



fondue beizli

Herzlich Willkommen in unserem

gemütlichen Fondue Beizli. Seit

über 40 Jahren servieren wir

Schweizer Spezialitäten und die

besten Fondues in der Ostschweiz.

Unser Konzept; regionale

Produkte von regionalen

Produzenten-einfach, fachgerecht

und köstlich zubereitet und

angerichtet.

Unser freundliches, und

aufgestelltes Team ist das Herz

des Betriebes.

Bei uns ist jeder Gast König.

En Guetä!

Stefan Schmidhauser

Die Geschichte übers Fondue...

Fondue ist wohl eine der berühmtesten Schweizer Spezialitäten. Dies obwohl das Fondue eigentlich aus Frankreich stammt. Wie das Raclette war es mehr oder weniger ein Zufall, dass diese Speise irgendwo auf einer Alp kreiert wurde. Wir beziehen unsere Käsemischungen von zwei verschiedenen Käsereien in der Region und mischen sie nach unserem Geheimrezept. Im Fondue Beizli verarbeiten wir ca. 3 Tonnen Käsemischung pro Jahr.



Wussten Sie schon, dass das Fondue Beizli von Oktober bis Februar auch am Sonntag Abend geöffnet hat? Von März bis September können Sie Sonntags private Anlässe ab 30 Personen buchen.

Salötli

Nüsslisalat	
mit Ei, Speck und Brotwürfeli	10.80
Gemischter Salat	9.80
Tomatensalat	9.80
Grüner Salat	9.00

Salate als Hauptgericht

Wurst-Käse-Salat garniert	19.80
Geflügelsalat garniert	19.80
Fitnesssteller mit Pouletbrust	19.80
Grosser Salatteller	18.80

Suppä

Tomatenrahmsuppe	9.50
Zwiebelsuppe	9.50

Schnäggi

Mit hausgemachter Schneckenbutter

1 Dutzend	19.00
1/2 Dutzend	13.80

Uls dä Ostschwiiz

Bündnerteller

gross	19.50
klein	13.50

Mostbröggli

gross	19.50
klein	13.50

Tatar

Vom Thurgauer Weiderind mit Butter und Toast

1 Portion	27.50
1/2 Portion	18.50

Chäs Fondue

Moitié Moitié 28.00

Freiburger Vacherin und Gruyère
mit seperatem Glas Kirsch

Genfer 28.00

Hausmischung mit Morcheln und Kirsch

Herren 24.50

Hausmischung mit Sambal (Chili),
Paprika und Zwiebeln

Riche 27.50

Hausmischung mit Schinken, Oliven,
Pilzen und Silberzwiebeln als Beilage

Indienne 27.00

Hausmischung mit Curry,
Ananas und Birnenwürfeli als Garnitur

Aux fines herbes 24.50

Hausmischung mit frischen Kräutern
und einem Schuss Williams

Jäger 26.50

Hausmischung mit frischen Kräutern,
Steinpilzen und Eierschwämmli

Glerner 24.50

Bio Alpkäse mit feinem würzigen Zigerkäse

Sennen Fondue 27.00

Bio Alpkäse mit Speck, Schinken und Pflümli

Hausmischung 23.50

Unsere Spezialmischung

Fondue

Toggenburger

Bio Alpkäse

mit Mostbröggli

27.50

Raclette

Portion 10.80

Raclette à
discretion 32.00

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln
und Essiggurken



Beizli-Spiess

(ab zwei Personen)

Schweinssteak, Rindshuft, Pouletfleisch und Speck am Spiess. Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Saucen, Reis und einen gemischten Salat.

40.80 pro Person

Fleisch Gerichte

Rindssteak (180 gr.) 34.00

Kalbssteak (180 gr.) 42.00

Schweinssteak (200 gr.) 29.80

Pferdefilet (180 gr.) 39.00

Pouletbrust (150 gr.) 23.00

Wählen Sie die Saucen zum Fleisch

- Mit Bourgignon Saucen "Maison"
- Mit feiner Pilzrahmsauce
- Mit Kräuterbutter
- Mit Pfefferrahmsauce
- Mit roter Currysauce

Wählen Sie die Beilage zum Fleisch

Pommes frites, Reis, hausgemachte Spätzli, Käsehörnli oder Tagesgemüse

Rindshuftmöggli 27.50

mit Bourgignon Saucen und Pommes frites

Cordon Bleu 27.50

mit Pommes frites und Tagesgemüse oder als Fitnesssteller mit Salatgarnitur

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites 21.80

Fleisch Fondues

Chinois 39.00

mit Bouillon

Bacchus 39.00

mit Wein-Gemüse Bouillon

Bourgignon 39.00

mit Öl

Alle Fleisch Fondues (180 gr.)

sind inklusive gemischtem

Salat und einer Beilage

Fleischfondue

à discretion

49.00 pro Person

Inklusive Salat und Beilagen

Fleischauswahl:

Rind, Schwein oder Poulet.

Schwiizer Spezialitätä

Rösti Fondue Beizli

feine Butterrösti mit Schinken,
Käse und Spiegelei

20.80

Chäs Chnöpfli

mit Röstzwiebeln

18.50

Apfelmus (2.80)

Chäshörnli

mit Schinken und Speckwürfeli

18.80

Apfelmus (2.80)

Käseschnitte mit Spiegelei

eine Scheibe Brot mit Schinken,

Käse und Spiegelei 18.50

Käseschnitte Hawaii

eine Scheibe Brot mit Schinken

und Ananas belegt und mit Käse

überbacken 18.50

Käseschnitte Williams

eine Scheibe Brot mit gebratenem

Speck, Birnen und mit

Käse überbacken 18.50

Käseschnitte Maison

eine Scheibe Brot mit Weisswein

getränkt mit Schinken und Tomaten

belegt und mit Käse überbacken

18.50

Mehr us dä Ostschwiiz

Hörnli und G'Hackets 18.50

Apfelmus dazu (2.80)

St. Galler Olma Bratwurst 20.80

Vom Grill mit Zwiebelsauce und Rösti

Spätzli

Negresco Spätzli 20.50

mit Rindfleisch, Peperonistreifen
und grünen Pfefferkörnern

Äpler Spätzli 20.50

mit Schinken, Speck und viel Käse

Spätzli Förster Art 20.50

an feiner Pilzrahmsauce

Vegi Spätzli 20.50

mit Gemüse an roter Currysauce

Für unsere kleinen Gäste

Chäshörnli 9.00

Chäs Chnöpfli 9.00

Kinder Schnipo 14.00

Chicken Nuggets 12.50

Wir verwenden vorwiegend
regionale Produkte und
Schweizer Qualitäts Frischfleisch

Für Informationen zu allergenen Stoffen in unseren
Speisen, wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter.

Herkunft unseres Fleisches:

Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind/Rindshuft	Schweiz/Uruguay
Pferd	Schweiz/Kanada
Weinbergschnecken	Frankreich

