### ITALIEN

#### Weisburgunder Plötzner Kellerei St. Pauls

7.5 dl Flasche / CHF 55.00

100% Weisburgunder (Pinot blanc)

Offenherziger, floraler Duft nach Wiesenblumen und weissen Blüten, dahinter ein Hauch Birne und gelber Apfel, sehr harmonisch. Am Gaumen gut strukturiert, mittelkräftig und schön balanciert, zeigt auch hier viel blumige Nuancen und elegante Steinobstnoten. Angenehmes, Finish mit schöner Länge. Ein gradliniger, durchaus nobler Weissburgunder.

#### Lugana Monte del Frà

7.5 dl Flasche / CHF 53.00

100% Trebbiano di Lugana

Helles Gelb; ausgesprochen duftig und offen im Bouquet; am Gaumen mit sehr viel Aroma nach weissen Blüten wie Holunder, Aprikosen, würziger Brennessel-Touch wie man es auch von hochwertigen Sauvignon Blanc kennt; abgerundet und tolle Präsenz bis in den Abgang - grosses Gaumenerlebnis Passt zu: Apero, Antipasti, Spargel, Fisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche

#### Bianco di Custoza, Ca del Magro Monte del Frà

7.5 dl Flasche / CHF 47.00

Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio Manzoni

Sattes Goldgelb; ausdruckstark im Duft mit reifen Zitrusfrüchten, Aprikosen und florale Anklänge; am Gaumen voller Körper, vielschichtige Aromen, samtig im ganzen Mund, exotische Frucht, untermalt mit viel Eleganz und Frische, dezente Mineralik - dieser Weisswein, zählt zum Besten, was Italiens Weinberge hervorbringen! Passt zu: Apero, Antipasti, Vorspeise mit cremiger Sauce, Spargel, Fisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche, Weich-Käse



## WEISSWEINE

---

### ITALIEN

#### **Pinot Grigio Friuli Grave**

1 dl / CHF 6.00

7.5 dl Flasche / CHF 39.00

 Pinot Grigio

Blumiges Aroma mit Noten von weissen Früchten. Im Bouquet angenehm, frisch-fruchtig mit einem erfrischenden Säurespiel. Idealer Terrassenwein.

Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Geflügel & Pasta

#### **Alika Bio Kalabrien Italia**

7.5 dl Flasche / CHF 43.00

 Greco Bianco & Traminer

Ein heller Wein. Frisch und fruchtig mit zarten Blumendüften. Passt gut zu frischen mediterranen Gerichten & leichten Vorspeisen.

#### **Sensazioni Monferrato Bianco**

**Ferrari Agricola, Piemont**

7.5 dl Flasche / CHF 52.00

 Vionier

Intensives Gelb mit grünlichen Nuancen. Intensives Aroma von tropischen Früchten.

Passt zu: Geflügel, Käsegerichte & zum Apéro.

---

### ÖSTERREICH

#### **Grüner Veltliner – Alte Reben 2017** **Weingut Weinrieder, Weinviertel**

1 dl / CHF 8.00

7.5 dl Flasche / CHF 52.00

 Grüner Veltliner

Mittleres, brillantes Strohgelb. In der Nase Aromen von sehr reifen Pfirsichen, floralen und pfeffrig-würzigen Noten. Am Gaumen schön ausgewogen mit einer erfrischenden Säure und einem langanhaltender Abgang.

Passt zu: Geflügel, Fisch aber auch zu Weichkäse.

---

### SCHWEIZ

#### **Merlot bianco Ticino** **«Contrada» DOC 2018**

1 dl / CHF 8.00

7.5 dl Flasche / CHF 52.00

 Bianco di Merlot

Klares, brillantes Strohgelb. Dezent mit floralen Noten, Kernobst und Mineralität. Am Gaumen ausgewogene Struktur, zartfruchtig und elegant.

Passt zu: Apéro, leichten Vorspeisen, Fisch

#### **Heida Valais Belle**

7.5 dl Flasche / CHF 51.00

 Heida (Païen)

Am Gaumen schöne Harmonie. Sehr saftiger Weisswein mit einer rassigen Mineralität.

