

## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

<b>Der kleine Salat</b>	<b>10</b>
Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing	
Fresh green salad with herbs and house dressing	
Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison	
<b>Der Nüsslisalat</b>	<b>14</b>
Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Sonnenblumenkernen	
Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds	
Salade mâche de la région	
avec des champignons rôti et des graine de tournesol	
<b>Mit Speck und Ei</b>	<b>4</b>
with bacon and egg	
avec du lard et œuf	
<b>Der Fladä</b>	<b>14</b>
Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse und Schalotten-Chutney	
Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney	
Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote	
<b>Die Süsskartoffel</b>	<b>14</b>
Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und St. Galler Quittenssig	
Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar from St. Gallen	
Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et vinaigre du coing de Saint-Gall	
<b>Das Weiderind</b>	<b>16</b>
Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum	
Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam	
Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort	
<b>Das Tatar</b>	<b>28 / 34</b>
Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse	
Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles	
Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes marinés à la maison	
mit Sântis Malt Whiskey 2cl	<b>4</b>
with Sântis Malt Whiskey 2cl	
avec Sântis Malt Whiskey 2cl	

## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

<b>Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)</b>	<b>29</b>
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck	
<i>Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc</i>	
<i>Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck</i>	
<b>Die Polenta</b>	<b>29</b>
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips	
<i>Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips</i>	
<i>Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge</i>	
<b>Das Faustbrot</b>	<b>26</b>
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise	
<i>Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise</i>	
<i>Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière</i>	
mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln	<b>6</b>
<i>with local French fries</i>	
<i>avec pommes de terre frites de la région</i>	
<b>Die Wurst</b>	<b>26</b>
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney	
<i>Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney</i>	
<i>Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote</i>	

**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl  
Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen  
Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables  
(Preparation about 20 minutes)  
Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison  
(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti  
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)  
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken  
serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables  
Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---

### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sántis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sántis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sántis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil

## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

#### Der kleine Salat 10

Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing

Fresh green salad with herbs and house dressing

Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison

#### Der Nüsslisalat 14

Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons  
und Sonnenblumenkernen

Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds

Salade mâche de la région

avec des champignons rôti et des graine de tournesol

#### Mit Speck und Ei 4

with bacon and egg

avec du lard et œuf

#### Der Fladä 14

Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse  
und Schalotten-Chutney

Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney

Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote

#### Die Süsskartoffel 14

Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und  
St. Galler Quittenessig

Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar  
from St. Gallen

Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et  
vinaigre du coing de Saint-Gall

#### Das Weiderind 16

Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum

Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam

Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort

#### Das Tatar 28 / 34

Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter,  
dazu hausgemachtes Essiggemüse

Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles

Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes  
marinés à la maison

#### mit Sântis Malt Whiskey 2cl 4

with Sântis Malt Whiskey 2cl

avec Sântis Malt Whiskey 2cl

## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

<b>Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)</b>	<b>29</b>
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck	
<i>Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc</i>	
<i>Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck</i>	
<b>Die Polenta</b>	<b>29</b>
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips	
<i>Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips</i>	
<i>Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge</i>	
<b>Das Faustbrot</b>	<b>26</b>
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise	
<i>Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise</i>	
<i>Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière</i>	
mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln	<b>6</b>
<i>with local French fries</i>	
<i>avec pommes de terre frites de la région</i>	
<b>Die Wurst</b>	<b>26</b>
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney	
<i>Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney</i>	
<i>Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote</i>	

**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl  
Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen  
Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables  
(Preparation about 20 minutes)  
Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison  
(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti  
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)  
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken  
serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables  
Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison



**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---

### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sántis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sántis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sántis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil

## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

#### Der kleine Salat 10

Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing

Fresh green salad with herbs and house dressing

Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison

#### Der Nüsslisalat 14

Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons  
und Sonnenblumenkernen

Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds

Salade mâche de la région

avec des champignons rôti et des graine de tournesol

#### Mit Speck und Ei 4

with bacon and egg

avec du lard et œuf

#### Der Fladä 14

Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse  
und Schalotten-Chutney

Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney

Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote

#### Die Süsskartoffel 14

Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und  
St. Galler Quittenessig

Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar  
from St. Gallen

Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et  
vinaigre du coing de Saint-Gall

