

Warme Getränke

Café crème	4.40
Café nature	4.20
Café melange	5.70
Espresso crème	4.40
Espresso nature	4.20
Doppelter Espresso	6.20
Café doppelcrème	4.60
Café im Kännchen	5.40
Milchkaffee (Tasse)	4.40
Milchkaffee (Portion)	7.50
Cappuccino	5.20
Café coffeinfrei	4.40
Latte Macchiato	6.20
Café Amaretto	8.20

Ovomaltine 4.70

Diverse heisse Schokoladen
siehe separate Karte

Tee nature (Glas)	4.--
Tee Nature (Portion)	7.20
Tee crème oder Citron (Glas)	4.20
(Portion)	7.50
Tee Rum 2cl. 40vol%	7.80

Unsere Teesorten:

Verveine, Hagebutten, Kamille, Grüntee
Lindenblüten, Fruchtschalen, English Breakfast
Earl Grey, Pfefferminz

Rumpunch	4.20
Apfelpunch	4.20

Preise in SFr. Inkl. 8% Mwst.
Milch ist dampferhitzt



Heisse Schokoladen

Spezialität „Generation 6“

Unsere haus eigene Schokolade kreiert von Lukas Pfund,
der 6. Confiseurgeneration Pfund.

- original nature 64% Cacao	5.90
Schlagrahm extra	1.50

Chocolat Cailler (Portion)	8.20
Chocolat Cailler (Tasse)	4.50
Chocolat Cailler mélange	6.--

Maracaibo Grand cru

- original nature 49% Cacao	5.50
- mit Cayennepfeffer	5.50
- mit Rum	7.40
- mit Grand Marnier	7.40
- mit Zimt	5.50
- mit Kaffee	6.90
Schlagrahm extra	1.50

Preise in SFr. Inkl. 8% Mwst.
Milch ist dampferhitzt.



Kalte Getränke

Milch	20 cl	2.80
Ovomaltine	30 cl	4.90
Schokolade	30 cl	4.90
Eistee	30 cl	4.20
Orangenjus frisch gepresst	11 cl	4.--
Himbeersirup	20 cl	1.30

Tafelwasser

Eptinger,	33 cl	4.50
Valser- Wasser,	33 cl	4.50
Goba still	33 cl	4.50

Süssgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola light,	33 cl	4.50
Shorley, Citro, Süssmost,	33 cl	4.50
Rivella rot oder blau	33 cl	4.50
Schweppes Tonic	20 cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.50

Alkoholische Getränke

dürfen nicht an Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden

Bier

Schützengarten Edelspez	33 cl	4.80
-------------------------	-------	------

Prosecco Cüpli	10cl	9.—
Martini		7.--

Spirituosen (ab 18 Jahren)

Amaretto	28 Vol%	2cl	6.--
Kirsch	40Vol%	2cl	6.50
Grand Marnier	40Vol%	2cl	6.50
Rum	37,5Vol%	2cl	6.50

Preise in SFr. Inkl. 8% Mwst.



Kalte Speisen

St. Galler Sulzpastete (Hauspastete) mit Kalbfleisch	Portion	6.80
--	---------	------

Belegte Brötli

Schinken, Salami, Ei, Spargel, Sellerie, Thon	4.60
Lachs	4.90

Gefüllte Pastetli Samstag

Ei, Spargel	4.90
-------------	------

Fruchtkuchen	per Stück	5.60
	Mit Rahm	7.20

Birchermüesli	8.—
----------------------	-----

Saisonsalat auch als Beilage (von 11/30 bis 13/30 Uhr)	8.70
---	------

Warme Speisen

Schinkengipfel auf Wunsch heiss serviert	3.90
Quiche mit Speck und Lauch	7.20
Quiche nur Gemüse	7.20

Verlangen Sie auch unsere tägliche Mittagskarte!

Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Wegmann.

Preise in SFr. inkl. 8% Mwst.



Speziell Freitags

Diverse Fruchtkuchen per Stück	5.60
Mit Rahm	7.20

Käsekuchen

auf Wunsch heiss serviert per Stück	6.20
-------------------------------------	-------------

Käse- Zwiebelkuchen

auf Wunsch heiss serviert per Stück	6.20
-------------------------------------	-------------

Käsepastetli auf Wunsch heiss	3.--
--------------------------------------	-------------

Saisonsalat als Beilage	8.70
(von 11/30 bis 13/30 Uhr)	

Desserts

Unser Patisserie- Korpus steht Ihnen mit seiner ganzen Vielfalt zur Verfügung.

Alle angepriesenen Patisserie und Torten werden in der hauseigenen Backstube nach traditioneller Art und mit Hingabe hergestellt. Dabei finden nur natürliche und qualitativ hochstehende Rohmaterialien Verwendung.

Saison- Desserts

Vermicelles	Portion	11.80
	½ Portion	9.50

Vermicelles mit Glacé

Portion	12.80
---------	--------------

Preise in SFr. Inkl. 8% Mwst



Glacés

1 Kugel	mit Rahm	5.70
	ohne Rahm	4.20
2 Kugeln	mit Rahm	8.90
	ohne Rahm	7.40

Aromen nach Ihrer Wahl:

Erdbeer, Himbeer, Zitrone, Vanille, Chocolat, Haselnuss, Mocca, Pistaches.

Nur saisonal: Mandarinen, Orange, Holderblüten

Coupes

Dänemark	12.50
Framboise mit heißen Beeren	12.50
Romanoff (nur Saison)	12.50
Merinques-Glacé Vanille	11.--
Merinques- Glacé Van./Erdb.	12.50
Merinques Rahm	9.80
Eis-Schokolade mit Rahm	12.80
Eis- Schokolade ohne Rahm	12.--
Eiscafé mit Rahm	12.80
Eiscafé ohne Rahm	12.--

Frappées **9.80**

2½ Kugeln Glacé, Rahm und Milch

Aromen nach Ihrer Wahl:

Erdbeer, Himbeer, Zitrone, Banane, Vanille, Chocolat, Haselnuss, Mocca, Pistaches.

Nur saisonal: Mandarinen, Orange, Holderblüten

Unsere Glacés und Eisspezialitäten sind hausgemacht und nur mit naturreinen Zutaten und Aromen hergestellt!
Alle Sorten sind auch in Packungen und Portionenbechern zum Mitnehmen erhältlich.

Preise in SFr. Inkl. 8% Mwst.



Hausspezialitäten

Pfundsteine

Steinböckli

St. Galler- Biber

St. Galler- Sulzpastete

Hausgemachte Pralinés

Baumnüsse

Diverse feine Desserts

(auf Bestellung)

St. Honoré

Birnen- Chocolatmousse

Waldbeerenmousse

Citronencreme

Charlottes

Glacé-Bomben verschiedener Art

Glacé- Früchtli

Vacherin- Glacé

Vacherin- Crème

Etc.

Wir beraten Sie gerne!

Herzlichen Dank für Ihren Besuch



Ihr Café- Confiserie seit über 100 Jahren!