

SPEISEKARTE

Unser Mittagsmenü ist immer
Ab 11:30 – 14:00 Uhr Erhältlich

Unser Abendempfehlung ist immer
Ab 17:00 – 21:00 Uhr Erhältlich

frisch | saisonal | regional



Flammkuchen	klein	gross
Gratinée • mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse	15.50	18.50
Vegi • mit Sauerrahm, Gemüse, Curry und Käse	14.50	17.50
Chnobli • mit Sauerrahm, Knoblauch, Käse (Vegi)	15.50	18.50

Klassiker & CO.

Paniertes Bergkräuter Schnitzel: vom Säuli mit Preiselbeeren	28.50
Poulet im Körbli: halbes, knuspriges Poulet	27.50
Cordonbleu: vom Säuli mit Appenzellerkäse und Schinken	29.50
Hackbraten: Hausgemacht vom Rheintaler Büffel mit Pilzrahmsauce	25.50

Alle Klassiker servieren wir mit:
Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Sweetpotatoes, Fitnessteller, Spätzli

Kinderteller

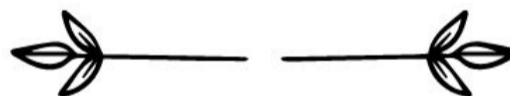
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.50
Schnippo mit Rüeblü und Pommes Frites	12.50
Chässpätzli mit Apfelmus	12.50
Burger mit Salat, Ketchup und Tomaten	12.50

Salate & CO.

Bunte Salat Bowl serviert mit Sprossen, Kernen und Croûtons	10.50
Berghaussalat mit Sprossen, Radiesli, Cherry Tomaten, Kernen und Früchten	15.50
- mit Champignons und Feta	19.50
- mit Pouletstreifen und Ei	26.50
- mit Speckwürfeli und Bergkäse	23.70
Wurstsalat - mit Essiggurken, Zwiebeln, Blattsalat	19.50
- mit Bergkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Blattsalat	22.50
Capuns überbacken	
- mit Rohschinken und Bergkäse	28.00
- mit Gemüse und Bergkäse (Vegi)	24.00
Gerstensuppe (Vegi)	9.50
- mit Trockenfleisch	12.50
Äpler-Plättli (pro Person)	13.50
- mit Trockenfleisch, Bergkäse, Wurzelbrot, Essiggurken	

RÖSTI

Walliser: überbacken mit Käse, Tomaten und Ei (Vegi)	19.50
- mit Speck	21.80
St.Galler: Metzgerei Reich's legendäre Bratwurst an Zwiebelsauce	22.60
Zürcher: Kalbgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce	38.80



SPÄTZLIPFANNE

Appenzeller: mit rassicem Appenzellerkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus (Vegi)	19.80
Rheintaler: mit Rahmschnitzel vom Säuli an Pilzrahmsauce und Gemüse	26.80
Vaduzer: mit Rindsfilet-Medaillon 160g, Paprika-Rahmsauce, Gemüse und Crème Fraîche	44.50



BURGER

Büffel Style: mit 100% reinem Rheintaler Büffel-Patty, Cheddar-Käse, Spiegelei, Tomaten, Coleslaw, Salat, Zwiebeln und hausgemachter BBQ-Bier-Sauce Serviert in einem Brioche Brötchen	19.50
Vegan Style: mit Planted-Patty, Veganer Käse, Coleslaw, Tomaten, Salat, Zwiebeln und Chili Sauce Serviert in einem Veganem Brioche Brötchen	19.50
dazu Pommes Frites, Sweetpotatoes oder Beilagensalat	7.00

DESSERT & WEINKARTE AUF DER
RÜCKSEITE

DESSERT

Öpfelchüechli:	14.00
serviert mit Vanilleglace und Rahm	
Hausgemachter Kuchen	
mit Rahm	6.50
mit Vanilleglace	8.50
Kühle Erfrischung	
Unser Servicepersonal bringt Ihnen gerne die Glacekarte	

WEINKARTE

WEISSWEINE 0.75L

Tobias Rivaner AOC St.Gallen	45.-
Traube: Rivaner	
Weingut Tobias Schmid, Berneck (CH)	
Malanser Bardelini weiss	49.-
Traube: Riesling Silvaner	
Weinbau Bardellini, Fläsch (CH)	
Aigle les Murailles	48.-
Traube: Chasselas	
Henri Badoux, Waadt (CH)	
Domäne Wachau	46.-
Traube: Grüner Veltliner	
Wachau (AT)	
Roero Arneis DOCG	49.-
Traube: Arneis	
Angelo Negro, Piemont (IT)	
Pinot Grigio delle Venezia DOC	42.-
Traube: Pinot Grigio	
Pasqua, Verona (IT)	
Basa Blanco RUEDA DO	48.-
Traube: Verdejo, Viura	
Telmo Rodriguez, Castilla y Leon (ES)	

FLASCHENWEINE 0.5L

WEISSWEINE

Tobias Rivaner AOC St.Gallen	22.-
Traube: Rivaner	
Tobias Weingut, Berneck (CH)	
Aigle	25.-
Traube: Chasselas	
Cave de Beauvoir, Waadt (CH)	
Saint-Saphorin Trois Soleils AOC	25.-
Traube: Chasselas	
Lavaux, Waadt	

ROTWEINE

Tobias Rouge G3 AOC St.Gallen	22.-
Traube: Merlot, Pinot Noir	
Weingut Tobias Schmid, Berneck (CH)	
Ripasso della Valpolicella	25.-
Traube: Corvina, Rondinella, Molinara	
Villa Berdero, Veneto (IT)	

ROSÉ

Tobias Federweiss AOC St.Gallen	0.75L	45.-
Traube: Pinot Noir		
Tobias Weingut, Berneck (CH)		
	0.5L	26.-

Über unsere offenen
Weissweine und Rotweine
informiert Sie gerne unser
Servicepersonal



ROTWEINE 0.75L

Tobias Rouge G3 AOC St.Gallen	45.-
Traube: Merlot, Pinot Noir	
Weingut Tobias Schmid Berneck (CH)	
Malanser Bardelini rot	49.-
Traube: Pinot Noir	
Weinbau Bardellini, Fläsch (CH)	
Unplugged	52.-
Traube: Zweigelt	
Hannes Reeh, Burgenland (AT)	
Eichkogel	68.-
Traube: Zweigelt, Blaufränkisch	
Anton Kollwentz, Burgenland (AT)	
Rocca Rubia	65.-
Traube: Cargnano	
Santadi, Sardegna (IT)	
Primitivo trecenti	53.-
Traube: Primitivo	
Apulien (IT)	
Macho Man Monastrell Jumilla DO	65.-
Traube: Monastrell	
Casa Rojo, Levante (ES)	
Protos	48.-
Traube: Tempranillo	
Bodegas Protos Ribera del Duero (ES)	
Roda Rioja Reserva	69.-
Traube: Tempranillo, Graciano, Garnacha	
Ramon Bilbao, Oberer Ebro (ES)	



@rheintal.gastro