#### Das Weiderind 16

Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum

Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam

Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort

#### Das Tatar 28 / 34

Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter,  
dazu hausgemachtes Essiggemüse

Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles

Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes  
marinés à la maison

#### mit Sântis Malt Whiskey 2cl 4

with Sântis Malt Whiskey 2cl

avec Sântis Malt Whiskey 2cl

## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

- Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)** **29**  
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck  
*Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc*  
*Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck*
- Die Polenta** **29**  
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips  
*Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips*  
*Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge*
- Das Faustbrot** **26**  
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise  
*Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise*  
*Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière*
- mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln **6**  
*with local French fries*  
*avec pommes de terre frites de la région*
- Die Wurst** **26**  
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney  
*Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney*  
*Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote*

**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl  
Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen  
Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables  
(Preparation about 20 minutes)  
Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison  
(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti  
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)  
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken  
serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables  
Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---

### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sántis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sántis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sántis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil

## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

<b>Der kleine Salat</b>	<b>10</b>
Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing	
Fresh green salad with herbs and house dressing	
Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison	
<b>Der Nüsslisalat</b>	<b>14</b>
Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Sonnenblumenkernen	
Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds	
Salade mâche de la région avec des champignons rôti et des graine de tournesol	
<b>Mit Speck und Ei</b>	<b>4</b>
with bacon and egg	
avec du lard et œuf	
<b>Der Fladä</b>	<b>14</b>
Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse und Schalotten-Chutney	
Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney	
Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote	
<b>Die Süsskartoffel</b>	<b>14</b>
Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und St. Galler Quittenessig	
Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar from St. Gallen	
Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et vinaigre du coing de Saint-Gall	
<b>Das Weiderind</b>	<b>16</b>
Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum	
Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam	
Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort	
<b>Das Tatar</b>	<b>28 / 34</b>
Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse	
Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles	
Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes marinés à la maison	
mit Sântis Malt Whiskey 2cl	<b>4</b>
with Sântis Malt Whiskey 2cl	
avec Sântis Malt Whiskey 2cl	



## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

<b>Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)</b>	<b>29</b>
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck	
<i>Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc</i>	
<i>Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck</i>	
<b>Die Polenta</b>	<b>29</b>
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips	
<i>Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips</i>	
<i>Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge</i>	
<b>Das Faustbrot</b>	<b>26</b>
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise	
<i>Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise</i>	
<i>Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière</i>	
mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln	<b>6</b>
<i>with local French fries</i>	
<i>avec pommes de terre frites de la région</i>	
<b>Die Wurst</b>	<b>26</b>
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney	
<i>Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney</i>	
<i>Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote</i>	

**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl  
Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen  
Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables  
(Preparation about 20 minutes)  
Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison  
(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti  
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)  
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken  
serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables  
Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---

### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sántis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sántis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sántis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil

## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

<b>Der kleine Salat</b>	<b>10</b>
Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing	
Fresh green salad with herbs and house dressing	
Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison	
<b>Der Nüsslisalat</b>	<b>14</b>
Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Sonnenblumenkernen	
Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds	
Salade mâche de la région	
avec des champignons rôti et des graine de tournesol	
<b>Mit Speck und Ei</b>	<b>4</b>
with bacon and egg	
avec du lard et œuf	
<b>Der Fladä</b>	<b>14</b>
Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse und Schalotten-Chutney	
Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney	
Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote	
<b>Die Süsskartoffel</b>	<b>14</b>
Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und St. Galler Quittenssig	
Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar from St. Gallen	
Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et vinaigre du coing de Saint-Gall	
<b>Das Weiderind</b>	<b>16</b>
Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum	
Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam	
Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort	
<b>Das Tatar</b>	<b>28 / 34</b>
Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse	
Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles	
Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes marinés à la maison	
mit Sântis Malt Whiskey 2cl	<b>4</b>
with Sântis Malt Whiskey 2cl	
avec Sântis Malt Whiskey 2cl	

## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

<b>Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)</b>	<b>29</b>
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck	
<i>Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc</i>	
<i>Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck</i>	
<b>Die Polenta</b>	<b>29</b>
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips	
<i>Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips</i>	
<i>Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge</i>	
<b>Das Faustbrot</b>	<b>26</b>
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise	
<i>Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise</i>	
<i>Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière</i>	
mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln	<b>6</b>
<i>with local French fries</i>	
<i>avec pommes de terre frites de la région</i>	
<b>Die Wurst</b>	<b>26</b>
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney	
<i>Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney</i>	
<i>Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote</i>	

**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl

Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen

Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse

Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables

(Preparation about 20 minutes)

Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti

Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)

Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken

serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse

Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables

Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---



### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sántis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sántis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sántis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil

## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

#### Der kleine Salat 10

Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing

Fresh green salad with herbs and house dressing

Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison

#### Der Nüsslisalat 14

Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons  
und Sonnenblumenkernen

Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds

Salade mâche de la région

avec des champignons rôti et des graine de tournesol

#### Mit Speck und Ei 4

with bacon and egg

avec du lard et œuf

#### Der Fladä 14

Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse  
und Schalotten-Chutney

Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney

Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote

#### Die Süsskartoffel 14

Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und  
St. Galler Quittenssig

Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar  
from St. Gallen

Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et  
vinaigre du coing de Saint-Gall

#### Das Weiderind 16

Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum

Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam

Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort

#### Das Tatar 28 / 34

Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter,  
dazu hausgemachtes Essiggemüse

Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles

Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes  
marinés à la maison

#### mit Sântis Malt Whiskey 2cl 4

with Sântis Malt Whiskey 2cl

avec Sântis Malt Whiskey 2cl

## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

<b>Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)</b>	<b>29</b>
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck	
<i>Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc</i>	
<i>Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck</i>	
<b>Die Polenta</b>	<b>29</b>
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips	
<i>Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips</i>	
<i>Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge</i>	
<b>Das Faustbrot</b>	<b>26</b>
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise	
<i>Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise</i>	
<i>Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière</i>	
mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln	<b>6</b>
<i>with local French fries</i>	
<i>avec pommes de terre frites de la région</i>	
<b>Die Wurst</b>	<b>26</b>
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney	
<i>Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney</i>	
<i>Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote</i>	

**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl

Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen

Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse

Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables

(Preparation about 20 minutes)

Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti

Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)

Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken

serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse

Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables

Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---

### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sántis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sántis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sántis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil

## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

#### **Der kleine Salat** 10

Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing

Fresh green salad with herbs and house dressing

Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison

#### **Der Nüsslisalat** 14

Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons  
und Sonnenblumenkernen

Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds

Salade mâche de la région

avec des champignons rôti et des graine de tournesol

#### **Mit Speck und Ei** 4

with bacon and egg

avec du lard et œuf

#### **Der Fladä** 14

Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse  
und Schalotten-Chutney

Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney

Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote

#### **Die Süsskartoffel** 14

Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und  
St. Galler Quittenssig

Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar  
from St. Gallen

Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et  
vinaigre du coing de Saint-Gall

#### **Das Weiderind** 16

Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum

Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam

Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort

#### **Das Tatar** 28 / 34

Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter,  
dazu hausgemachtes Essiggemüse

Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles

Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes  
marinés à la maison

#### **mit Sântis Malt Whiskey 2cl** 4

with Sântis Malt Whiskey 2cl

avec Sântis Malt Whiskey 2cl

## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

<b>Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)</b>	<b>29</b>
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck	
<i>Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc</i>	
<i>Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck</i>	
<b>Die Polenta</b>	<b>29</b>
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips	
<i>Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips</i>	
<i>Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge</i>	
<b>Das Faustbrot</b>	<b>26</b>
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise	
<i>Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise</i>	
<i>Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière</i>	
mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln	<b>6</b>
<i>with local French fries</i>	
<i>avec pommes de terre frites de la région</i>	
<b>Die Wurst</b>	<b>26</b>
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney	
<i>Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney</i>	
<i>Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote</i>	



**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl  
Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen  
Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables  
(Preparation about 20 minutes)  
Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison  
(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti  
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)  
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken  
serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables  
Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---

### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sântis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sântis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sântis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil

## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

<b>Der kleine Salat</b>	<b>10</b>
Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing	
Fresh green salad with herbs and house dressing	
Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison	
<b>Der Nüsslisalat</b>	<b>14</b>
Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Sonnenblumenkernen	
Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds	
Salade mâche de la région avec des champignons rôti et des graine de tournesol	
<b>Mit Speck und Ei</b>	<b>4</b>
with bacon and egg	
avec du lard et œuf	
<b>Der Fladä</b>	<b>14</b>
Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse und Schalotten-Chutney	
Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney	
Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote	
<b>Die Süsskartoffel</b>	<b>14</b>
Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und St. Galler Quittenssig	
Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar from St. Gallen	
Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et vinaigre du coing de Saint-Gall	
<b>Das Weiderind</b>	<b>16</b>
Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum	
Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam	
Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort	
<b>Das Tatar</b>	<b>28 / 34</b>
Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse	
Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles	
Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes marinés à la maison	
mit Sântis Malt Whiskey 2cl	<b>4</b>
with Sântis Malt Whiskey 2cl	
avec Sântis Malt Whiskey 2cl	

## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

<b>Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)</b>	<b>29</b>
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck	
<i>Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc</i>	
<i>Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck</i>	
<b>Die Polenta</b>	<b>29</b>
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips	
<i>Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips</i>	
<i>Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge</i>	
<b>Das Faustbrot</b>	<b>26</b>
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise	
<i>Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise</i>	
<i>Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière</i>	
mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln	<b>6</b>
<i>with local French fries</i>	
<i>avec pommes de terre frites de la région</i>	
<b>Die Wurst</b>	<b>26</b>
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney	
<i>Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney</i>	
<i>Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote</i>	

**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl  
Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen  
Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables  
(Preparation about 20 minutes)  
Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison  
(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti  
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)  
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken  
serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables  
Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---

### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sántis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sántis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sántis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil



## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

#### Der kleine Salat 10

Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing

Fresh green salad with herbs and house dressing

Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison

#### Der Nüsslisalat 14

Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons  
und Sonnenblumenkernen

Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds

Salade mâche de la région

avec des champignons rôti et des graine de tournesol

#### Mit Speck und Ei 4

with bacon and egg

avec du lard et œuf

#### Der Fladä 14

Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse  
und Schalotten-Chutney

Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney

Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote

#### Die Süsskartoffel 14

Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und  
St. Galler Quittenssig

Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar  
from St. Gallen

Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et  
vinaigre du coing de Saint-Gall

#### Das Weiderind 16

Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum

Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam

Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort

#### Das Tatar 28 / 34

Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter,  
dazu hausgemachtes Essiggemüse

Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles

Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes  
marinés à la maison

#### mit Sântis Malt Whiskey 2cl 4

with Sântis Malt Whiskey 2cl

avec Sântis Malt Whiskey 2cl

## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

<b>Der Risotto (auch 🌿 erhältlich)</b>	<b>29</b>
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck	
<i>Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc</i>	
<i>Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck</i>	
<b>Die Polenta</b>	<b>29</b>
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips	
<i>Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips</i>	
<i>Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge</i>	
<b>Das Faustbrot</b>	<b>26</b>
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise	
<i>Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise</i>	
<i>Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière</i>	
mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln	<b>6</b>
<i>with local French fries</i>	
<i>avec pommes de terre frites de la région</i>	
<b>Die Wurst</b>	<b>26</b>
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney	
<i>Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney</i>	
<i>Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote</i>	

**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl  
Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen  
Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables  
(Preparation about 20 minutes)  
Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison  
(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti  
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)  
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken  
serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables  
Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison

**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---

### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sántis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sántis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sántis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil

