

KLEINE KARTE

11:30 - 22:00

RESTAURANT
BAR

RATHAUS

ZUM APÉRO

Weisswurst (Metzgerei Ritter, Altstätten)	11.00
mit süssem Senf und Brezel	
dazu je ein Bierbrettli (unsere drei Hausbiere)	4.30

FLAMMKUCHEN

	klein	gross
Gratinée mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse	9.90	15.90
Vegi mit Sauerrahm, Gemüsestreifen und Käse	9.90	15.90
Rustico mit Tomaten, Rohschinken und Rucola	9.90	15.90
Piccante mit Sauerrahm, scharfer Salami, Zwiebeln und Knoblauch	9.90	15.90

SUPPEN

Altstätter Rieslingsuppe	9.00
Rindsbouillon mit Flädli	8.00

KINDERTELLER

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes	12.50
--	-------

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.

SALATE & CO.

Kleiner Blattsalat grün	7.80
Kleiner Blattsalat gemischt	8.80

Chef Salat Bowle	12.30
bunt gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen, Sprossen, Kernen und Popcorn an Hausdressing	

Rathausalat Bowle	
bunt gemischter Saisonsalat	
- mit Pouletstreifen, Ananas und Appenzeller Käse	22.50
- nature mit Ananas und Appenzeller Käse	14.50

Wurst-Käse-Salat mit Metzgerei Ritters legendärer Cervelat ungarisiert	17.60
garniert	19.20

Fish and Chips mit Egli Fischknusperli, Pommes Frites und Sauce Tartare	22.50
--	-------

Rindstatar mild, mittel oder scharf zubereitet mit Toast und Butter	
- kleines Tatar	19.00
- grosses Tatar	32.00

GROSSE KARTE

11:30 - 14:00 17:30 - 22:00

BURGER	19.50
BEEF STYLE mit Rindfleisch, Cheddarkäse, Speck und hausgemachter BBQ-Bier-Sauce im Brioche Brötchen	19.50
CHICKEN STYLE mit Poulet im Cornflakes-Mantel im Gua-Bao-Brötchen mit Zaziki-Sauce	19.50
NORDIC STYLE mit Lachs, Avocado, Mango, Limette und Wasabi im schwarzen Brötchen mit Crème Fraîche	19.50
CHILI-CHEESE STYLE mit Rindfleisch, Chilisauce, Cheddarkäse, Speck und hausgemachter BBQ-Bier-Sauce im Brioche Brötchen	19.50
VEGI STYLE mit Soja-Patty, im Gua-Bao-Brötchen, mit Hoisin-Coleslaw	18.50
dazu Pommes Frites	4.50

RÖSTI

Walliser Rösti überbacken mit Käse, Tomaten und Ei - mit Speck	18.50 21.50
Altstätter Rösti mit Metzgerei Ritters legendärer Bratwurst an Zwiebelsauce	21.50
Zürcher Rösti mit Kalbsgeschnetzelttem an Pilzrahmsauce	32.50

HAUSGEMACHTE PASTA

Randen-Casarecce mit Spinat-Gorgonzolasauce	19.50
Tagliatelle alla burrata mit leicht piccantem Cherrytomaten-Sugo und Burrata	19.50
Ravioli gefüllt mit Büffelhackfleisch an Tomatensauce und Belperknolle	26.00

HEISSER STEIN (nur am Abend erhältlich) 200g	300g
mit Filet vom Rind	38.00 45.00
mit Entrecôte vom Rind	33.00 39.00
mit Nierstück vom Wasserbüffel	38.00 45.00

inkl. 1 Beilage (Spätzli, Pommes Frites, Gemüse, Rösti, Salat, Tagliatelle)
inkl. 3 Saucen (Kräuterbutter, BBQ-Sauce, saisonaler Dip)

>>>—————<<<

SCHNITZEL

Rahmschnitzel vom Säuli mit hausgemachten Tagliatelle	26.50
Braumeisterschnitzel vom Säuli paniert, mit Preiselbeeren und Pommes Frites	26.50
Poulet Schnitzel im Cornflakes-mantel paniert, mit Fitness-Salat oder Pommes Frites	25.50

