

Wochenhits / Weekly specials

Mittwoch, 10. bis Freitag, 12. April 2024
Wednesday, 10th until Friday, 12th April 2024
inklusive Tagessuppe oder kleinem Menüsalat
including soup of the day or small menu salad

Wagyu Burger im Brioche Bun 29.50

mit St. Galler Klosterkäse, Rotweinzwiebeln und Braustuben Pommes

Wagyu burger in a brioche bun with "St. Galler Kloster" cheese, red wine onions and fries

Quinoa Burger 21.50

mit St. Galler Klosterkäse, Rotweinzwiebeln und Braustuben Pommes

Quinoa burger in a brioche bun with "St. Galler Kloster" cheese, red wine onions and fries



Gnocchi mit Gorgonzolasauce 21.50

mit getrockneten Tomaten

Gnocchi with gorgonzola sauce and sun-dried tomatoes



Desserts / Desserts

Café Affogato - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 6.90

Café Affogato – Espresso with one scoop of vanilla ice-cream

Café Gourmand – Kaffee oder Espresso mit kleinem Tagesdessert 8.50

Café Gourmand – coffee or espresso with small daily dessert

Kleines Tagesdessert 4.50

Small daily dessert

Saftiger Apfelstrudel 9.50

mit Schlagrahm 11.50 oder mit Vanilleglace 12.50

Juicy apple strudel

with whipped cream or with vanilla ice-cream

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices in CHF and incl. VAT.

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergenen.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.

Mittagskarte / Lunch menu

Kleiner Menüsalat oder Tagessuppe 6
Small menu salad or Soup of the day

Rindstatar (70g) 28 / (140g) 36
mit marinierten Schalotten, Kapern und hausgemachter Chilisauce
- wahlweise mit Portion Braustuben Pommes 6
Beef tartar with marinated shallots, capers and homemade chili sauce
- *optional with portion of Braustube fries*



Grosser Salatteller – wahlweise mit
- gebackenem Blumenkohl im Bierteig und Sauerrahm-Dip 24
- pikanter Pouletbrust 26
Large salad plate – optional with
- *cauliflower in frying batter and sour cream dip*
- *spicy chicken breast*

Auswahl unserer Salatdressings / *Choice of our salad dressings*

Französisches Dressing, Italienisches Dressing, Bierdressing White IPA
French dressing, Italian dressing, beer dressing white IPA

Biergulasch vom Rind 28
mit hausgemachten Eierspätzle
Beer goulash of beef with homemade egg spaetzle

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 42
mit hausgemachten Preiselbeeren, dazu Braustuben Pommes oder Kartoffelsalat
Viennese schnitzel (of veal) with homemade mountain cranberries
and Braustube fries or potato salad

Paniertes Schweineschnitzel 28
mit hausgemachten Preiselbeeren, dazu Braustuben Pommes oder Kartoffelsalat
Bread-crumbed pork schnitzel with homemade mountain cranberries
and Braustube fries or potato salad

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / *All prices in CHF and incl. VAT.*

Unser Serviceteam informiert auf Anfrage gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergenen.
Our service team will inform you upon request about the allergens contained in the food.