## Was Kleines oder zum Teilen

### Starters

### Entrées

---

<b>Der kleine Salat</b>	<b>10</b>
Knackige Blattsalate mit Kräutern und Hausdressing	
Fresh green salad with herbs and house dressing	
Salade verte aux herbes et vinaigrette à la maison	
<b>Der Nüsslisalat</b>	<b>14</b>
Ostschweizer Nüsslisalat mit gebratenen Champignons und Sonnenblumenkernen	
Local lamb's lettuce with roasted mushrooms and sunflower seeds	
Salade mâche de la région	
avec des champignons rôti et des graine de tournesol	
<b>Mit Speck und Ei</b>	<b>4</b>
with bacon and egg	
avec du lard et œuf	
<b>Der Fladä</b>	<b>14</b>
Traditionelle Wähe mit würzigem Appenzeller Käse und Schalotten-Chutney	
Traditional tarte with aromatic Appenzell Cheese and shallot chutney	
Tarte traditionnelle au fromage aromatique d'Appenzell et confit d'échalote	
<b>Die Süsskartoffel</b>	<b>14</b>
Süsskartoffeln mit Birne, Ostschweizer Bio Mozzarella und St. Galler Quittenessig	
Sweet potato with pear, Mozzarella from the region and quince vinegar from St. Gallen	
Patate douce avec poire, Mozzarella de la région et vinaigre du coing de Saint-Gall	
<b>Das Weiderind</b>	<b>16</b>
Siedfleischterrinen mit Apfelchutney und Meerrettichschaum	
Terrine of boiled beef with apple chutney and horseradish foam	
Terrine du boeuf bouilli avec confit de pomme au mousse de raifort	
<b>Das Tatar</b>	<b>28 / 34</b>
Schweizer Rindfleisch mit geröstetem Toastbrot und Käsereibutter, dazu hausgemachtes Essiggemüse	
Swiss beef tatar with roasted toast and butter, home made pickles	
Tatar de bœuf suisse avec toast et beurre, des achards de légumes marinés à la maison	
mit Sântis Malt Whiskey 2cl	<b>4</b>
with Sântis Malt Whiskey 2cl	
avec Sântis Malt Whiskey 2cl	

## Für den grossen Hunger

### Main dishes

#### Plat principal

---

<b>Der Risotto (auch 🌱 erhältlich)</b>	<b>29</b>
Sämiger Risotto verfeinert mit Birne, Radicchio, gerösteten Baumnüssen, Sbrinz und Alter Marc aus Berneck	
<i>Creamy risotto refined with pear, radicchio, roasted walnuts, Sbrinz and local old Marc</i>	
<i>Risotto crémeux affiné avec du poire, radicchio, noix rôtis, Sbrinz et vieux Marc de Berneck</i>	
<b>Die Polenta</b>	<b>29</b>
Rheintaler Ribelmaispolenta mit Federkohl, Jersey Blue aus dem Toggenburg und Randenchips	
<i>Local Polenta with cabbage, Jersey Blue cheese from Toggenburg and beetroot chips</i>	
<i>Polenta de la région avec du chou, Jersey Blue fromage du Toggenburg et des chips de betteraves rouge</i>	
<b>Das Faustbrot</b>	<b>26</b>
Rheintaler Ribelmais Pouletbrust zwischen geröstetem Ruchbrot mit Appenzeller Käse, Spiegelei, eingelegtem Kabis, Speck und grober Senfmayonaise	
<i>Rheintal Ribelmais chicken breast between roasted whole-grain bread with Appenzell cheese, fried egg, pickled cabbage, bacon and mustard mayonnaise</i>	
<i>Blanc de poulet Rheintal Ribelmaïs entre pain bis rôti avec fromage d'Appenzell, oeuf au plat, chou mariné, lardons et mayonnaise à la moutarde grossière</i>	
mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln	<b>6</b>
<i>with local French fries</i>	
<i>avec pommes de terre frites de la région</i>	
<b>Die Wurst</b>	<b>26</b>
Kalbsbratwurst mit Kräutern aus dem Appenzellerland vom Metzger Fuchs aus Grub, serviert mit knuspriger Rösti und Schalotten-Chutney	
<i>Local veal sausage with herbs from Appenzell, served with roesti and shallot chutney</i>	
<i>Saucisse de veau de la région aux herbes d'Appenzell avec du roesti et confit d'échalote</i>	

**KLASSIKER nur von 18-21 Uhr**  
**Classic dishes (only 6 pm until 9 pm)**  
**Nos classiques (de 18 à 21 h)**

---

**Die Kartoffel (auch 🌿 erhältlich)**

**28**

Blauer St. Galler Kartoffel mit Kohllallerlei, Pastinake und St. Galler Hanföl  
Blue St. Gallen potatoe with variation of cabbage, parsnip and hemp oil from St. Gallen  
Pommes de terre bleu du Saint-Gall avec une variation de chou, panais et d'huile de chanvre

