

# BATT'S

— Restaurant —

## Vorspeisen



### Suppe

cremiges Spargelsüppchen

- mit Sauerteigbrot  
Rahmhaube, Wiesenblüten 14.-
- mit hausgebeizter Lachsforelle +5.-

Rheintaler Spargeln vom Schmitterhof der Familie Kummer



### Salat

knackiger Blattsalat

mit Gemüsestreifen, Croûtons, Kerne, Früchte, Nüsse dazu feines Dressing und Sauerteigbrot 12.-

Sauerteigbrot: Durch die lange Fermentation mit Milchsäurebakterien und wilden Hefen ist es bekömmlicher und nährstoffreicher



### Ribelmais Törtchen

mit Käse, dazu Joghurt-Sauerrahm Dip und Brokkoli-Apfelsalat 19.-

Ribelmais: ist ein traditionelles, geschütztes Maisprodukt aus dem St.Galler Rheintal. Glutenfrei



### Carpaccio

von der Büffelzunge und Randenknolle an einer Vinaigrette mit Essiggemüse und Sprossen 26.-

Büffel: wir verarbeiten stets ganze Büffelkälber von Landwirt Christian Litscher aus Sevelen



**Markbein** vom Schweizer Rind gratiniert mit Café de Paris Butter 9.-

## Hauptspeisen



### Ravioli

St.Galler Bratwurst-Ravioli an Salbei-Rahmsauce mit Apfel 32.-

Ravioli: hausgemacht! Ein Klassiker neu interpretiert  
Bratwurst: von Metzgerei Bechinger



### Spargel

mit handgeschlagener Sauce Hollandaise dazu junge Bratkartoffeln 29.-

- mit Pouletbrust +6.-
- mit paniertem Schnitzel vom Büffel-Kalb +10.-

Rheintaler Spargel vom Schmitterhof der Familie Kummer



### Fisch

Tagesfang, auf Meeres-Algen a la creme mit Kichererbsen-Püree 39.-

Algen sind ein fein, salzig schmeckendes Gemüse und kleines Kraftpaket an Nährstoffen. Reich an Jod, Proteinen, Mineralstoffen und Omega 3 Fettsäuren



### Kalbsleberli

im Butter kurz angebraten, mit Champignons, Frühlingslauch und frischen Kräutern serviert mit goldbrauner Rösti 38.-

Ein herzhaftes, traditionelles Schweizer Gericht



### Vegan

Fregola Sarda Risotto mit Gartenkräutern und Randensorbet 29.-

Fregola Sarda ist ein traditionelle sardische Pastaspezialität aus Hartweizengriess, die aus kleinen, handgerollten Kügelchen besteht. Durch das Rösten im Ofen erhält sie eine goldbraune Farbe und ein nussiges Aroma.



### Burger

mit 100% reinem Rheintaler Büffel-Patty, Käse, Spiegelei, Tomaten, Coleslaw, Salat, Zwiebeln und BBQ-Bier Sauce, serviert in einem Brioche Brötchen 22.-

- dazu Pommes Frites +7.-

Brioche Brötchen von der Bäckerei Weder in St.Gallen

## Dessert



### Flammerie

Vanille-Griessflammerie mit warmen Beeren 12.-

ein Klassiker unter den Nachspeisen



### Eis aus dem Pacojet

fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den hausgemachten tagesaktuellen Sorbet sowie Glacesorten pro Kugel 4.-

Ein Pacojet ist ein professionelles Schweizer Küchengerät das tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu extrem feinen Mousses pacossiert.



### Käse

St.Galler Käsevariation mit Feigensenf und Birnenbrot 24.-

GETRÄNKEKARTE AUF DER RÜCKSEITE

# GETRÄNKEKARTE

## ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

	<b>OFFENAUSSCHANK</b>	3dl	5dl	1l
	Hahnenburger (Service)	3.00	4.00	6.00
	Wasser mit Kohlensäure	4.00	5.00	8.00

### FLÄSCHLI

Vivi Cola   Vivi Cola zero	3.3dl	5.50
Vvi Eistee	3.3dl	5.50
Vivi Zitrone	3.3dl	5.50
Vivi Blutorange	3.3dl	5.50
Möhl Apfelshorley	3.3dl	5.50
Crodino	1.75dl	5.50
El Tony Mate (koffeinhaltig)	3.3dl	6.00
Fruchtsäfte Granini	0.2dl	5.00
Orange		
Tomaten mit Salz, Pfeffer, Worcester und Tabasco		



Gute zu wissen...  
Am Samstag und Sonntag sind wir gerne auf Vorreservierung ab 10 Personen für Euch da schön, dass du da bist!

