

Vorspeisen

Suppen

Rindsbouillon mit Flädli 6.50

 Dijonsenf-Blumenkohlsuppe
mit Basilikumbrot 11.50

Salate

Grüner Salat 8.00

Kleiner grüner Salat 6.50

Gemischter Salat 9.50

Kleiner gemischter Salat 8.00

Salatsaucen: Französisch | Italienisch | Honig-Senf

 Kabissalat mit gebratenen Speckstreifen 9.50



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.


CULINARIUM
regio • garantie

Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische
Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

alle Preise in CHF inkl. MWST

Vegetarisch

 Chäsknöpfli mit Röstzwiebeln	20.50
dazu hausgemachtes Apfelmus	+ 3.50
Schupfnudeln	27.50
mit Champignons, Broccoli und Zitronenthymian-Parmesanstreusel	
 Schnittlauch-Pancakes	26.50
mit Erbsenpüree und Honig-Pfälzerrüepli	

Fisch


Walliser Forellenfilet aus dem Ofen	34.50
mit Mangocurry, Mandel-Schupfnudeln und marinierten Kräutern	
Egli-Chnusperli	25.50
mit Blattsalat und Tartarsauce	27.50
mit Gemüse und Tartarsauce	





Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

alle Preise in CHF inkl. MWST

Lieblingsgerichte

 Bahnhofli-Hackbraten	32.50
mit würzigem Jus, Kartoffelküchlein und grünen Bohnen	
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons	35.00
dazu Rösti	
mit einem Gemüseplättli	
	+ 5.50

Klassiker


Panierte Kalbsschnitzel mit Pommes-frites und Preiselbeeren	32.00
dazu kleine Salatschale	
 Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes-frites	25.50
dazu kleine Salatschale	
 Pouletbrustschnitzel mit Bahnhofli-Kräuterbutter	25.50
und verschiedenen Salaten	



Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

alle Preise in CHF inkl. MWST

Cordonbleu

 Bahnhofli-Cordonbleu (vom Schwein) gefüllt mit Schinken & Appenzellerkäse	27.00 gross 33.00
 Förster-Cordonbleu (vom Schwein) gefüllt mit Speck, Champignons & Appenzellerkäse	29.00 gross 35.00
 Appenzeller-Cordonbleu (vom Schwein) gefüllt mit Mostbröckli, Gewürzgurken & Appenzellerkäse	29.00 gross 35.00
Kalbscordonbleu gefüllt mit Werdenberger Rauchwurstli, Zwiebeln & Appenzellerkäse	37.00

dazu eine Beilage nach Wahl:

eine Beilage ist im Preis inbegriffen

Pommes-frites | Kroketten |  Knöpfli | Salatfitnesssteller

Beilagen mit Aufpreis:

Rösti + 4.00 | Gemüsefitnesssteller + 4.00

dazu ein Gemüseplättli +5.50



Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

alle Preise in CHF inkl. MWST

Herkunftsdeklaration

Fleisch und Poulet	Schweiz
Metzgerei Götzl, Brunnadern SG FleischReich, Grabs SG Metzgerei TopCC, Buchs SG	
Forelle	Schweiz, Wallis
Egli	Russland
Rageth Comestibles AG, Landquart	
Eier	Schweiz

Culinarium – Genuss aus der Region

Wo die gelbe Krone drauf ist, steckt ein Stück Region drin. Der Trägerverein Culinarium möchte Einheimische und Gäste für regionale Produkte aus der Ostschweiz und lokale Gerichte begeistern und das Bewusstsein für eine Ernährung mit dem Lauf der Jahreszeiten wiedererwecken.

Die gelbe Krone garantiert

- hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region,
- gesicherte Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region,
- kurze Transportwege,
- unabhängige Kontrollen und Produktezertifizierung und dass
- mindestens 80% der Zutaten aus der Region stammen.

Lassen Sie sich die Region auf der Zunge zergehen!



Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

alle Preise in CHF inkl. MWST



Mit dem Gütesiegel CULINARIUM bieten wir durch ProCert zertifizierte einheimische Spezialitäten und Produkte aus der Region an.

alle Preise in CHF inkl. MWST