**Das Cordon Bleu**

**39**

Culinarium Schweinsrücken gefüllt mit Appenzeller Käse und Hinterschinken serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Saddle of local pork stuffed with Appenzell cheese and ham served with local French fries and seasonal vegetables  
(Preparation about 20 minutes)  
Selle de porc de la région farci au fromage Appenzell et jambon, servi avec pommes de terre de la région frites et légumes de la saison  
(Préparation env. 20 minutes)

**Die Kalbsleber**

**35 | 39**

Zarte Kalbsleber in Butter und Kräutern gebraten, serviert mit knuspriger Butterrösti  
Sliced veal liver roasted in butter and herbs served with butter roesti (hashed brown potatoes)  
Émincé de foie de veau rôti au beurre et aux herbes avec roesti

**Das Café de Paris**

**56 | 52**

Filet vom Weiderind medium gebraten und mit hausgemachter Café de Paris Butter überbacken  
serviert mit Pommes frites von Ostschweizer Kartoffeln und Marktgemüse  
Fried beef fillet medium roasted with home made herb butter served with local French fries and seasonal vegetables  
Filet de bœuf rôti medium avec beurre Café de Paris à la maison, pommes de terre de la région frites et légumes de la saison



**Süsse Verführung**  
**Sweet seduction**  
**Séductions douces**

---

<b>Die Schwarzwälder Crème brûlée</b> mit Karamelkruste, Schokolade und Kirschen verfeinert Crème brûlée refined with chocolate and cherry Crème brûlée affiner avec chocolat et cerises	<b>10</b>
<b>Der Sanfte Engel</b> Gerührte Vanilleglacé mit Rahm & Goba Eierlikör Stired vanilla ice cream with whipped cream and local egg liqueur Glacé à la vanille remuée avec chantilly et liqueur aux oeufs	<b>9   12</b>
<b>Der Eiskaffee</b> Gerührter Eiskaffee verfeinert mit Kirsch und Rahm Stired ice coffee with Kirsch and whipped cream Café glacé remué avec Kirsch et chantilly	<b>11</b>
<b>Der Coupe Nesselrode</b> Vermicelles, Meringues mit Vanilleglacé & Rahm Vermicelles, meringues with vanilla ice cream & whipped cream Vermicelles, meringues avec glace vanille & chantilly	<b>11   14</b>
<b>Die Vermicelles</b> Vermicelles, Meringues & Rahm Vermicelles, meringues & whipped cream Vermicelles, meringues & chantilly	<b>9   12</b>
Mit Schweizer Kirsch 2cl With swiss kirsch Avec kirsch suisse	<b>3</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglacé mit Schokoladensauce & Rahm Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream Glacé à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>10   13</b>
<b>Kleine Stücklein und Kuchen</b> Gugelhöppli/Muffin Little bundt cake/muffin Petit kouglof/muffin	<b>4 ½</b>
Kuchenstück/Törtchen Piece of cake/tartlet Pièce de gâteau / Tartelette	<b>6 ½</b>

---

### Glacé- und Sorbetsorten

Vanille / Sántis Malt Whiskey / Schokolade / Mocca / Erdbeer / Haselnuss /  
Zwetschgen / Trauben / Himbeere

pro Kugel

4

mit Rahm

2

Our ice cream flavours

Vanilla / Sántis Malt Whiskey / chocolate / mocca / strawberry / hazelnut  
plum / grape / raspberry

Per ball

4

with whipped cream

2

Nos goûts des glaces et des sorbets

Vanille / Sántis Malt Whiskey / chocolat / mocca / fraise / noisette /  
prunes / raisin / framboise

par boule

4

avec chantilly

2

**Frappé** – mit einem Glacégeschmack Ihrer Wahl

9

Milkshake – with ice cream flavour up to your choice

Frappé – avec goût de glace à votre choix

### Herkunftsnachweis / origine / provenance

---

Schweinefleisch, **pork**, **porc**

Metzgerei Fuchs, Grub

Kalbfleisch, **veal**, **veau**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Rindfleisch, **beef**, **bœuf**

Schrofenhof, Kreuzlingen

Pouletfleisch, **chicken**, **poulet**

Geisser Geflügelfarm, Mörschwil