

BRAUWERK METZGETE

proBIER DICH DURCH & LASS DICH
VON UNSERER BRAUKÜCHE ÜBERRASCHEN.
WIR EMPFEHLEN JE NACH HUNGER ZWISCHEN 2 - 4 FLEISCHGERICHTE
PLUS BEILAGEN, VIEL SPASS BEIM AUSWÄHLEN.

KLARE RINDSBOUILLON MIT LEBERKNÖDEL	9
RINDERZUNGEN-CARPACCIO AN BIERVINAIGRETTE	9
NIERLI-RAVIOLI AN MAJORANBUTTER	8
PULLED PORK PRALINEN MIT HOPFENMAYONNAISE UND FEDERKOHL	8
BLUTWURST VON DER METZGEREI BECHINGER	9
LEBERWURST VON DER METZGEREI BECHINGER	8
MILKEN-NUGGETS MIT FENCHELSALAT UND POCHIERTEM EI	9
KALBS-LEBERLI MIT BALSAMIGO-SALBEI-JUS	10
BÄGGLI IM PREISELBEERJUS	9
BUURE-KOTELETT (CA. 250G) MIT KRÄUTERBUTTER	23

BEILAGEN JE CHF 6.-

MENUSALAT | KARTOFFELSENF-HOPFENSTOCK | SPECKBOHNEN
MINI-RÖSTI | GEBACKENE SAUERKRAUTKUGEL IM BIERTEIG
APFELMUS | WEISSBIER-APFEL-SAUERKRAUT

S'FINALE

MARRONI PANNA COTTA mit karamelisierter Rhabarber

13

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

DEKLARATION Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

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

Z'MITTAG DO – FR | mit Salat | CHF 24.-

BRAUWERK TAGLIATELLE

mit Orangen-Kräuter-Pesto, Zucchettigemüse und grilliertem Kräuterseitling

SCHWEINSHAXE

mit Bierjus, dazu Polenta, getrocknete Tomaten, knuspriger Federkohl und Balsamicozwiebeln

KLASSIKER

GEMISCHTER BLATTSALAT

mit Hausdressing und Kernen

13

VEGI-TATAR (80G | 160G)

mit Aubergine, Rettich, Hopfenöl und gemischtem Blattsalat
mit Huuspommes: +6

21 | 28

ST. GALLER DINNELE RUSTIKALER FLAMMKUCHEN

FRECHER FRANZ Speck, Lauchzwiebeln, Klosterkäse und Sauerrahm

15

FÖNKY DIANA Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Feta und Sauerrahm

14

HUUSPOMMES mit Hausgewürz

8 | 11

WURST-KÄSE-SALAT

mit würzigem St.galler Klosterkäse und Krautsalat

18 | 24

SLOW COOKING RIBS (20 MIN)

sous-vide in der Hausbier-Marinade gegart,
serviert mit Huuspommes, Saisongemüse und Kräutersalsa

34

QUINOA BURGER

Im Burger-Bun mit Krautsalat, Huuspommes und Mango-Chutney

28

WEISSWÜRSTE

2 Stk. mit hausgemachtem süßem Senf und Brezel

15

FITNESSTELLER

mit BACKHENDL und Preiselbeeren

28

mit WEIZEN-FALAFEL und Mango-Chutney

27

S'FINALE

THURGAUER APFELTASCHE mit Vanilleglacé

14

SCHOKOLADEN DAIM mit Salzkaramell und Sauerrahmglacé

14