## DURSTLÖSCHER

	<b>Helga:</b> Mineral, frische Minze & Holundersirup	5dl	6.50
	<b>Lea:</b> Holunder, Minze, Limette, Mineral, Beeren	5dl	6.50

## FLASCHEN BIERE



<b>Quöllfrisch</b> 4.8% Vol. (Appenzeller Bier)	3.3dl	5.50
vollmundig, frisch-fruchtig		
<b>St.Galler Klosterbräu</b> 5.2% Vol. (Schützengarten)	3.3dl	6.20
Naturtrüb, karamellige Malzsüsse		
<b>Schwarzer Bär</b> 5.0% Vol. (Schützengarten)	3.3dl	6.20
Dunkelbier, röstaromen, Hauch Schokolade		
<b>Panaché</b> 2.6% Vol. (Schützengarten)	3.3dl	5.50
Hellgelb, süss-saurer Trinkgenuss		
<b>Rheintaler Ice Bier</b> 5.0% (Sonnenbräu)	2.75dl	5.50
bekömmliches, mildes Bier		
<b>Weiher Weizen</b> 5.2% Vol. (Hermann Bier)	3.3dl	6.50
Weizenbier		
<b>Session</b> 3.9% Vol. (Hermann Bier)	3.3dl	6.50
Pale Ale, fruchtig-kräutrig		

### Alkoholfreie Biere

<b>Sonnwendlig</b> (Appenzeller Bier)	3.3dl	5.50
malzig, süsslich, leicht		
<b>India Pale Ale</b> (Schützengarten)	3.3dl	6.50
fruchtig, Zitrus & Karamellaroma		
<b>Ginger Beer</b> (Schützengarten)	3.3dl	5.50
Goldgelb, fruchtig, leichte Schärfe		



## APERITIFS



### KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crème	5.00
Espresso	5.00
Cappuccino	5.80
Milchkaffee	5.80
Espresso Macchiato	6.50
Doppelter Espresso	5.80
Espresso Coretto	7.50
Espresso Tonic	6.80



ALLE KAFFESORTEN AUCH MIT HAFERMILCH ODER KALT ERHÄLTICH

## MARC

Gantenbein, Fläsch	2cl	22.00
Donatsch, Malans		19.00
Bardellini, Fläsch		10.50



## GRAPPA

Sessantanni di Primitivo 40 % Vol.	2cl	9.00
Berta Villa Prato 41% Vol.		14.00
Brunello di Montalcino 42%Vol.		18.00
Ridolfi, Toskana		
Montagna Magica 43% Vol.		18.00
Malcontone, Tessin		



### ALKOHOLFREIE HITS 10.50

**Virgin Hugo:** Holunderblüte, Vertschi, Tonic  
**Crodino Zero:** Crodino, Citro, Mineralwasser, Orange  
**Gin Zero:** Gin, Tonic, Minze, Gurke, Pfeffer



### alle mit Alkohol 12.-

**Aperol Spritz:** Aperol, Prosecco, Mineral, Orange  
**Hugo:** Holunder, Prosecco, Mineral, Minze  
**Campari Spritz:** Campari, Prosecco, Mineral, Orange  
**Lillet Berry:** Lillet, Schweppes Berry, Beeren, Minze  
**Crodino Spritz:** Crodino, Prosecco, Orange, Minze  
**Sarti Spritz:** Sarti, Prosecco, Mineral, Limette

### KLASSIKER MIT ALKOHOL 9.00

**Weisswein** gespritzt süss|sauer  
**Prosecco** leicht pikelnd



**Martini Bianco** 15% Vol. 7.50  
**Campari** 25% Vol. 7.50  
**Cynar** 15%Vol. 7.50

ZUSATZ MINERAL / ORANGENSFT 2.50

## LIKÖR

Amaretto 28 % Vol.	4cl	
Baileys 17% Vol.		7.00



## KRÄUTER

Appenzeller 29 % Vol.	2cl   4cl	
Averna 29% Vol.	5.-   7.-	



## TEE TIME



Alle Teesorten sind naturbelassen und 100% Biologisch 5.50

**Früchtete:** Hibiskus, Apfelstücke, Brennesselblätter, Brombeerblätter, Himbeerstücke  
**Kamillenblüten:** Bio  
**Minze:** Krauseminz, Pfefferminze  
**Kräuter:** Vervent, Zitronenvervent  
**Schwarztee Assam:** Second Flush  
**Grüntee:** Ingwer, Zitrone, Mango

