

FRANZ

löscht
Durst

Getränkekarte

Das Franz ist ein freundliches Kafi und Restaurant. Wir stehen für frische Zubereitung und eine kreative Saisonküche.

Für unsere Gerichte verwenden wir hochwertige Lebensmittel und Zutaten aus der Region, wenn immer möglich in Bio-Qualität. Aus Überzeugung, denn Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen.

Das Mittagsbuffet ist abwechslungsreich, unsere Kuchen längst stadtbekannt. Das legendäre Wiener-Schnitzel lockt und auch vegetarisch und vegan gibt's viel zu Probieren. Für's Frühstück am Wochenende dringend reservieren. Wir freuen uns auf Dich!

Willkommen in einer Welt zwischen Grossstadtflair und Wohnzimmercharme. Herzlich, unkompliziert, hausgemacht.

Euer Franz-Team

LIEFERANTEN

Für euch ausgewählt

Lebensmittel

Biopartner AG
Seon

Demeterhof Wiesenweid
St. Gallen

Metzgerei Urs Fuchs
Grub AR, Fleisch Herkunftsland:
Schweiz

Frommis Delikatessen
Swiss Lachs von Swiss Alpine Fisch AG

Erich Berner AG
St. Gallen

Molkerei Fuchs
Rorschach

TopCC
St. Gallen

Getränke

Schützengarten AG
St. Gallen

Daniel Markwalder
Linsebühler Sirup

Weine

Languedoc
St. Gallen

Tanninogallo
St. Gallen

Martel
St.Gallen

Öffnungszeiten

RESTAURANT

Mittwoch bis Freitag	11.30 bis 22.00 Uhr
Samstag	10.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag	10.00 bis 17.00 Uhr

KÜCHE

Mittwoch bis Freitag Mittagsbuffet	12.00 bis 14.00 Uhr
Mittwoch bis Samstag Abendkarte	18.00 bis 21.00 Uhr
Samstag und Sonntag Brunchbuffet	10.00 bis 14.00 Uhr

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Frisch geröstet

Kafi Crème 4.50
Schweizer Klassiker aus einer mild gerösteten Bohne
Mischung: San Andrea (90 % Arabica, 10 % Robusta)
Kafimaa, St. Gallen

Espresso 4.50
Dunkler Röstgrad
Mischung: Perle Afrika (60 % Arabica, 40 % Bukoba)
Kafimaa, St. Gallen

Doppelter Espresso 6.20
Dunkler Röstgrad
Mischung: Perle Afrika (60 % Arabica, 40 % Bukoba)
Kafimaa, St. Gallen

Milchkafi 5.50
Kafi Crème mit heisser Bio Milch und Milchschaum

Cappuccino 5.20
Der Italienische Liebling, Espresso Bio Milchschaum, mitteldunkler Röstgrad
Mischung: Francisco (95 % Arabica, 5 % Canephora)
Kaffeehaus, Gallus Hufenus
Double Shot: +1.50

Cortado 5.20
Espresso mit cremig gegossenem Bio Milchschaum, im Glas

Ice Coffee 6.90
Double Shot, Bio Milch, ein bisschen Zucker, auf Eis

Alle Kaffeespezialitäten mit Laktosefreier –Hafer- oder Sojamilch +0.50

TEE & HEISSGETRÄNKE

Tee von Focusana

Nana – Marokkanische Minze	4.0 dl	4.90
Morning Blossom – Schwarzteemischung mit Rosenblüten	4.0 dl	4.90
Sencha Fukuyju – Japanischer Grüntee	4.0 dl	4.90
Verveine – CH-Bio Produktion	4.0 dl	4.90

SÄFTE & BLÖTERLIWASSER

Offen

Hauslimonade Waldmeister, Ingwer	3.0 dl 5.0 dl	5.50 7.00
Hausgemachter Eistee Hibiskus	3.0 dl 5.0 dl	5.50 7.00
Mineral / Citro offen Mineralquelle Gontenbad	3.0 dl 5.0 dl	4.50 6.00
Bio Apfelsaft offen Hof Wiesenweid	3.0 dl 5.0 dl	5.00 6.50
Shorley offen Aus Bio Apfelsaft	3.0 dl 5.0 dl	5.00 6.50
Bio Orangen Saft offen Je nach Saison	2.0 dl	4.50
St. Galler Hahnenwasser à discrétion		2.50

BIER & WEIN

Edelspez Premium offen	3.0 dl 5.0 dl	5.50 7.50
Indian Pale Ale	3.3 dl	6.00
Klosterbräu	3.3 dl	6.00
Schützengold (Alkoholfrei)	3.3 dl	5.50
Schwarzer Bär	5.0 dl	8.00
Weisse Engel	5.0 dl	8.00

Rotwein

FRANZ Barrique 2016 BIO Cotes du Roussillon, Frankreich	1 dl 7,5 dl	8.00 52.00
Syrah, Grenache, Mouverde 15 % Vol.		

Cortes de Cima 2017 Vinho Regional Alentejano	1 dl 7.5 dl	7.50 49.00
Syrah, Aragonez 13.5 % Vol.		

Weisswein

Roero Arneis DOCG 2018 Matteo Correggia, Azienda Agricola Canale, Italien	1 dl 7,5 dl	7.00 45.00
100 % Arneis 12.5 % Vol.		

Quintaluna 2018 Sierra de Castillo y Leon	1 dl 7.5 dl	7.50 49.00
100 % Verdejo 14 % Vol.		

Crazy with Bubbles

Prosecco Per Ora Extra Dry DOC, Venetien Italien	1 dl 7,5 dl	7.50 45.00
11 % Vol.		

Prosecco DOC Rosè Trevisio Italia	1 dl 7.5 dl	8.00 49.00
Glera, Pinot Noir 11.5 % Vol.		