CORDON BLEUS

Ratsherren vom Säuli mit Schinken und Bergkäse	29.00
Appenzeller vom Säuli mit Mostbröckli und Appenzeller Käse	32.00
Knobli vom Säuli mit Schinken und Bergkäse	29.00
serviert mit Pommes Frites und Gemüse	

SPÄTZLIPFANNE

Appenzeller Pfanne mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus	19.50
--	-------

WEINKARTE AUF DER RÜCKSEITE

RESTAURANT
BAR

RATHAUS

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.

FLASCHENWEINE 0.75L

WEISSWEINE

Altstätter Sauvignon Blanc

Traube: Sauvignon Blanc
Haubensak, Altstätten (CH)

Freisamer

Traube: Sylvaner, Pinot Gris
Schmid Wetli, Berneck (CH)

Piacere

Traube: Assemblage
Cave de Jolimont, Waadt (CH)

Heideboden

Traube: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder
Hannes Reeh, Burgenland (AT)

Il Disperato Bianco delle Venezie IGT

Traube: Garganega
Alfredo Buglioni, Veneto (IT)

Bianco di Chieti IGT amabile

Traube: Chardonnay, Trebbiano
Senza Parole, Abruzzo (IT)

CHAMPAGNER

Laurent Perrier, Champagne (FR)

0.75L

45.-

46.-

39.-

43.-

42.-

45.-

74.-

ROTWEINE

Camelot

Traube: Cabernet, Merlot
Haubensak, Altstätten (CH)

Rathauswein rot

Traube: Pinot Noir
Weinbaugenossenschaft Mels (CH)

Unplugged

Traube: Zweigelt
Hannes Reeh, Burgenland (AT)

Rocca Rubia

Traube: Cargnano
Santadi, Sardegna (IT)

Ripasso Valpolicella Via al Castello

Traube: Corvina, Raboso, Corvinone, Rondinella,
Croatina
Casa Vinivola Sartori, Veneto (IT)

Senza Parole Primitivo Salento IGT amabile

Traube: Primitivo
Senza Parole, Puglia (IT)

Fabelhaft

Traube: Tinta Barroca, Tempranillo, Tinto Cão
Niepoort, Douro (PRT)

Tobias Rouge G4

Traube: Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Tobias Schmid & Sohn Weingut, Berneck (CH)

Terra Alta DO Cupatze (Biowein)

Traube: Garnatxa Negra, Carignan, Syrah
Herencia Altes (ES)

Puro

Traube: Malbec
Ojo de Agua, Mendoza (ARG)

0.75L

49.-

44.-

48.-

55.-

48.-

45.-

43.-

54.-

46.-

49.-

FLASCHENWEINE 0.5L

WEISSWEINE

Ein Schluck Glück Weiss

Traube: Riesling Silvaner
Schmid Wetli, Berneck (CH)

Rathauswein weiss

Traube: Sauvignon Blanc
Weinbaugenossenschaft Mels (CH)

Aigle

Traube: Chablis
Sélection Sebastien Chappuis, Chexbres (CH)

Saint Saphorin

Traube: Chasselas
Sélection Raymond Chappuis, Chexbres (CH)

ROSÉ

Weissherbst

Traube: Blauburgunder
Schmid Wetli, Berneck (CH)

0.5L

21.-

22.-

22.-

23.-

0.5L

22.-

ROTWEINE

Rathauswein rot

Traube: Pinot Noir
Weinbaugenossenschaft Mels (CH)

Ein Schluck Glück Rot

Traube: Blauburgunder
Schmid Wetli, Berneck (CH)

Merlot del Veneto

Traube: Merlot
Capricorno, Veneto (IT)

Rioja Crianza

Traube: Tempranillo
Bodegas Faustino (ES)

0.5L

24.-

22.-

23.-

29.-

