

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Unsere Salatsaucen sind vegan, gluten- und laktosefrei.	
Kürbiscremesuppe	10.50



Hauptgänge

Spätzlipfanne	28.50
Hausgemachte Käsespätzli mit Röstzwiebeln, Apfelmus	
Raclette à discrétion pro Person	34.00
Raclettekäse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Essiggurken, Pfirsich- und Birnenschnitze	
Käse-Fondue à discrétion pro Person	34.00
Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen, Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln Auf Wunsch mit frischem Chili	
Kirsch um das Brot drin zu tunken	5.00
Fleisch-Fondue à discrétion pro Person	58.00
Fondue Chinoise mit Bouillon inkl. Salat und Pommes Frites, 5 verschiedene Saucen, Fleischplatte mit Rind, Schwein, Poulet	
Fleisch-Fondue nur mit Rindfleisch Zuschlag pro Person	8.00
Veganes-Fondue (Port. à 350 gr.)	34.00
Basis von Bio Kartoffeln und Bio Reis aus dem Tessin Silberzwiebeln, Essiggurken, Maiskölbchen Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln Auf Wunsch mit frischem Chili	

Zusätzlich zum Käse-Fondue oder Raclette empfehlen wir:

Portion Speck vom Säuli	9.50
Portion Mostbröckli vom Rind	11.50

Unser Saucenangebot pro Sorte

1.50

-  **Curry:** cremig-fruchtiges Curry, laktosefrei, glutenfrei
-  **Chipeño:** rauchige Chilli-Mayo, laktosefrei, glutenfrei
-  **Knoblauch:** würzig, knoblauchig, laktosefrei, glutenfrei, vegan
-  **King Spicy:** würzig, senfig, laktosefrei, glutenfrei, vegan
-  **Tartar:** cremig, essiggurkig, laktosefrei, glutenfrei, vegan

Dessert

- Apfelstrudel mit Rahm oder Vanillesauce** 9.50
- Mousse au Chocolat** 7.50
- Affogato**, Vanilleeis mit Espresso 9.50
- 1 Kugel Eis mit Rahm** 5.50

Kinder Hits (bis 12 Jahre)

- Portion Pommes Frites** 9.00
- Chicken Nuggets (4 Stk.) mit Pommes Frites** 12.50
- Hausgemachte Käsespätzli, Apfelmus** 14.50
(auf Wunsch mit Röstzwiebeln)

- Käse-Fondue oder Raclette zum Mitessen** 14.50
- Fleisch-Fondue zum Mitessen** 22.50

Was ist à discrétion?

Wenn Fondue „à discrétion“ serviert wird, bedeutet dies, dass du so viel Fondue essen kannst, wie du möchtest, ohne Einschränkungen. Der Preis ist pro Person zu rechnen.

Ist Raclette und Fondue laktosefrei?

Unsere Raclette und Käsefondues sind laktosefrei und enthalten keine Gluten. Auf Grund der natürlichen Herstellung des Käses und der langen Reifung, wird der Milchzucker vollständig abgebaut.

Wer glutenunverträglich ist, kann beim Personal glutenfreies Brot bestellen.

Fragen zu Allergenen? Unser Team hilft gern.

- | | | |
|-----------|-------------------|-------------------|
| Herkunft: | Poulet & Schwein: | Schweiz |
| | Rind: | Uruguay, Paraguay |
| | Chicken Nuggets: | Schweiz |
| | Brot: | Schweiz |

Wein weiss

10cl 50cl 75cl

Federweiss, tobias wein. gut.

