

KLEINE KARTE

11:30 – 22:00

ZUM APÉRO

Braumeisterplättli	18.50
Verschiedene Köstlichkeiten auf einer Schieferplatte dazu je ein Bierbrettli (unsere 3 Hausbiere)	
Weisswurst (Metzgerei Ritter, Altstätten) mit süssem Senf und Brezel	9.90

FLAMMKUCHEN

	klein	gross
Klassisch mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	9.90	15.90
Vegi mit Sauerrahm, Gemüsestreifen und Käse	9.90	15.90
Knobli mit Sauerrahm, Knoblauch und Käse	9.90	15.90

SUPPEN

Tomatensüppchen	8.00
Tagessuppe	7.00
Rindsbouillon mit Flädli	7.50

SALATE

Kleiner Blattsalat grün	7.80
Kleiner Blattsalat gemischt	8.80
Chef Salat in der Schüssel bunt gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen, Sprossen, Kernen und Popcorn an Hausdressing	12.30
Rathausalat in der Schüssel bunt gemischter Saisonsalat mit Pouletstreifen, Ananas und Appenzeller Käse	18.80
Wurst-Käse-Salat mit Metzgerei Ritters legendärer Cervelat ungarisiert	17.60
garniert	19.20
Kartoffelsalat mit Zander und Egli Fischknusperli und Sauce tartare	19.70
Fitnesssteller mit Schweinesteak „Hawaii“	24.50
Rindstatar mild, mittel oder scharf zubereitet mit Toast und Butter	18.00

GROSSE KARTE

11:30 – 14:00 17:30 – 22:00

BURGER

„Beef Style“ mit Rindfleisch, Cheddar-Käse, Speck und hausgemachter BBQ-Sauce	19.50
„Chicken Style“ mit Poulet im Cornflakes-Mantel an Curry-Apfel-Mayo	19.50
„Pulled Pork“ Burger mit coleslaw	19.50
„Black Burger“ mit dünn geschnittener Kalbsbrust, Rucola, Büffelmozzarella und Tomaten	19.50
„Vegi Style“ Quinoa-Chili-Burger mit Tomaten und Salat an Sauce tartare	18.50
dazu Pommes frites	4.50

RÖSTI

Walliser Rösti überbacken mit Käse, Tomaten und Ei	18.50
Altstätter Rösti mit Metzgerei Ritters legendärer Bratwurst an Zwiebelsauce	19.50
Zürcher Rösti mit Kalbgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce	32.50

SPÄTZLIPFANNE

Appenzeller Pfanne mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus	18.50
Ratsherren Pfanne mit Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel an Pilzrahmsauce	29.50
Gourmet Pfanne mit Filetspitzen vom Rind an Sauce Stroganoff	34.50

HEISSER STEIN

200 g 300 g

(nur am Abend erhältlich)

mit Filet vom Rind	38.00	45.00
mit Entrecote vom Rind	33.00	39.00
mit Nierstück vom Schwein	27.00	32.00

inkl. 1 Beilage (Spätzli, Pommes frites, Gemüse, Rösti, Salat, Tagliatelle)
inkl. 3 Saucen (Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Knoblauchsauce)

SCHNITZEL

„Rahmschnitzel“ vom Säuli mit hausgemachten Tagliatelle	22.50
„Wiener Art“ vom Kalb, paniert, mit Preiselbeeren, Pommes frites oder Kartoffelsalat	32.50
„Hit“ vom Säuli, paniert, mit Pommes frites und Ketchup	25.50

HAUSGEMACHTE PASTA

Vegane Ravioli gefüllt mit Gemüse an Kokos-Curry-Sauce	21.50
Tagliatelle an Cherrytomaten-Salbei-Sauce mit Rucola und Strauchtomaten	18.50
Maccheroni mit Rindsgehacktem und Apfelmus	19.50

WEINKARTE

siehe Rückseite

FLASCHENWEINE 0.75 L

WEISSWEINE

0.75 L

Altstätter Sauvignon Blanc 2015

45.-

Traube: Sauvignon Blanc
Haubensak, Altstätten, Schweiz

Freisamer 2014

46.-

Traube: Sylvaner, Pinot Gris
Schmid Wetli, Berneck, Rheintal

Piacere 2015

39.-

Traube: Assemblage
Cave de Jolimont, Waadt, Schweiz

Heideboden 2015

43.-

Traube: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder
Hannes Reeh, Burgenland, Österreich

iL Disperato Bianco delle Venezie IGT 2014

42.-

Traube: Garganega
Alfredo Buglioni, Veneto, Italien

Bianco di Chieti IGT amabile 2014

45.-

Traube: Chardonnay, Trebbiano
Senza Parole, Abruzzo, Italien

El Coto Rioja Blanco DOCa 2014

39.-

Traube: Viura
Bodegas El Coto, Rioja, Spanien

Ojo de Agua Torrontés Bio

42.-

Traube: Torrontes
Ojo de Agua, Mendoza, Argentinien

CHAMPAGNER

0.75 L

Laurent Perrier, Champagne, Frankreich

74.-

ROTWEINE

0.75 L

Camelot 2014

49.-

Traube: Cabernet, Merlot
Haubensak, Altstätten, Schweiz

Selection Pinot Noir 2014

52.-

Traube: Selection Pinot Noir
Schmid Wetli, Berneck, Rheintal

Unplugged 2014

48.-

Traube: Zweigelt
Hannes Reeh, Burgenland, Österreich

Rocca Rubia 2013

55.-

Traube: Carignano
Santadi, Sardegna, Italien

Ripasso Valpolicella 2013

48.-

Traube: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella
Antiche Terre, Verona, Italien

Amarone della Valpolicella Classico DOC 2010

76.-

Traube: Corvina, Rondinella
Masi, Veneto, Italien

Brunello di Montalcino DOCG 2010

74.-

Traube: Brunello
Mastrojanni, Montalcino, Toscana, Italien

Senza Parole Primitivo Salento IGT amabile 2014

45.-

Traube: Primitivo
Senza Parole, Puglia, Italien

El Toro Tempranillo 2011

42.-

Traube: Tempranillo
El Toro, La Mancha, Spanien

Fabelhaft 2014

43.-

Traube: Tinta Barroca, Tempranillo, Tinto Cão
Niepoort, Douro, Portugal

Ojo de Agua Cuvée (Bio)

46.-

Traube: Malbec, CS, Merlot
Ojo de Agua, Mendoza, Argentinien

FLASCHENWEINE 0.5 L

WEISSWEINE

0.5 L

Chardonnay

21.-

Traube: Chardonnay
Haubensak, Altstätten, Schweiz

Aigle

22.-

Traube: Chablis
Haubensak, Altstätten, Schweiz

Saint Saphorin

23.-

Traube: Chasselas
Haubensak, Altstätten, Schweiz

ROTWEINE

0.5 L

Spitäler Pinot Noir

22.-

Traube: Pinot Noir
Haubensak, Altstätten, Schweiz

Merlot del Veneto

23.-

Traube: Merlot
Capricorno, Veneto, Italien

Rioja Crianza

29.-

Traube: Tempranillo
Bodegas Faustino, Spanien