

# WILDWOCHE

Unser Wild stammt aus dem Voralberger Jagdgebiet, welches von „Wetter's Spezialitäten“ aus Appenzell verarbeitet wird.

## ZUM STARTE

<b>REH-CARPACCIO</b>	17
mit Schalotten-Hopfen-Vinaigrette und Salatbouquet	
<b>STEINPILZ-CONSOMMÉ</b>	14
mit Hirschklösschen und Biergrisini	

## HAUPTGANG

<b>REHGESCHNETZELTES IN ROTEM CURRY MIT ZITRONENGRAS</b>	35
auf Hopfen-Basmati, Pak-Choi und Sesam	
<b>BRAUWERK-HIRSCH-PFEFFER JÄGER ART</b>	30
mit Knöpfli und Kürbis	
<b>ROSA WILDSCHWEIN-FILET (HUN) IM SPECKMANTEL</b>	33
auf Rotkabis, Marroni-Brotknödel und Wacholderjus	
<b>KÜRBIS-RICOTTA-CANNELLONI</b>	28
mit Eierschwämmli-Sauce und Preiselbeeren	

## S'FINALE

<b>BIER-SABAYON</b>	14
mit eingelegten Zwetschgen und Kardamom-Glacé	

**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 23,-

**Wildschwein-Hackbraten oder Linsentäschli mit Rosenkohl**  
auf Röstzwiebelstock, Kürbis und Preiselbeeren

## KLASSIKER

<b>GEMISCHTER BLATTSALAT</b> Blattsalat mit Hausdressing und Kernen	9   16
<b>BRAUERPLÄTTLI</b> (PRO PERSON)	14
Trockenfleisch, Fleischkäse, St. Galler Klosterkäse, Rettich, Essiggurke, Bortkorb und Dips	
<b>WURST-KÄSE-SALAT</b> mit würzigem Klosterkäse und Krautsalat	17   23
<b>BREZEL / KNOBLI-BREZEL</b>	4   7
<b>ST. GALLER DINNELE (FLAMMKUCHEN)</b>	13   12
FRECHER FRANZ (KLASSISCH MIT SPECK)   FÖNKY DIANA (VEGETARISCH MIT FETA)	
<b>HUUSPOMMES</b> mit Spezialgewürz	8   11
<b>GHACKTES UND HÖRNLI</b> Rindsgehacktes mit Biersauce, Röstzwiebeln und Apfelmus	20   24
<b>BACKHENDL</b> mit Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat	24   29
<b>WEISSWÜRSTE</b> 2 Stk. mit hausgemachtem süßem Senf und Brezel	14
<b>FLEISCHKÄSE</b> mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat	23
<b>SLOW COOKING RIBS</b> (20 MIN) mit Huuspommes, Saisongemüse und Kräutersalsa	32
<b>QUINOA BURGER</b> (VEGAN) im scharzen Bun mit Huuspommes und Mango-Chili-Ketchup	26
<b>BRAUER-STEAK</b> (160G/230G)	40   51
Rindsentrecôte mit Röstzwiebeljus, Huuspommes und Saisongemüse	
<b>FITNESSTELLER</b> mit Backhendl, buntem Blattsalat und Preiselbeeren	27
<b>ST. GALLER OLMA BRATWURST</b> mit Huuspommes und Saisongemüse	21

## S'FINALE

<b>THURGAUER APFELTASCHE</b> mit Vanilleglacé	12.5
<b>SCHOKOLADEN DAIM</b> Brownie mit Salzkaramell und Sauerrahmglacé	14