Passt zu Fisch, Krustentieren, zur Exotischen Küche, Weichkäse & Gemüse oder zum Apéro.

#### **Riesling-Silvaner** **Steinböckler Graubünden AOC**

7.5 dl Flasche / CHF 42.00

 Riesling-Silvaner

In der Nase fruchtig mit Aromen von exotischen Früchten und sortentypischen Muskatnoten.

Am Gaumen, gehaltvoll & geschmeidig.

Passt zu: Forelle vom Grill, Spargeln und Raclette.



## ROTWEINE

---

### ITALIEN

---

#### **Ripasso della Valpolicella DOC Classico Superiore**

7.5 dl Flasche / CHF 49.00

 Corvina, Rondinella & Molinara

Ripasso heisst übersetzt “erneuter Durchgang”.

In der Nase intensives, würziges Bouquet mit Noten von schwarzen Kirschen. Am Gaumen elegant und intensiv mit geschmeidigen Tanninen.

Passt zu: Wild, Lamm und Käse

#### **Amarone Riserva Scarnoccio Monte del Frà**

7.5 dl Flasche / CHF 99.00

 Corvina, Rondinella

Tiefes, Granrot. Süssliches Bouquet, erinnert an dunkle Kirschen und Konfitüre.

Am Gaumen samtig, vollmundig und weich mit einem anhaltendem Finale.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

#### **Primitivo Claudio Quarta**

1 dl / CHF 6.50

7.5 dl Flasche/ CHF 39.00

 100 % Primitivo

Ein Vollmundiger Wein mit eingängigen Aromen von frischen Pflaumen. Am Gaumen viel Kraft.

Im Abgang ist er weich mit seidenen Tanninen.

Passt zu: Geschmortem, Rind & Eintöpfen

#### **Barbera d’Alba Superiore Centobrici DOCG**

**Mauro Sebaste**

7.5 dl Flasche / CHF 83.00

 100% Barbera

Duftet nach würzigen, roten Früchten.

Im Geschmack trocken, kraftvoll und doch frisch, dank des ausgeglichenen Säuregehalts der Barbera-Traube.

Ein ausgewogener und vollmundiger Wein.

Passt zu: Vorspeisen und Fleischgerichten.

sowohl zu Tisch einer guten Gesellschaft, als auch zum Apéro am späten Nachmittag.

#### **Cabernet Sauvignon IGT Azienda Agricola Marion**

7.5 dl Flasche / CHF 87.00

 100% Cabernet Sauvignon

Intensives Rubinrot. Der Duft erinnert an Waldfrüchte und Gewürze. Eine weiche, runde Struktur mit einem anhaltenden Abgang.

Passt zu: Apérogebäck, Fisch, rotem Fleisch,

Wildgerichten und Geflügel und speziell zu Ente & Fasan, Käse und Wurst.

#### **Teroldego IGT Az, Agr. Marion**

7.5 dl Flasche / CHF 89.00

 100% Teroldego

Das Bouquet ist dicht mit einem intensiven Duft nach Brombeeren, Heidelbeeren und Veilchen.

Er ist vollmundig im Geschmack mit beerigen Noten und feiner Würze. Der Nachklang ist tief und lang mit einer spannenden Mineralität.

Passt zu: rotem Fleisch, Wurst & gereifte Käse.



## ROTWEINE

### ITALIEN

#### **Bolgheri Superiore Bel' Aja**

7.5 dl Flasche / CHF 89.00

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Im Glas tiefe rubinrote Farbe. In der Nase reife Früchte mit würzigen Noten von Lakritz und Kakao. Am Gaumen vollmundig und dicht, mit seidigen Tanninen.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

#### **Negroamaro Liala Borgo dei Trulli**

7.5 dl Flasche / CHF 67.00

100% Negroamaro

Tiefes, Granrot. Süssliches Bouquet, erinnert an Kirschen- und Konfitürenbouquet. Am Gaumen samtig, elegant, fruchtig, vollmundig und weich. Langanhaltender Abgang.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.

