BATT´S

— Restaurant —

Mittagsmenü
Suppe oder Salat

Tages Hit: 35.–
Vegi: 25.–

Vorspeisen

Suppe

Kürbis-Vanille Süppchen 9.–
- mit Jakobsmuschel Tatar +6.–

Hokkaidokürbisse sind runde, orangerote Speisekürbisse. Sie passen durch den intensiven Geschmack und ihre Farbe ideal zu unseren Wildgerichten.

Nüsslisalat

mit Feigen, Croûtons, Kürbiskernen und Sprossen, dazu feines Dressing und Sauerteigbrot 14.–
- mit gebratenen Kalbsmilken +8.–

Sauerteigbrot ist durch die lange Fermentation mit Milchsäurebakterien und wilden Hefen 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.–

Büffelkälber von Landwirt Christian Litscher aus Sevelen werden stets ganz verarbeitet.

Pochiertes Ei

auf herbstlichen Pilzen, abgerundet mit feiner Sauce Hollandaise und Käseknusper 22.–

Pochierte Eier werden ohne Schale in heissem, nicht kochendem Wasser sanft gegart und haben einen flüssigen Kern.

karamellisierter Ziegenkäse

auf Rotwein-Birnenscheiben, mit Nüsslisalat-Bouquet, Kürbiskernen und Sprossen 18.–

Die herbe, cremige Note des Ziegenkäses verbindet sich mit einer knusprigen süsse Kruste aus geschmolzenem Honig

Hauptspeisen

Ravioli

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

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

Filet

200g grilliert, mit Pilzrahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut, glacierten Marroni und Kürbis-Kartoffelpürree
- Filet vom Hirsch 49.–
- Filet vom Büffelkalb 64.–

Die Büffelkälber sind von Landwirt Christian Litscher aus Sevelen

Fisch

Tagesfang, auf Meeres-Algen à la Crème
mit Kürbis-Kartoffelpüree 39.–

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

Kalbsleberli

TOP SELLER

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

Ein herzhaftes, traditionelles Schweizer Gericht

Vegi

hausgemachte Marroni-Tagliatelle mit Rosenkohl, herbstlichen Pilzen, Preiselbeeren-Rahmsauce und Parmesanspähnen 25.–
- mit schwarzem Trüffel +10.–

Eine herbstliche Pastaspezialität, aus Kastanienmehl zubereitet.

Cordonbleu

MUST HAVE

vom Alpsäuli, gefüllt mit rassigem Bergkäse, saisonaler Gemüsegarnitur und Pommes Frites 38.–

Die Schweine von Sven Baumgartner aus Gams haben viel Auslauf auf den Bergweiden und geniessen frische Bergluft sowie Quellwasser. Sie werden vorwiegend mit frischer Molke aus der Alpkäse-Produktion gefüttert.

Vegan

Fregola Sarda Risotto mit Gartenkräutern und Randensorbet 29.–
- mit schwarzem Trüffel +10.–

Fregola Sarda ist ein traditionelle sardische Pastaspezialität aus Hartweizengriess, die aus kleinen, handgerollten Kügelchen besteht. Durch das Rösten im Ofen erhät 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.–

Das Brioche-Brötchen ist von der Bäckerei Weder in St. Gallen.

GETRÄNKEKARTE AUF DER RÜCKSEITE

Deklaration der Allergene: Fragen Sie unser Servicepersonal

Fleischdeklaration: Säuli CH – Poulet CH – Rind CH – Wasserbüffel CH, Hirsch AUT

Alle Preise in CHF inklusive deren gesetzlichen MwSt

Fischdeklaration: Fragen Sie unser Servicepersonal

Brot: aus der Schweiz

Vegetarische Gerichte

GETRÄNKEKARTE

ALKOHOLFREI UND ERFRISCHEND

OFFENAUSSCHANK

	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

Helga: Mineral, frische Minze & Holundersirup	5dl 6.50
Lea: Holunder, Minze, Limette, Mineral, Beeren	5dl 6.50

FLASCHEN BIERE

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

Alkoholfreie Biere

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

APERITIFS

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 ALKOHOHL 9.00

Weisswein gespritzt süss|sauer
Prosecco leicht prikelnd

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

ZUSATZ MINERAL / ORANGENSAFT 2.50

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 ERHÄLTLICH

MARC

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

GRAPPA

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

Gute zu wissen....
Weitere Gin, Whisky und Gebranntes bieten wir Dir aus unserer Spezialitätenkarte an

schön, dass du da bist!

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

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

Alle Preise in CHF inklusive deren gesetzlichen MwSt

Events: Falls Sie Ihren Event gestalten möchten, beraten wir Sie gerne