

Bistro

Whiskies

Scotch Whisky, Single Malt

Säntis Malt, 40%, 4 cl	13.00
Glenmorangie 10 years, 40%, 4 cl	15.50
The Macallan 18 years, 43 %, 4 cl	15.50

Bourbon/Tennessee Whisky

Four Rose Bourbon, 40 %, 4 cl	9.00
Jack Daniel's, 40 %, 4 cl	9.00

Irish Whisky

Tullamore, 40 %, 4 cl	9.00
-----------------------	------

Canadian Whisky

Canadian Club, 40 %, 4 cl	9.00
---------------------------	------

Rum

Patron Pyrat, 40 %, 4 cl	10.00
Facundo Eximo, 40 %, 4 cl	12.50
Zaya Rum 12 Years, 40 %, 4 cl	14.50

Liköre

Grand Marnier, 40 %, 2 cl	7.50
Bailey's Irish Cream, 17 %, 4 cl	7.50
Amaretto Disaronno, 28 %, 2 cl	7.50

Mix

Trotzki Vodka, 37.5 %, 4 cl	9.00
Mit Zusatzgetränk:	+ 3.50
Tonic Water	
Schweppes	
Red Bull	
Coca-Cola	
Citro	
Orangensaft	

Diverse Haus Apero

Tagesempfehlung	10.00
-----------------	-------



Bistro

Salate

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat mit Hüttenkäse und einer Trauben Speck Vinaigrette	13.50

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Trauben Speck Vinaigrette

Vorspeisen

Rindstatar mild, medium oder feurig serviert mit Toast und Butter	19.50 / 28.50
Kürbistatar mit Pilzen, Kürbiskernen und Baumnüssen	16.00
Duett von hausgemachter Lachsterrine und Roastbeef	17.00

Suppen

Hokkaido Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer	11.50
Maroni Suppe mit Portwein und dunkler Schokolade	11.50
Rösslisuppe nach traditionellem Rezept serviert mit Croûtons und Rahmhaube	6.50 / 10.50

Fleisch, Brot & Geflügel Deklaration alles schweizer Produkte
Fischdeklaration: aus der Schweiz
Allergene werden mündlich deklariert.
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. & in CHF



Bistro

Rössli Klassiker

Schweins Cordon-Bleu
mit Schweinefleisch 24.50
mit Kalbfleisch + 10.00

Steak mit Hausmarinade, 200g
serviert mit eingelegten Rotweinpflaumen
und Thurgauer Apfel-Meerrettich Butter
mit Schweinefleisch 24.50
mit Kalbfleisch + 10.00

Herbst Steak serviert mit Speck Butter, 200g
mit Schweinefleisch 24.50
mit Kalbfleisch + 10.00

Schweinsschnitzel und Pommes-Frites paniert 21.50

Clubsandwich mit Poulet Fleisch,
Speck, Eier, Salat und Pommes-Frites 28.00

Rössliburger mit Käse, Speck und Spiegelei
karamellierte Zwiebeln
und Pommes-Frites 24.50

Irene's Familienteller
1 kg Pommes-Frites,
6 Stk. Schweinsschnitzel paniert 69.00

Fisch

Dorade Filet vom Grill auf Rosenkohl
Birngemüse, serviert auf Nuss Risotto 42.00

Beilagen

Butter Rösti 6.00

Risotto glutenfrei 6.00

hausgemachte Quarkspätzli 6.00

Pommes-Frites 6.00

Tagliatelle 6.00

saisonale Gemüse garnitur 5.00/9.00

Bistro

Weine im Offenausschank – Weiss pro dl

Chiar di Luna Bianco di Merlot, Tessin 7.50

St-Saphorin, Domaine Bovy, Waadt 7.50

Enate Chardonnay, Somontano 7.50

Roero Arneis, Serra Lupini 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

Ancora Galotta - Merlot, Waadt 7.50

Lagrein, Südtirol 7.50

Wein des Monats 7.50

fragen Sie nach dem aktuellen Angebot

Prosecco pro dl

Bisol Crede brut, Veneto 7.50

Cüpli

Champagner Grosset brut, 37.5 cl 45.00

Weinbrand Cognac, Armagnac

Remy Martin VSOP, 40%, 2 cl 9.00

Calvados Morin, 40%, 2 cl 9.00

Vielle Prune, 40%, 2 cl 9.00

Vielle Poire, 40%, 2 cl 9.00

Grappa

Triple Casks, 40%, 4 cl
Edle Mischung aus Moscato Trauben 13.00

Rovere, 42%, 4 cl
Verbindung aus weissen + roten Trauben 11.00

Grappa Smoked Barrique, 40%, 4 cl
friaulische Traubensorten im Barrique gereift,
mit Kentucky Tabakblättern geräuchert 13.00

Grappa Most 9.00

Amarone Barrique 9.00

Barolo Barrique 9.00

unsere Labels:



Fleisch, Brot & Geflügel Deklaration alles schweizer Produkte
Fischdeklaration: aus der Schweiz
Allergene werden mündlich deklariert.
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. & in CHF

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. & in CHF

Bistro

Kaffee

Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.70
Kaffee	4.20
Koffeinfreier Kaffee	4.20
Milchkaffee/Schale	4.20
Cappuccino	4.50
Macchiato	4.50

Milch

Milch kalt, 20 cl	
Milch dampferhitzt, 20 cl	4.20
Schokolade kalt, 20 cl	
Schokolade dampferhitzt, 20 cl	4.20
Ovomaltine kalt, 20 cl	
Ovomaltine dampferhitzt, 20 cl	4.20

