

Bistro

Whiskies

Scotch Whisky, Single Malt

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Säntis Malt, 40%, 4 cl | 12.50 |
| Clenmorangie 10 years, 40%, 4 cl | 15.00 |
| The Macallan 18 years, 43 %, 4 cl | 15.00 |

Bourbon/Tennesie Whisky

| | |
|-------------------------------|------|
| Four Rose Bourbon, 40 %, 4 cl | 8.50 |
| Jack Daniel's, 40 %, 4 cl | 8.50 |

Irish Whisky

| | |
|-----------------------|------|
| Tullamore, 40 %, 4 cl | 8.50 |
|-----------------------|------|

Canadian Whisky

| | |
|---------------------------|------|
| Canadian Club, 40 %, 4 cl | 8.50 |
|---------------------------|------|

Liköre

| | |
|----------------------------------|------|
| Grand Marnier, 40 %, 2 cl | 7.00 |
| Bailey's Irish Cream, 17 %, 4 cl | 7.00 |
| Amaretto di Saronno, 28 %, 2 cl | 7.00 |

Mix

| | |
|----------------------------------|--------|
| Trotzki Vodka, 37.5 %, 4 cl | 8.50 |
| Ron Santiageo deCuba, 38 %, 4 cl | 8.50 |
| 10 X O, 40 %, 4 cl | 8.50 |
| Mit Zusatzgetränk: | + 3.00 |
| Tonic Water | |
| Schweppes | |
| Red Bull | |
| Coca-Cola | |
| Citro | |
| Orangensaft | |



Bistro

Salate

| | |
|--|-------|
| Grüner Salat | 7.50 |
| Gemischter Salat | 9.50 |
| Lauwarmer Broccolisalat mit Mandelschaum und Kalbsmilkenknusperli <i>laktosefrei</i> | 12.50 |

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Französischdressing, Balsamicodressing,
Heidelbeerdressing

Vorspeisen

| | |
|---|-------------|
| Melonencarpaccio mit Mozzarella di Bufala, Tasmanischem Bergpfeffer, Avocado-Glace und hausgemachtem Knäckebrötchen | 17.50 |
| Erbsen-Bruschetta mit Ziegenkäse, Himbeerchutney und Brunnenkresse | 14.50 |
| Rindstatar mild, medium oder feurig Serviert mit Toast und Butter | 17.50/25.50 |

Suppen

| | |
|---|------|
| Nektarinencrèmesuppe mit geräucherter Rinderzunge | 9.50 |
| Rösslisuppe nach traditionellem Rezept serviert mit Brot Croûtons | 9.50 |

unsere Labels:



Fleisch & Geflügeldeklaration: alles Schweizer Produkte
Fischdeklaration: aus der Schweiz
Allergene werden mündlich deklariert.
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. & in CHF

Bistro

Rössli Klassiker

Schweins Cordon-Bleu
mit Schweinefleisch 22.50
mit Kalbfleisch + 10.00

Steak serviert mit rosa Pfeffersauce 200g
mit Schweinefleisch 24.50
mit Kalbfleisch + 10.00

Schweinsschnitzel und Pommes – Frites
paniert oder natur mit Blüten-Kräuterbutter 19.50
mit Kalbfleisch + 10.00

Geschnetzeltes «Flawiler Art» mit Schweinefleisch
mit Waldpilzen und alter Flawiler Birne verfeinert 21.50
mit Kalbfleisch + 10.00

Clubsandwich mit Poulet Fleisch,
Speck, Eier, Salat und Pommes – Frites 26.00

Rössliburger mit Speck und Spiegelei
karamellierte Zwiebeln
mit Pommes – Frites 22.50

Irene's Familienteller
1 kg Pommes-Frites,
6 Stk. Schweinsschnitzel paniert 69.00

