

Z'MITTAG MO-FR | mit Salat oder Suppe | CHF 24

PIZZOCHERIE – KURZE BUCHWEIZENNUDELN

Serviert mit Kartoffeln, Mönchsbar und St. Galler Klosterkäse

ROSA SCHWEIN

Mit Jus Bramataschnitten und Federkohlgemüse

KLASSIKER

GEMISCHTER BLATTSALAT * Blattsalat mit Hausdressing & Kern 12

BRAUERPLÄTTLI * (PRO PERSON) 15

Trockenfleisch, Fleischkäse, St.Galler Klosterkäse, Rettich, Essiggurli
Brotkorb und Dips

BREZEL * / KNOBLI-BREZEL * 4.5 | 7.5

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 & Breze 15

GHACKTES UND HÖRNLI Rindsgehacktes mit Biersauce, Röstzwe- 21 | 25
beln und Apfelmus | mit Käse: +1

CORDON BLEU gefüllt mit Schinken und St. Galler Klosterkäse, 32
dazu Huuspommes und Saisongemüse

BACKHENDL 25 | 31

knuspriges Pouletsteak in Panko mit Preiselbeeren und lauwarmem
Kartoffel-Gurken-Salat

SLOW COOKING RIBS mit Huuspommes, Saisongemüse Kräutersal: 28
34

QUINOA BURGER im Burger Bun mit Krautsalat, Huuspommes und 34
Mango-Chili-Ketchup | mit Käse / Speck: je +1

S'FINALE

THURGAUER APFELTASCHE mit Vanilleglacé 13

SCHOKOLADEN DAIM Brownie mit Salzkaramell und Sauerrahmglacé 14

OFFEN

	15CL 30CL 50CL
GRANDER WASSER (O / M)	2.0 4 5.5
COLA, CITRO, APFELSCHORLE	2.5 5 6.5
HAUSGEMACHTE LIMO INGWER, SAISON	2.7 5.5 7
HAUSGEMACHTER EISTEE	2.7 5.5 7
ORANGENSAFT 20CL	5.5

FLÄSCHLI

COCA COLA ZERO 33CL	5.5
J. GASCO 20CL	5.5
BITTER LEMON, TONIC, APERITIVO BITTER	
EL TONY MATE 33CL	6

HEISS

KAFFEE, ESPRESSO, RISTRETTO	4.9
ESPRESSO MACCHIATO	5.3
DOPPELTER ESPRESSO	5.9
CAPPUCCINO, SCHALE	5.9
LATTE MACCHIATO	6.3
SCHOGGI (H / K)	6.3
CAFFÈ FREDDO	6.3
HAUSGEMACHTER CHAI LATTE (H / K)	7.5
KAFI LUZ	7.2
CAFFÈ CORETTO	7.2
INGWERTEE MIT ZITRONE UND BIRNEL	6.5
TEE PFEFFERMINZ-MEDINA, ASSAM, GRÜNTEE, SYMPHONIE DE FRUITS, KAMILLEN, VERVEINE, ALPENCHIC	5.2

BIER

	15CL 30CL 50CL
BRAUWERKBIERE	4.3 6.6 8.6
BRAUWERK STARKBIER (SAISONAL)	5.2 7.5 9.5
LAGER HELL 4.8%	3.9 5.5 7.6
SÄNTISBIER 5.2%	3.9 5.5 7.6
SCHWARZER BÄR 5%	3.9 5.5 7.6
BRAUWERK IPA	5.2 7.5 9.5
ST. GALLER KLOSTERBRÄU 5.2%	3.9 5.5 7.6
WEISSER ENGEL 5.3%	4 6 8
PANACHE CITRO / INGWER	3.9 5.5 7.6

TASTING BOARD 3 x 15CL 12



	33 CL
BRAUSTERN 5%	6.2
LANDBIER, BÜGEL 5%	6.2
GALLUS 612 OLD STYLE ALE 5.6%	6.5
VADIAN PALE ALE 5%	6.5
SWISS STOUT 5.7%	6.5
EDELSPEZ PREMIUM 5.2%	6.2
LA ROSSA 6.7%	6.5
BAD ATTITUDE DUDE 7.1%	6.5
INDIA PALE ALKOHOLFREI	6.5
BIO AMBER ALKOHOLFREI	6.5
GINGER BEER ALKOHOLFREI	6.5
GRAPEFRUIT ALKOHOLFREI	6.5

APERITIF

	2CL 4CL
APPENZELLER 29%	5 7.5
CAMPARI 23% / CYNAR 16.5%	7.5
BERLINER LUFT 18%	5 7.5
GINGERELLO 18%	7 9.5
APEROL SPRITZ, HUGO	12.5
BRAUWERK SPRITZ, ROSÉ SPRITZ	12.5
HENNES GRAPEFRUIT-HENDRICKS	17.5
GESPRITZTER WEISSWEIN	9
NULL PROZENT	12

BRAND

	2CL 4CL
GIN HENDRICKS 42%	9 13
HOPFENGIN ST. GALLEN 42%	10 14
RUM HAVANNA CLUB AÑEJO 40%	9 13
VODKA ABSOLUT 40%	9 13
JACK DANIELS 40%	9 13
WHISKY TWO RAVENS, CH 43%	12 17
HENNESSY V.S 40%	9 13
BAILEYS 17%	9 13
PIMM'S NO1 25%	8.5 12
GRAVENSTEINER LADHUEB 38%	8.5 12
GELBMÖSCHTLER LADHUEB 38%	8.5 12
ALTE ZWETSCHGE LADHUEB 38%	8.5 12
BRAUWERKER BIERBRAND 43%	8.5 12

+ ORANGENSAFT / EISTEE	2
+ COLA / CITRO / APFELSCHORLE	2
+ TONIC / BITTER LEMON / EL TONY	3.5

MOST

	50CL
MÖHL ALKOHOLFREI / TRÜB 4%	7



	10CL 75CL
PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO / ROSÉ IT, De Simoni, Veneto	8.5 59
BLANC DE NOIR CH, 2021* Pinot Noir, Gebrüder Kümmin, Schwyz	7.5 52
PINOT GRIGIO IT, 2022* Friuli Grave	7.5 52
MONT SUR ROLLE «ENSEMBLE» CH, 2021* Cave Berthaudin, Wallis	48
GRÜNER VELTLINER AT, 2022* Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland	51

	10CL 75CL
MALANS PINOT NOIR CH, 2021* Rutishauser, Graubünden	7.5 52
BARBERA D'ASTI DOCG IT, 2022* Bassina Marengo, Piemont	7 49
MONTECASTRILLO ES, 2020* Tempranillo, Finca Torremilanos, Ribera del Duero	8 56
ZWEIGELT HEIDEBODEN AT, 2021* Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland	58
PRIMITIVO IT, 2021* Koiné, Puglia	52
RIPASSO IL BUGIARDO IT, 2021* Buglioni, Veneto	62 129

