



Gluschtigs

Schwiizer Chuchi

klein / gross

St. Galler Hochzeitssuppe 9.50
Gemüsesuppe mit Rahm

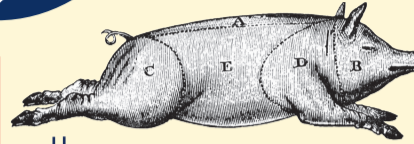
Caesar Salat "Helvetia" 14.50 / 19.50
mit Lattichherzen, Speck und Käsespänen
mit Pouletbrust Streifen..... +5.00


Rindstatar vom Schrofen Hof 21.00 / 29.00 
mit Malzbrot

Wurscht-Chäs Salat Isebähnler Art 21.50
mit Zwiebeln und Kopfsalat

Walhalla Plättli 16.00 / 25.00
mit Rohschinken, Trockenfleisch, Speck und Säntisbergkäse

Bürli Eingeklemmts 9.50
mit Salami, gekochtem Vorderschinken oder Bergkäse



Brasserie Burger vom Schrofen Hof 27.50 
Rindfleisch mit Raclettekäse und Pommes Frites

Cordon Bleu vom Säuli us em Entlebuch 29.80
mit Pommes Frites

Schnipo vom Säuli us em Entlebuch 27.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

Kalbsleberli in Butter gebraten 34.50
mit Kräutern und Zwiebeln, dazu Rösti

Egli Chnusperli im Wädibräu Bierteig 23.50
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

Zürcher Chalbs-Gschnätzlets 36.00 
an cremiger Champignonsauce mit Rösti

"G'Hackets mit Hörnli" 19.80
Rindshackfleisch mit Hörnli, Bergkäse und Apfelmus

Säntis Röschi vegetarisch 19.50
mit Mangold, Champignons, Spiegelei, Rahm und Säntisbergkäse

Beilagen:

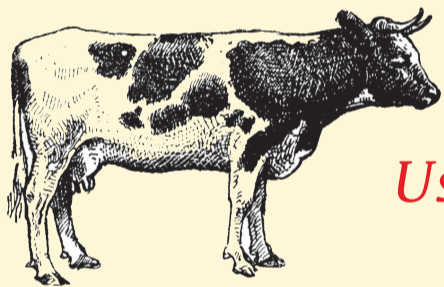
Pommes Frites 6.00

Menusalat zum Hauptgericht 5.80

Knusprige Specktranchen 2.00

Spiegelei vom Schwiizer Huhn 2.00

Federal Brezel 4.50



Us dä Huusmetzg

Hackbrate huusgmacht wiä bim Grosi 24.80
mit Zwiebelsauce und Hörnli

Fleischchäs vo üsere Huusmetzg 23.00
mit Pommes Frites und Spiegelei

Olma Bratwurst 21.50
mit Zwiebelsauce und Rösti

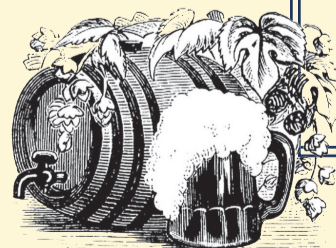
Füürtüfel 20.50
Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti

Olma Bratwurst oder Füürtüfel 12.00
mit frischem Bürli

Um die Verschwendung von Lebensmittel einzudämmen haben wir die Gerichte bewusst portioniert. Sollten Sie Nachschlag wünschen, servieren wir Ihnen gerne ein "Supplément" der Beilagen.

Frisch zapft

	20cl	30cl	40cl	50cl	100cl
Walhalla Lager Haldengut	3.90	4.90		7.00	
Schützengarten Säntis	4.90	5.30		7.50	14.00
Calanda Radler	3.90	4.90		7.00	
Ittinger Amber	(25cl) 5.20			7.10	
Falken Weizen				7.50	





Brasserie Saisonkarte

Avocado Vinaigrette vegetarisch und leicht	16.00
Salatschüssel Brasserie mit Egliknusperli	21.50
mit Pouletstreifen	21.00
mit Riesencrevetten	23.50
St. Galler Weinschaum-Suppe mit Laugenbretzel-Croûtons.....	10.50
Bodensee-Forellenfilet auf Kürbisrisotto mit Weisswein-Schaum.....	32.50
Rehschnitzeli mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Rotkraut	35.00
Walhalla Käsespätzli mit Ostschweizer Käse und gerösteten Zwiebeln.....	20.50

Süesses vom Pâtissier



St. Galler Klostertorte	11.00
mit Vanilleeis	
Grosi's Öpfelchüechli	9.00
mit Vanillesauce	
Caramelchöpfli	8.50
mit Rahm	
Vermicelles	11.80
mit Meringue, Vanilleeis und Rahm	
KUGEL MÖVENPICK GLACÉ	4.80
mit Rahm	+ 1.60

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Rind-, Kalb- und Schweinefleisch beziehen wir aus der Schweiz. Geflügel aus Ungarn.
Reh aus Österreich.