

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 Santiago de Cuba, 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