Schweiz, St. Galler Rheintal, Pinot Noir

7.00 35.00 51.00

Heida Trésors de Famille AOC

Schweiz, Wallis, Heida

7.70 38.50 57.00

Chardonnay, Gerhard Markowitsch

Österreich, Carnuntum, Chardonnay

6.80 34.00 49.00

Pinot Grigio di Venezia DOC / Pattini

Italien, Venezia, Pinot Grigio

6.50 32.50 47.00

Wein rot

10cl 50cl 75cl

Divico Fam. Flater

Divico gekreuzt Gamaret x Bonner, 12.8%

Schweiz, Wartau

7.80 39.00 56.00

Trais Cotschens, Grendelmeier

Merlot, Cabernet Dorsa, Zweigelt, 13.2%

Schweiz, Graubünden

9.10 45.50 67.00

Don Ramero Crianza

Tempranillo, 14.5%

Spanien, Ribera del Duero

8.30 41.50 61.00

Magnum 120.00

Aalto Tinto Cosecha

Tempranillo, 14.5%

Spanien, Ribera del duero

95.00

Bolgheri Rosso Di Mario

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, 14%

Italien, Toskana

7.50 37.50 55.00

Primitivo di Manduria DOC

Primitivo, 15%

Italien, Apulien

6.80 34.00 49.00

Unplugged Zweigelt, Hannes Reeh

Zweigelt, 13.5%

Österreich, Burgenland

7.80 39.00 56.00

Sekt und Spritzer

Weisswein gespritzt süss / sauer

8.50

Prosecco

1dl 10.50

7.5dl 64.00

Hugo

12.50

Prosecco, Holundersirup, Limetten

Mineral und Pfefferminzblätter

Sarti Spritz

12.50

Sarti, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz

Campari Spritz

12.50

Campari, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz

Apérol Spritz

12.50

Apérol, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz

Lillet Berry

12.50

Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Himbeeren

Maracuja Spritz

12.50

Maracuja Nektar, Prosecco, Mineral, Orangenschnitz

Alkoholfreie Spritzer

10.50

Hugo, Apérol Spritz, Lillet Berry und Maracuja Spritz

Spirituosen

Rum Diplomatico Exclusiva

40%

2cl

8.50

Grappa Berta TresoliTre Barolo

43%

2cl

13.50

Grappa Marzadro le 18 Lune

41%

2cl

8.50

Alkoholfreier Gin

00%

4cl

11.50

Gin Hendrick's

43%

4cl

13.50

inkl. Zusatz

Martini Bianco

25%

4cl

9.00

Campari

25%

4cl

9.00

Baileys Irish Cream

17%

4cl

9.00

Amaretto

23%

2cl

6.00

Alte Zwetschge, Alte Birne

37.5%

2cl

7.50

Appenzeller

29%

2cl

6.00

Haselnusslikör

28%

2cl

6.00

Kirsch, Zwetschgen, Williams

40%

2cl

6.00

Warme Getränke

Café, Espresso, Schale, Ristretto	5.00
Doppelter Espresso, Cappuccino, Café Melange	5.80
Latte Macchiato	6.50
Latte Macchiato mit Aroma	7.00
Haselnuss, Amaretto	

Schwarztee, Fruit Berry, Pfefferminze, Eisenkraut	5.00
---	------

Ovo / Schokolade kalt oder warm	5.50
Ovo / Schokolade Melange	6.50

Winterapfel Punsch alkoholfrei	5.00
Orangen Punsch alkoholfrei	5.00
Glühwein	5.00
Café Lutz oder Fertig	6.50
Zwetschgen, Kirsch	

Saft- und Bierspezialitäten

Möhl Saft Trüb mit und ohne Spass	50cl	7.00
Sonnenbräu offen / gespritzt süß / sauer	30cl	5.20

Schützengarten Lager	33cl	6.00
Schützengarten Klosterbräu	33cl	6.00
Schützengarten India Pale alkoholfrei	33cl	6.00

Mineral

Mineral ohne / mit Kohlensäure	33cl	5.50
Mineral ohne / mit Kohlensäure	100cl	12.50
Cola / Cola Zero (Sinalco Cola)	33cl	5.50
Shorley, Ice Tea	33cl	5.50
Energy Drink	25cl	6.00



Appetizer

Green salad	8.50
Mixed salad	10.50
Cream of pumpkin soup	10.50
Mix-Brett, Grisoni with organic mountain cheese	25.00
Grisoni mountain	14.00
Organic mountain cheese	12.00

Main courses

Alphötta Spaetzli pan	28.50
Homemade cheese spaetzli with fried onions, apple sauces	
Raclette all you can eat per person	34.00
Raclette cheese, potatoes, pearl onions, baby corn pickles, peach and pear slices	
Cheese fondue all you can eat per person	34.00
Pearl onions, pickled gherkins, baby corn Peach and pear slices, bread and potatoes With fresh chilli on request	
Meat fondue all you can eat per person	58.00
Fondue Chinoise with bouillon including salad and French fries, 5 different sauces, meat platter with beef, pork, chicken	
Meat fondue (beef only): supplement of per person	8.00
Vegan fondue made from cashew nuts Port. 350 gr.	33.00
Pearl onions, pickled gherkins, baby corn Peach and pear slices, bread and potatoes With fresh chilli on request	

Dessert

Apple strudel with cream or vanilla sauce	9.50
Chocolate mousse	7.50
Affogato , vanilla ice cream with espresso	9.50
1 scoop of ice cream with cream	5.50

Children Hits (until 12 years)

Portion of French fries	9.00
Chicken Nuggets 4 pcs. with French fries	12.50
Homemade cheese spaetzli, apple sauce (with fried onions if desired)	14.50
Cheese fondue or raclette to share	14.50
Meat fondue to share	22.50

In addition to cheese fondue or raclette, we recommend:

Portion of bacon beef	9.50
Portion of Mostbröckli	11.50