



Vorspeisen

Suppen

Flädli-suppe	6.50
 Süssmostsuppe mit kleinem Mostbröckli-Brötli	11.50

Salate

Grüner Salat	7.50
kleiner grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	9.00
kleiner gemischter Salat	7.50
 Kabissalat mit gebratenen Speckstreifen	9.50
Blattsalatstreifen im Einmachglas mit gebratenen Schinkenstreifen, gepuffertem Mais und Maismuffin	11.50
Gerösteter Brotsalat mit Peperoni, Gurken, Kräutern und Tomatendressing	11.50




Bei Lebensmittelunverträglichkeiten empfiehlt Ihnen unsere Küche gerne passende Gerichte.



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** 18.50
dazu hausgemachtes Apfelmus + 3.50
-  **Hausgemachte Kräuternudeln,** 26.50
mit St.Galler Rapsöl, violette Rüblistreifen
und Parmesan-Baumnussknusper
-  **Kartoffel-Crumble** 26.50
mit Honigzwiebeln und Broccoli

Fisch



- Gamser Forellenfilet aus dem Ofen** 32.50
mit Thymianbutter, Zitronenebly und grünen Erbsen im Backteig
- Egli-Chnusperli**
mit Blattsalat und Tartarsauce 24.50
mit Gemüse und Tartarsauce 26.50



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

alle Preise in CHF inkl. MWST

Traditionell

 Bahnhöfli-Hackbraten	31.00
mit würzigem Jus, Kartoffelküchlein und grünen Bohnen	
Kalbsrahmgeschnetztes mit Champignons	34.00
hausgemachte Rösti	
mit einem Gemüseplättli	+ 5.50
 Schweinschnitzel paniert mit Pommes-frites	24.50
dazu kleine Salatschale	
Kalbsschnitzel paniert mit Pommes-frites und Preiselbeeren	31.00
dazu kleine Salatschale	






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

alle Preise in CHF inkl. MWST

Herzhaft

Cordonbleu

 Bahnhöfli-Cordonbleu (Schwein)	26.00
gefüllt mit Schinken & Appenzellerkäse	gross 32.00
 Förster-Cordonbleu (Schwein)	28.00
gefüllt mit Speck, Champignons & Appenzellerkäse	gross 34.00
 Appenzeller-Cordonbleu (Schwein)	28.00
gefüllt mit Mostbröckli, Gewürzgurken & Appenzellerkäse	gross 34.00
Kalbscordonbleu	36.00
gefüllt mit Werdenberger Rauchwüstli, Zwiebeln & Appenzellerkäse	

Rind

 Entrecôte	40.50
 Rindsfilet Medaillon	48.50

Poulet

 Poulet-Flügeli	19.00
 Pouletschnitzel	24.50

dazu eine Beilage nach Wahl...

(eine Beilage ist im Preis inbegriffen, jede weitere + 4.--)

Pommes-frites | Kroketten |
Knöpfli  | Salatfitnessteller

Rösti + 3.50
Gemüsefitnessteller + 3.50

dazu ein Gemüseplättli +5.50

Saucen

Cognacrahmsauce + 2.--

Rotweinjus + 2.--

Kräuterbutter



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

alle Preise in CHF inkl. MWST

Herkunftsdeklaration

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Eier und Milch.

Fleisch und Poulet:

Metzgerei Götzl Brunnadern, Dorfmetzger FleischReich Grabs, TopCC Buchs

Fisch:

Forellen: Gubser Forellenzucht, Gams

Egli: Polen, Rageth Comestibles Landquart

Gemüse, Kartoffeln, Früchte:

Kesseli AG, Gams

Böschnihof, Sevelen



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

alle Preise in CHF inkl. MWST