Beilagen

Kleine Kartoffeln 6.00

Rösti 6.00

Pommes – Frites 5.00

Tagliatelle 5.00

Saisonale Gemüse garnitur 4.00/7.50

Bistro

Weine im Offenausschank

Weiss pro dl

Apocalisse Bianco Ticinese
Angelo Delea, Tessin 7.50

St-Saphorin,
Domaine Bovy, Waadt 7.50

Roero Arneis, Friaul 7.50

Wein des Monats 7.50

fragen Sie nach dem aktuellen Angebot

Weine im Offenausschank

Rot pro dl

Primitivo Di Manduria DOC
Italien / Apulien 7.50

Enate Crianza, Enate Viñedos del Alto Aragon
Somontano / Spanien 7.50

Zweigelt, Gernot Heinrich,
Burgenland 7.50

Ancora Galotta – Merlot Waadt 7.50

Wein des Monats 7.50

fragen Sie nach dem aktuellen Angebot

Prosecco pro dl

Bisol Crede brut, Veneto 7.00

Cüpli

Champagner Grosset brut, 37.5 cl 40.00

Weinbrand

Cognac, Armagnac

Remy Martin VSOP, 40%, 2 cl 8.50

Calvados Morin, 40%, 2 cl 8.50

Vielle Prune, 40%, 2 cl 8.50

Vielle Poire, 40%, 2 cl 8.50

Grappa

Tripl Casks, 40%, 4 cl
Edle Mischung aus Moscato Trauben 12.50

Rovere, 42%, 4 cl
Verbindung aus weissen + roten Trauben 10.50

Crappa Scmoked Barique, 40%, 4 cl
friaulische Traubensorten im Barique gereift mit
Kentucky Tabakblättern geräuchert 12.50

Grappa Most 8.50

Amarone Barique 8.50

Barolo Barique 8.50

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. & in CHF

unsere Labels:



Fleisch & Geflügeldeklaration: alles Schweizer Produkte
Fischdeklaration: aus der Schweiz
Allergene werden mündlich deklariert.
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. & in CHF

Bistro

Kaffee

| | |
|----------------------|------|
| Espresso | 4.00 |
| Doppelter Espresso | 5.50 |
| Kaffee | 4.00 |
| Coffeinfreier Kaffee | 4.00 |
| Milchkaffee/Schale | 4.00 |
| Capuccino | 4.50 |
| Macchiatto | 4.50 |

Milch

| | |
|---------------------------------|------|
| Milch kalt, 20 cl | |
| Milch dampferhitzt, 20 cl | 4.00 |
| Schokolade kalt, 20 cl | |
| Schokolade dampf erhitzt, 20 cl | 4.00 |
| Ovomaltine kalt, 20 cl | |
| Ovomaltine dampferhitzt, 20 cl | 4.00 |

Tee und Aufgüsse

| | |
|---|------|
| Pfefferminztee | 4.00 |
| Hagenbuttentee | 4.00 |
| Schwarztee | 4.00 |
| Früchtetee | 4.00 |
| Punsch, diverse weitere Sorten <i>Tee Portion</i> | 6.50 |

Spezialitäten

| | |
|-----------------------------------|------|
| Cafe Baileys | |
| 4 cl Baileys, 1 Kaffee, Rahmhaube | 8.50 |
| Kaffee coretto Grappa | |
| 2 cl Grappa, 1 Espresso | 6.50 |
| Kaffee Lutz/Fertig | |
| 4 cl Obstbrand/Zwetschgen | 5.50 |

Bistro

Mineralwasser

| | |
|---|------|
| Appenzeller Mineral laut und still 30 cl, offen | 3.80 |
| Appenzeller Mineral laut, 50 cl, offen | 4.80 |
| Appenzeller Mineral still, 50 cl, offen | 4.80 |
| Appenzeller Mineral laut, 100 cl, offen | 9.00 |
| Appenzeller Mineral still, 100 cl | 9.00 |

Tafelgetränke

| | |
|-------------------------------|------|
| Rivella rot, 30 cl, offen | 3.80 |
| Rivella blau, 33 cl | 4.40 |
| Schweppes Bitter Lemon, 20 cl | 4.40 |

Tafelwasser

| | |
|-------------------------------------|------|
| Appenzeller Citro, 30 cl, offen | 3.80 |
| Shorley, 30 cl, offen | 3.80 |
| BIO Holderhof Ice Tea, 30 cl, offen | 3.80 |
| Appenzeller Citro, 50 cl, offen | 4.80 |
| Shorley, 50 cl, offen | 4.80 |
| BIO Holderhof Ice Tea, 50 cl, offen | 4.80 |

Limonade

| | |
|------------------------------|------|
| Coca-Cola, 30 cl, offen | 3.80 |
| Coca-Cola, 50 cl, offen | 4.80 |
| Coca-Cola zero, 33 cl | 4.40 |
| Schweppes Tonic Water, 20 cl | 4.40 |
| Sanbitter, 20 cl | 4.00 |
| GOBA Orange, 33 cl | 4.20 |

Fruchtsäfte / Gemüsesäfte / Fruchtnektar

| | |
|---------------------------|------|
| Orangensaft Michel, 20 cl | 4.50 |
| Tomatensaft Michel, 20 cl | 4.50 |
| Traubensaft Michel, 20 cl | 4.50 |