Tee und Aufgüsse

Pfefferminztee	4.20
Hagenbuttentee	4.20
Schwarztee	4.20
Früchtetee	4.20
Punsch	4.20
diverse weitere Sorten - Tee Portion	6.50

Spezialitäten

Kaffee Baileys 4 cl Baileys, 1 Kaffee, Rahmhaube	8.50
Kaffee corretto Grappa 2 cl Grappa, 1 Espresso	6.50
Kaffee Lutz/Fertig 4 cl Obstbrand/Zwetschgen	6.50

Bistro

Mineralwasser

Appenzeller Mineral laut und still 30 cl, offen	4.00
Appenzeller Mineral laut, 50 cl, offen	5.00
Appenzeller Mineral still, 50 cl, offen	5.00
Appenzeller Mineral laut, 100 cl, offen	10.00
Appenzeller Mineral still, 100 cl	10.00

Tafelgetränke

Rivella rot, 30 cl, offen	4.00
Rivella blau, 33 cl	4.60
Schweppes Bitter Lemon, 20 cl	4.60

Tafelwasser

Appenzeller Citro, 30 cl, offen	4.00
Shorley, 30 cl, offen	4.00
BIO Holderhof Ice Tea, 30 cl, offen	4.00
Appenzeller Citro, 50 cl, offen	5.00
Shorley, 50 cl, offen	5.00
BIO Holderhof Ice Tea, 50 cl, offen	5.00

Limonade

Coca-Cola, 30 cl, offen	4.00
Coca-Cola, 50 cl, offen	5.00
Coca-Cola zero, 33 cl	4.60
Schweppes Tonic Water, 20 cl	4.60
Sanbitter, 20 cl	4.20
GOBA Orange, 33 cl	4.40

Fruchtsäfte/Gemüsesäfte/Fruchtnektar

Orangensaft Michel, 20 cl	4.70
Tomatensaft Michel, 20 cl	4.70
Traubensaft Michel, 20 cl	4.70

Bistro

Bier/Saft

Schützengarten Lager, 30 cl, offen	4.20
St.Galler Klosterbräu, 30 cl, offen	4.70
Weisser Engel, 50 cl	6.20
Schwarzer Bär, 33 cl	5.00
Gallus Bier, 33 cl	5.00
India Pale, 33 cl	5.00
Möhl Saft trüb, 50 cl	6.00

Bier/Saft alkoholfrei

Schützengold, 33 cl	4.80
Möhl Saft vom Fass, 50 cl	6.00
Schützengarten Grapefruit/Exotic	5.20
India Pale, 33 cl	5.20

Aperitif Klassiker

Campari, 23 %, 4 cl	7.50
Aperol, 16.5 %, 4 cl	7.50
Aperolspritz, 16.5 %, 1 dl	9.50
Martini bianco/rot, 15 %, 4 cl	7.50
Hugo mit oder ohne	9.50

Aperitif Bitter

Appenzeller Alpenbitter, 29 %, 4 cl	7.50
Ramazotti, 18 %, 4 cl	7.50
Averna, 29 %, 4 cl	7.50
Cynar, 16.5, 4 cl	7.50

Halbliter Weine weiss

La Coquine Assemblage, Wallis, 50 cl	22.00
Epresses Fonjallaz, Waadt, 50 cl	23.00
Yvorne AOC, Waadt	23.00
La Clape AOP Languedoc, 50 cl	23.00

Halbliter Weine rot

Zizerser Pinot Noir, Grendelmeier Graubünden, 50 cl	23.00
Primoris Assemblage AOC, Wallis	22.00
Primitivo Salente, Apulien I.G.T., 50 cl	21.00
La Clape AOP Languedoc, 50 cl	23.00
Zweigelt ADC, Nauer Wein, 50 cl	26.00

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. & in CHF

Bistro

Vegetarische Gerichte

Wirsing Rouladen mit Pilzen gefüllt Kräuterrahm und Nussrisotto	18.50/26.00
Erdnuss Curry mit Süsskartoffeln und Parfümreis <small>vegan</small>	18.50/26.00

Salatteller

mit Schweinsschnitzel paniert oder natur mit Kalbfleisch	24.00 + 10.00
mit Schweinssteak mit Thurgauer Apfel Meerrettich Butter mit Kalbfleisch	34.00 + 10.00
mit Schweins Cordon-Bleu mit Kalbfleisch	34.00 + 10.00
mit Pouletschnitzel mit Thurgauer Apfel Meerrettich Butter	27.00
mit Forellenkusperli vom Kundelfingerhof mit Tartarsauce	28.00
mit Dorade Filet vom Grill	38.00
mit irischem Black Angusfilet, gebraten 160g oder 250g mit bunter Pfeffersauce	46.00/62.00

Salatsaucen: Französischdressing, Balsamicodressing, Trauben Speck Vinaigrette

Empfehlung aus der Küche

wechselndes Angebot; fragen Sie unser Personal

Zum Abschluss etwas Süsses

verlangen Sie unsere Dessertkarte

Menükarte elektronisch

halten Sie ihre Smartphone Kamera auf den QR Code



unsere Labels:



Fleisch, Brot & Geflügel Deklaration alles schweizer Produkte
Fischdeklaration: aus der Schweiz
Allergene werden mündlich deklariert.
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. & in CHF