

KLEINE KARTE

11:30 - 22:00

RESTAURANT
BAR
RATHAUS

ZUM APÉRO

Weisswurst (Metzgerei Ritter, Altstätten) 11.00
mit süssem Senf und Brezel

Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch 7.50
auf unserem hausgemachten Focaccia

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
Salmon mit Sauerrahm, Lachs, Lauch, Dill	9.90	15.90

SUPPEN

Zitronengrassuppe mit Crevette	12.00
Rindsbouillon mit Flädli	8.00
Tagessuppe	7.50

KINDERTELLER

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes	10.50
Kinderschnitzel mit Rüebli und Pommes	12.50



SALATE & CO.

Kleiner Blattsalat grün 8.80
Kleiner Blattsalat gemischt 9.80

Chef Salat Bowle 16.50
bunt gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen, Sprossen, Kernen, Popcorn, Knoblicroutons und Parmesan

Rathaus Salat Bowle

bunt gemischter Saisonsalat
- mit Pouletstreifen, Ananas und Appenzeller Käse 24.50
- nature mit Ananas und Appenzeller Käse 16.50

Quinoa Bowle mit Gemüsespiralen, saisonalen Früchten, Parmesan, Croutons und karamellisierten Kürbiskernen 18.50



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, Cheddar, Speck, Spiegelei und hausgemachter BBQ-Bier-Sauce im Brioche Brötchen	19.50
CHICKEN STYLE mit Poulet im Cornflakes-Mantel im Gua-Bao-Brötchen mit Tzatziki-Sauce und Rucola	19.50
NORDIC STYLE mit Lachs, Mango-Ananassalsa, Avocado, Limetten, Wasabi und Quarkdipp, im schwarzen Brötchen	19.50
CHILI-CHEESE STYLE mit Rindfleisch, Chilisauce, Cheddar, Speck und Jalapeños im Brioche Brötchen	19.50
VEGI STYLE mit Soja-Patty, im Gua-Bao-Brötchen, mit Hoisin-Coleslaw, Tomate, Mozzarella und Tzatzikisauce	18.50
dazu Pommes Frites oder Sweetpotatoes	4.50

RÖSTI

Walliser Rösti überbacken mit Käse, Tomaten und Ei 19.50
- mit Speck 21.50

Altstätter Rösti mit Metzgerei Ritters legendärer Bratwurst an Zwiebelsauce 22.50

Zürcher Rösti mit Kalbsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce 34.50

Chickeria mit Poulet an Whiskysauce 25.50

HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliolini mit Dillbutter, Crevetten, gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten 25.00

Tagliatelle alla burrata mit leicht piccantem Cherrytomaten-Sugo und Burrata 23.50

Ravioli mit Ricotta-Zitronenfüllung an Nuss-Basilikumpesto und Belperknolle, garniert mit Weissweinschaum 25.00

SPÄTZLIPFANNE

Appenzeller Pfanne mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus 19.50

CORDON BLEUS

Ratsherren vom Säuli mit Schinken und Bergkäse 29.00

Appenzeller vom Säuli mit Mostbröckli und Appenzeller Käse 32.00

Tessiner mit Chorizo und Mozzarella 29.00

serviert mit Gemüse und Pommes oder Sweetpotatoes



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

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 Filet vom Kalb	42.00	49.00

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

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.-