#### **Primitivo di Manduria Mirea Borgo dei Trulli**

7.5 dl Flasche / CHF 67.00

100% Primitivo

Weich und komplex im Geschmack mit eleganten Tanninen, Vanillenoten und wunderbar ausgewogen. Der Geruch dieses rubinroten Primitivos erinnert an getrocknete Früchte, exotische Gewürze mit leichten Akzenten von Sandelholz, Feigen und dunkler Schokolade.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

### SCHWEIZ

#### **Maienfelder Steinböckler AOC**

1 dl / CHF 7.50

7.5 dl Flasche / CHF 49.00

Pinot Noir (Blauburgunder)

Frisch-fruchtige Noten von Waldbeeren und Kirschen. Gute Struktur & Fülle. Kräftiger, finessenreicher und anhaltender Abgang

Passt zu: Bündnerfleisch und rezentem Bergkäse.

#### **Ancora Galotta Merlot VdP Suisse**

1 dl / CHF 8.00

7.5 dl Flasche / CHF 52.00

Galotta, Merlot

In der Nase Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und ausgewogenen Holznoten.

Am Gaumen sanft mit einem lieblichen Abgang. Passt zu: Roastbeef, knochengereiftem Fleisch, Hamburgern und Schokoladenkuchen.



## ROTWEINE

---

### SPANIEN

#### **Rioja Crianza Gomez Cruzado DOC**

1 dl / CHF 8.00

7.5 dl Flasche / CHF 52.00

 Tempranillo, Garnacha

Brillantes Rubinrot. In der Nase vorwiegend fruchtig, Aromen von Kirschen, roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen weich und vielschichtig mit viel Schmelz.

Passt zu: Kalbsfleisch, Pasta und Antipasti.

#### **Orogin Bod. Resalte**

7.5 dl Flasche / CHF 69.00

 100% Tempranillo

Komplexes, feines Bouquet mit Noten von schwarzer Lakritze sowie Brombeeren und Kirschen, die von Holz- und Röstnoten der Barriques unterstützt werden. Am Gaumen gute Säure mit runden und cremigen Tanninen und einem langanhaltenden Abgang.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse

---

### PORTUGAL

#### **Quinta de S. Jose Reserva DOC**

**Quinta de S. Jose**

7.5 dl Flasche / CHF 75.00

 100% Touriga National

Dunkle violette Farbe. Komplexe und ausgeprägte Aromen von Früchten, in Harmonie mit würzigen Noten von Pfeffer. Am Gaumen eine dezente Säure, gute Struktur mit schönen Tanninen. Langanhaltender Abgang.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.

---

### SÜDAFRIKA

#### **The Chocolate Block Boekenhoutskloof**

7.5 dl Flasche / CHF 93.00

 Syrah, Grenache noir, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier

THE CHOCOLATE BLOCK ist ein legendärer Wein vom Kap, der, wie sein Name schon vermuten lässt, mit packenden Schokonoten in allen Varianten verzaubert. Dazu besitzt er eine feine Würze und volle Frucht, wie man sie nur an der Rhône vermuten würde. Cremige Textur, geschliffene Gerbstoffe, Kraft und ein überaus intensiver Abgang machen diesen Südafrikaner zu etwas ganz besonderem.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse

---

### ARGENTINIEN

#### **Benmarco Malbec 2017 Mendoza, Argentinien**

7.5 dl Flasche / CHF 54.00

 Malbec

Im Bouquet blumige Aromen von Magnolie und Lilie. Am Gaumen präsentiert er sich fruchtbetont und mit eleganter Fülle. Weiche Tannine.

Im Abgang eine zarte Note von Bitterorange.

Passt zu: Rind, Lamm und würzigen Gerichten.

#### **Malbec Ojo di Aqua**

7.5 dl Flasche / CHF 63.00

 100% Malbec

Sattes, jugendliches Rot. Würzig, Bouquet von dunklen Früchten, Noten von Kräutern, Zedernholz. Straffe, noch jugendliche Struktur, gute Dichte und einiges an warmer Fülle. Feinfruchtiger Abgang.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.