

BATT'S

Vorspeisen

Restaurant

Mittagsmenü
Suppe oder Salat

Tages Hit: 35.-
Vegi: 25.-



Burrata

auf Ochsenherztomaten, mit Basilikumpesto, Aceto Balsamico Reduktion 16.-

Burrata ist ein itlanienischer Frischkäse und eine Sonderfrom des Mozzarella der einen flüssigen Kern freigibt



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 Büffelizeunge und Randenknolle an einer Vinaigrette mit Essiggemüse und Sprossen 26.-

Büffel: wir verarbeiten stets ganze Büffeln Kälber 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



Dry Aged Büffellsteak

200g grilliert, auf gratinierten Ochsenherzentomaten, Jus und handgeschlagener Sauce Hollandaise. Dazu junge Bratkartoffeln 64.-

Bei der Trockenreifung des Fleisches, sogenannte Dry Aging, wird das Fleisch am Knochen über einen Zeitraum von bis zu 6 Wochen bei kontrollierter Temperatur abgehängt. Es entsteht ein Buttrig-Nussiger aromatischer Fleischgeschmack und ist ein Genuss für alle Fleischfans



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.-

- oder mit gebratener Pouletbrust +6.-

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 16.-

GETRÄNKEKARTE AUF DER RÜCKSEITE

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



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
Donatsch, Malans	22.00
Bardellini, Fläsch	19.00
	10.50



GRAPPA

Sessantanni di Primitivo 40 % Vol.	2cl
Berta Villa Prato 41% Vol.	9.00
Brunello di Montalcino 42%Vol.	14.00
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.-



FLASCHEN

BIERE



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

Alkoholfreie Biere

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



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 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 / ORANGENSAFT 2.50

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