Bistro

Bier/Saft

| | |
|--------------------------------------|------|
| Schützengarten Edelspez, 30cl, offen | 4.00 |
| St.Galler Klosterbräu, 30cl, offen | 4.20 |
| Weisser Engel, 50cl | 5.80 |
| Schwarzer Bär, 50cl | 5.80 |
| Gallus Bier, 33cl | 4.80 |
| India Pale, 33cl | 4.80 |
| Möhl Saft trüb, 50cl | 5.80 |

Bier/Saft alkoholfrei

| | |
|---------------------------|------|
| Schützengold, 33cl | 4.50 |
| Möhl Saft vom Fass, 50cl | 5.80 |
| Schützengarten Grapefruit | 5.00 |
| India Pale, 33cl | 4.80 |

Aperitif Klassiker

| | |
|-------------------------------|------|
| Campari, 23 %, 4cl | 7.00 |
| Aperol, 16.5 %, 4cl | 7.00 |
| Aperolspritz, 16.5 %, 1dl | 9.00 |
| Martini bianco/rot, 15 %, 4cl | 7.00 |

Aperitif Bitter

| | |
|------------------------------------|------|
| Appenzeller Alpenbitter, 29 %, 4cl | 7.00 |
| Ramazotti, 18 %, 4cl | 7.00 |
| Averna, 29 %, 4cl | 7.00 |
| Cynar, 16.5, 4cl | 7.00 |

Halbliter Weine weiss

| | |
|-------------------------------------|-------|
| La Coquine Assemblage, Wallis, 50cl | 21.00 |
| Epresses Fonjallaz, Waadt, 50cl | 22.00 |
| Yvorne AOC, Waadt | 22.00 |
| La Clape AOP Languedoc, 50cl | 22.00 |

Halbliter Weine rot

| | |
|--|-------|
| Zizerser Pinot Noir, Grendelmeier Graubünden, 50cl | 22.00 |
| Primoris Assemblage AOC, Wallis | 21.00 |
| Primitivo Salente, Apulien I.G.T, 50cl | 20.00 |
| La Clape AOP Languedoc, 50cl | 22.00 |
| Zweigelt ADC, Nauer Wein, 50cl | 25.00 |

Bistro

unsere Stroganoffs

| | |
|----------------------------------|-------|
| Poulet Geschnetzeltes Stroganoff | 23.00 |
| Rinds Huft Würfel Stroganoff | 34.00 |

wählen Sie ihre Beilage extra

vegetarische & vegane Gerichte

| | |
|---|-------|
| sommerliche Tagliatelle mit Blattmangold, Cherrytomaten Gorgonzola und Pinienkernen | 21.50 |
|---|-------|

| | |
|---|-------|
| hausgemachte Focaccia mit Oliven, Feta, Karpfenäpfel dazu rassige Tomatensalsa und gesäuerte Wassermelone | 19.50 |
|---|-------|

Fitnesssteller

| | |
|--|--------|
| mit Schweinsschnitzel paniert oder natur | 20.00 |
| mit Kalbfleisch | +10.00 |

| | |
|--|--------|
| mit Schweinssteak und Blüten-Kräuterbutter | 28.00 |
| mit Kalbfleisch 200g | +10.00 |

| | |
|--------------------------|--------|
| mit Schweins Cordon-Bleu | 30.00 |
| mit Kalbfleisch | +10.00 |

| | |
|--|-------|
| mit Pouletschnitzel und Blüten-Kräuterbutter | 26.00 |
|--|-------|

| | |
|---------------------------------------|-------|
| mit Forellenkusperli und Sauce Tartar | 27.00 |
|---------------------------------------|-------|

| | |
|--|-------------|
| mit irischem Black Angusfilet gebraten 160g oder 250g und Blüten-Kräuterbutter | 38.00/53.00 |
|--|-------------|

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Französischdressing, Balsamicodressing,
Heidelbeerdressing

Empfehlungen aus der Küche

wechselndes Angebot; fragen Sie unser Personal

Zum Abschluss etwas Süsses

verlangen Sie unsere Dessertkarte

Menükarte elektronisch



unsere Labels:



Fleisch & Geflügeldeklaration: alles Schweizer Produkte
Fischdeklaration: aus der Schweiz
Allergene werden mündlich deklariert.
Alle Preise inkl. 7.7% MwSt. & in CHF