

# SECOND CUTS

Unter Second Cuts verstehen wir spezielle Schnitte, welche von den heute üblichen Schnitten abweichen. Sie stammen aus Teilen vom Tier, die eher in Vergessenheit geraten sind. Second Cuts sind oftmals eine nachhaltige Alternative zu Edelstücken.

## ZUM STARTE

**RINDS-BAVETTE-TATAR 80G | 160G**

22 | 30

mit geräuchertem Sellerie und mariniertem Rucola

**Wähle ein vegetarisches Gericht als Basis und ergänze es mit dem passenden Stück Fleisch aus unserer Second Cuts Liste:**

**HAUSGEMACHTE PASTA** an Kräuter-Limettenpesto, Rucola und Parmesan

**JAKOB'S SCHUPFNUDELN** mit Malzschaum und gerösteten Nüssen

**GRILLMAIS** mit Süsskartoffelpommes und Honig-Senfdip

## + FLEISCH

**SAUTIERTES SECRETO** vom Schwein unter der Malz-Knoblauchkruste **35**

**BÜRGERMEISTERSTÜCK** vom Rind mit Rosmarin-Pfefferjus **39**

**FLANKSTEAK-ROULADE** vom Rind mit Spargeln gefüllt **38**

**GEBACKENES FLAT IRON** vom Rind im Brezelmantel mit BBQ-Dip **35**

**BAVETTE** vom Rind an Chili-Hopfenbutter **41**

## S'FINALE

**FRITTIERTES VANILLEGLACÉ**

14

auf Erdbeer-Spargelsalat

**ALLERGENE** Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

**DEKLARATION** Unser Fleisch stammt, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



# Z'MITTAG MO – FR | mit Salat | CHF 24.00

## ARANCINI

mit Mango-Chilichutney, Malzmayo und fritiertem Rucola

## PASTRAMI-CIABATTA-SANDWICH geräuchert und gepökelt Rind

mit Krautsalat, Röstzwiebeln, Kräutermayo und Kartoffelschnitten

## KLASSIKER

### **BRAUERPLÄTTLI \* (PRO PERSON) 15**

Trockenfleisch, Fleischkäse, St. Galler Klosterkäse, Rettich, Essiggurke Bortkorb und Dips

### **BREZEL \* / KNOBLI-BREZEL \* 4.5 | 7.5**

### **GEMISCHTER BLATTSALAT \* Blattsalat mit Hausdressing und Kernen 12**

### **VEGI-TATAR 80G | 160G 19 | 25**

mit Aubergine, Rettich, Hopfenöl und gemischtem Blattsalat

mit Huuspommes +6

### **FITNESSTELLER mit Weizen-Falafel, Blattsalat und Mango-Chili-Ketchup 27**

### **ST. GALLER DINNELE (FLAMMKUCHEN) \* 14 | 13**

FRECHER FRANZ (KLASSISCH MIT SPECK) | FÖNKY DIANA (VEGETARISCH MIT FETA)

### **HUUSPOMMES \* mit Spezialgewürz 8 | 11**

### **WEISSWÜRSTE \* 2 Stk. mit hausgemachtem süßem Senf und Brezel 15**

### **GHACKTES UND HÖRNLI 21 | 25**

Rindsgehacktes mit Biersauce Röstzwiebeln und Apfelmus

mit Käse: +1

### **BRAVIOLI RAVIOLI BRAUWERK ART gefüllt mit Kürbis an Chili-Hopfenbutter 28**

dazu gebratene Pilze und Feigen

### **ST. GALLER OLMA BRATWURST mit Huuspommes und Saisongemüse 24**

mit Zwiebelsauce: +4

### **BACKHENDL knuspriges Pouletsteak in Panko 25 | 31**

mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

**Alle Gerichte mit \* sind am Abend bereits ab 17 Uhr erhältlich.**

## S'FINALE

### **THURGAUER APFELTASCHE mit Vanilleglacé 13**