



Getränke- und Speisekarte



 Clientis
Biene Bank
im Rheintal

RUTISHAUSER
WEINKULTUREN
WELT DER WEINE

ECO TREUHAND
...aus wirtschaftlicher Überzeugung

creatrade
DIGITALDRUCKEREI



SALATIGES

Grüner Salat

8.50

Gemischter Salat

10.50

AUS DEM SUPPENTOPF

Kürbiscremesuppe

10.50

ZWISCHENDURCH

Portion Pommes Frites

9.00

Chicken Nuggets 8 Stk.

12.00

KINDER HITS BIS 12 JAHREN

Portion Pommes Frites

6.00

Chicken Nuggets 4 Stk. mit Pommes Frites

8.50

Feine Käsespätzli, Apfelmus (auf Wunsch mit Röstzwiebeln)

9.50

Käsefondue und Raclette zum Mitessen

12.50

Fleischfondue zum Mitessen

19.50

DESSERT

Apfelstrudel mit Rahm

8.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

9.50

Mousse au Chocolat

7.50

1 Kugel Eis mit Rahm

5.00

Fleischherkunft: Poulet: CH/BR, Schwein: CH, Rind CH/UY

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unser Personal.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



ALPHÖTTA – SPÄTZLIPFANNEN

Käse: Feine Käsespätzli mit Röstzwiebeln, Apfelmus

23.50

FONDUE À DISCRÉTION „SOVIEL DU ESSEN KANNST“

Jedes Fondue servieren wir mit Silberzwiebeln, Essiggurken, Pfirsich- und Birnenschnitze, Brot und Kartoffeln.

Auf Wunsch mit einem Schuss Kirsch auf's Haus.

Hausmischung mit Knobli

29.00

Hausmischung mit frischem Chilli

29.00

RACLETTE À DISCRÉTION „SOVIEL DU ESSEN KANNST“

Raclettekäse, Kartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken
Pfirsich- und Birnenschnitze

29.00

FLEISCHFONDUE À DISCRÉTION „SOVIEL DU ESSEN KANNST“

Fondue Bourguignonne mit Öl oder Fondue Chinoise mit Bouillon

49.00

Inkl. Salat und Beilagen, 5 verschiedene Saucen

Fleischauswahl: Rind, Schwein, Poulet

Beilagenauswahl: Pommes Frites

Zusätzlich zum Fondue oder Raclette empfehlen wir:

Portion Speck

9.50

Portion Mostbröckli

11.50



MINERAL OFFEN

Citro, Apfelshorley, Orangensaft

30cl 4.40

MINERAL FLASCHEN

Mineral ohne / mit Kohlensäure

33cl 5.00

Mineral ohne / mit Kohlensäure

100cl 12.00

Rivella rot, Cola / Cola Zero, Sinalco, Ice Tea

33cl 5.00

Energy Drink

27cl 6.00

SAFT- UND BIER SPEZIALITÄTEN

Möhl Saft Trüb mit und ohne Spass

50cl 6.50

Sonnenbräu alkoholfrei

30cl 5.00

Sonnenbräu Lager offen / gespritzt süss/sauer

30cl 4.50

Büezer Bier

33cl 5.00

Holz Kopf Bier

33cl 5.00

SEKT UND CHAMPAGNER

Prosecco

10cl 20cl 75cl
9.00 55.-

Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineral und Pfefferminzblätter)

10.50

Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Mineral und Orangenschnitz)

10.50

WARME GETRÄNKE (Milch wird dampferhitzt)

Café, Espresso, Ristretto	4.40
Doppelter Espresso	5.50
Schale	4.50
Cappuccino	5.10
Café Melange	5.50
Latte Macchiato	6.00
Latte Macchiato mit Aroma (Haselnuss, Amaretto)	6.50

MILCHIGES

Milch kalt / warm	4.50
Ovo / Schokolade kalt oder warm	5.00
Ovo / Schokolade Melange	6.50

TEE DIVERSE AROMEN

Englisch Superior, Fruit Berry, Pfefferminze, Eisenkraut	4.40
--	------

HEISSE AUFSTELLER

Glühwein	5.00
Alpenglühler Winter-Apfel-Punsch mit Spass	6.50
Café Lutz oder Fertig mit Zwetschgen oder Kernobst	6.50
Apfel-Punsch alkoholfrei	4.20



RUM

Diplomatico Exclusiva
weitere Rum Sorten im Wein- und Spirituosen Chalet

40% 2cl 6.50

GRAPPA

Berta Nebbiolo Barolo TreSoliTre
Marzadro Le 18 Lune
weitere Grappa Sorten im Wein- und Spirituosen Chalet

45% 2cl 10.50
41% 2cl 6.50

GIN

Hendrick's Gin mit Fever Tree Tonic oder Lemon Water

41% 4cl 12.00

VERDAUERLI, VERRISSERLE, ZERHACKER, ABSACKER

Appenzeller Alpenbitter
Kirsch (42%), Alte Zwetschge (39%), Alte Birne (42%), Frangelico (20%)

29% 2cl 5.00
2cl 6.50

WEINE UND SPIRITUOSEN
FINDEN SIE IN UNSEREM
WEIN-CHALET

