

**Deklaration der Allergene:**

Fragen Sie unser Servicepersonal

**Fleischdeklaration:** Säuli CH, Poulet EU,  
Rind CH + AUS, Wasserbüffel CH, Pferd EU**Fischdeklaration:**

Fragen Sie unser Servicepersonal

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7 % MwSt.

RESTAURANT • BAR

**RATHAUS**

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.

**KLEINE KARTE**

11:30 – 22:00

**ZUM APÉRO****Weisswurst** (Metzgerei Ritter, Altstätten) 11.00  
mit süssem Senf und Brezel  
dazu je ein Bierbrettli (unsere 3 Hausbiere) 4.20**FLAMMKUCHEN**

klein gross

**Flammkuchen gratinée** 9.90 15.90  
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse**Vegi** mit Sauerrahm, Gemüsestreifen und Käse 9.90 15.90**Knobli** mit Sauerrahm, Knoblauch und Käse 9.90 15.90**Piccante** mit Sauerrahm, scharfer Salami, Zwiebeln  
und Knoblauch 9.90 15.90**SUPPEN****Tagessuppe** 7.50**Rindsbouillon** mit Flädli 8.00**Weizenbierschaumsüppchen** mit gerösteten Brezelwürfeln 9.50**SALATE****Kleiner Blattsalat** grün 7.80**Kleiner Blattsalat** gemischt 8.80**Chef Salat in der Schüssel** 12.30bunt gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen,  
Sprossen, Kernen und Popcorn an Hausdressing**Rathausalat in der Schüssel**

bunt gemischter Saisonsalat

- mit Pouletstreifen, Ananas und Appenzeller Käse 22.50

- mit Crevetten an süss-saurer Chilisauce 24.50

**Nüsslisalat** mit Speck und Ei 11.90**Fish and Chips** mit Egli Fischknusperli, Pommes frites  
und Sauce tartare 22.50**Rindstatar** mild, mittel oder scharf zubereitet

mit Toast und Butter

- kleine Portion 19.00

- grosse Portion 32.00

**GROSSE KARTE**

11:30 – 14:00

17:30 – 22:00

**BURGER****„Beef Style“** mit Rindfleisch, Cheddar, 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**„Pulled Pork“** mit Coleslaw im schwarzen 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  
20.00**Altstätter Rösti** mit Metzgerei Ritters legendärer  
Bratwurst an Zwiebelsauce 19.50**Zürcher Rösti** mit Kalbsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce 32.50**HAUSGEMACHTE PASTA****Sepia Tagliatelle** mit Crevetten an Safransauce 24.50**Vegi Randen Tagliatelle** mit schwarzen Oliven, Cherrytomaten,  
Petersilie, Knoblauch, jungem Lauch und Parmesanspänen 19.50**Trüffel-Ricotta-Ravioli** an Salbeibutter mit Parmesanspänen  
und Weissweinschaum 26.00**HEISSER STEIN**

200 g 300 g

(nur am Abend erhältlich)

mit **Filet vom Rind** 38.00 45.00mit **Entrecote vom Rind** 33.00 39.00mit **Filet vom Pferd** 35.00 42.00**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 24.50**Braumeisterschnitzel** vom Säuli paniert, mit Preiselbeeren  
und Pommes frites 25.50**Poulet Schnitzel** im Cornflakes-Mantel paniert,  
mit Fitness-Salat oder Pommes frites 24.50**CORDON BLEUS****Ratsherren Cordon bleu** vom Säuli mit Schinken und Bergkäse 29.00**Appenzeller Cordon bleu** vom Säuli mit Mostbröckli und  
Appenzeller Käse 32.00**Poulet Cordon bleu** mit Trutenschinken und Gorgonzola 29.00

serviert mit Pommes frites und Gemüse

**SPÄTZLIPFANNE****Appenzeller Pfanne** mit Käsespätzli,  
Röstzwiebeln und Apfelmus 18.50

## FLASCHENWEINE 0.75 L

WEISSWEINE	0.75 L	ROTWEINE	0.75 L
<b>Altstätter Sauvignon Blanc</b> Traube: Sauvignon Blanc Haubensak, Altstätten, Schweiz	45.-	<b>Camelot</b> Traube: Cabernet, Merlot Haubensak, Altstätten, Schweiz	49.-
<b>Freisamer</b> Traube: Sylvaner, Pinot Gris Schmid Wetli, Berneck, Rheintal	46.-	<b>Rathauswein rot</b> Traube: Pinot Noir Weinbaugenossenschaft Mels	44.-
<b>Piacere</b> Traube: Assemblange Cave de Jolimont, Waadt, Schweiz	39.-	<b>Unplugged</b> Traube: Zweigelt Hannes Reeh, Burgenland, Österreich	48.-
<b>Heideboden</b> Traube: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder Hannes Reeh, Burgenland, Österreich	43.-	<b>Rocca Rubia</b> Traube: Carignano Santadi, Sardegna, Italien	55.-
<b>iL Disperato Bianco delle Venezie IGT</b> Traube: Garganega Alfredo Buglioni, Veneto, Italien	42.-	<b>Ripasso Valpolicella Via al Castello</b> Traube: Corvina, Raboso, Corvinone, Rondinella, Croatina Casa Vinicola Sartori, Veneto, Italien	48.-
<b>Bianco di Chieti IGT amabile</b> Traube: Chardonnay, Trebbiano Senza Parole, Abruzzo, Italien	45.-	<b>Senza Parole Primitivo Salento IGT amabile</b> Traube: Primitivo Senza Parole, Puglia, Italien	45.-
<b>ROSE</b>	<b>0.5 L</b>	<b>Fabelhaft</b> Traube: Tinta Barroca, Tempranillo, Tinto Cão Niepoort, Douro, Portugal	43.-
<b>Weissherbst</b> Traube: Blauburgunder Schmid Wetli, Berneck, Rheintal	22.-	<b>Tobias Dornfelder</b> Traube: Dornfelder Tobias Schmid Weingut, Berneck	48.-
<b>CHAMPAGNER</b>	<b>0.75 L</b>	<b>Terra Alta DO Cupatage (BIO)</b> Traube: Garnatxa Negra, Carignan, Syrah Herència Altés, Spanien	42.-
<b>Laurent Perrier</b> , Champagne, Frankreich	74.-	<b>Puro</b> Traube: Malbec Ojo de Agua, Mendoza, Argentinien	49.-

## FLASCHENWEINE 0.5 L

WEISSWEINE	0.5 L	ROTWEINE	0.5 L
<b>Ein Schluck Glück Weiss</b> Traube: Riesling Silvaner Schmid Wetli, Berneck, Rheintal	21.-	<b>Rathauswein rot</b> Traube: Pinot Noir Weinbaugenossenschaft Mels	24.-
<b>Rathauswein weiss</b> Traube: Sauvignon Blanc Weinbaugenossenschaft Mels	22.-	<b>Ein Schluck Glück Rot</b> Traube: Blauburgunder Schmid Wetli, Berneck, Rheintal	22.-
<b>Aigle</b> Traube: Chablis Sélection Sebastien Chappuis, Chexbres, Schweiz	22.-	<b>Merlot del Veneto</b> Traube: Merlot Capricorno, Veneto, Italien	23.-
<b>Saint Saphorin</b> Traube: Chasselas Sélection Raymond Chappuis, Chexbres, Schweiz	23.-	<b>Rioja Crianza</b> Traube: Tempranillo Bodegas Faustino, Spanien	29.-