



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 unseren Käse von regionalen Käsereien 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.



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Salötli

Grüner Salat als Beilage	9.00
Gemischter Salat als Beilage	9.80
Tomatensalat	9.50
Nüsslisalat	
mit Ei, Speck und Brotwürfeli	10.50

Grossi Salöt

Wurst-Käse-Salat garniert	19.50
Geflügelsalat garniert	19.80
Thonsalat garniert	19.80
Salat Caprese	18.00
mit Büffel Mozzarella und Tomaten	
Grosser Salatteller	18.80
Fitnesssteller	19.80
mit Pouletbrust und bunten Salaten	
Fitness Spätzli	17.80
warme Spätzli auf Blattsalaten	

Suppü

Zwiebelsuppe	9.00
Tomatensuppe	9.00

Schnäggi

Mit eigener Schneckenbutter

1 Dutzend	19.00
1/2 Dutzend	13.80

Us dä Ostschwiiz

Bündnerteller

gross	19.50
klein	13.50

Mostbröggli

gross	19.50
klein	13.50

Tatar

Vom Thurgauer Weiderind mit Toast und Butter

- Traditionell ohne Drumherum kl. 18.50/ 27.50
- Mit Spiegelei kl. 19.80/ 29.50
- Gratiniert mit "Café de Paris" Kräuterbutter kl. 19.80/ 29.50

Chäs Fondue

Hausmischung 23.50

Unsere Spezial - Mischung

Moitié Moitié 28.00

Freiburger Vacherin und Gruyère, mit Kirschen

Herren 24.50

Hausmischung mit Sambal, Paprika und Zwiebeln

Indienne 25.50

Hausmischung mit Curry.
Ananas und Birnenwürfel 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

Toggenburger 27.50

Toggenburger Bio Alpkäse mit Mostbröggli

Sennen 27.00

Bio Alpkäse mit Speck, Schinken und Pflümli

Raclette

Portion 10.50

Raclette à
discretion 31.00

mit Kartoffeln, Silberzwiebeln
und Essiggurken

Fleisch Fondues

Chinois 39.00
mit Bouillon

Bourgignon 39.00
mit Öl

Alle Fleisch Fondues (180 gr.)
sind inklusive
gemischtem Salat und Beilage

Beizlichuchi

Rösti Fondue Beizli 19.80
mit Schinken, Käse und Spiegelei

Chähörnli 18.80
mit Schinken und Speckwürfel

Käseschnitte Maison 17.50
mit Schinken, Tomate und Käse

Fleisch Fondue
à Discretion
49.00 pro Person

Inklusive Salat und Beilagen
Fleischauswahl:
Rind, Schwein oder Poulet.



Beizli-Spiess

(ab zwei Personen)

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

39.80 pro Person

Fleischgerichte

Schweinssteak (200 gr.) 29.50

mit Pilzrahmsauce und Beilage nach Wahl
oder mit Salatgarnitur als Fitnesssteller

Rindshuftmöggli 27.50

mit Bourignon Saucen und Pommes frites

Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes frites und Tagesgemüse
oder mit Salatgarnitur 27.50

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites 21.80

Hörnli und Rinds G'Hackets

Apfelmus dazu (2.80) 18.50

St. Galler Bratwurst 19.80

mit Zwiebelsauce, Beilage nach Wahl

Spätzli Hausgemacht

Negresco Spätzli 19.80

mit Rindfleisch, Peperonistreifen
und grünen Pfefferkörnern

Äpler Spätzli 19.80

mit Schinken, Speck und viel Käse

Spätzli Förster Art 19.80

an feiner Pilzrahmsauce

Vegi Spätzli 19.80

mit Gemüse an roter Currysauce

Für unsere kleinen Gäste

Chäshörnli 8.50

Chässpätzli 8.50

Kinder Schnipo 13.80

Chicken Nuggets 11.50

Heisser Stein

Die Zubereitung liegt ganz in Ihrer Hand.
Sie bestimmen die Grillzeit und die Grösse der Portionen.

Rindsfilet	150 gr.	40.00
Rindsentrecôte	200 gr.	39.00
Rindshuftsteak	150 gr.	32.00
Kalbssteak	180 gr. (Fix)	40.00
Lammrack	250 gr.	42.00
Pferdefilet	180 gr. (Fix)	37.00

Falls das Fleischstück grösser sein darf....

je 50 gr mehr plus 5.00

Zu all unseren Steingerichten servieren wir einen kleinen gemischten Salat
Dazu hausgemachte Kräuter-, Cocktail- und Currysauce sowie
Kräuterbutter.

Beilagen nach Ihrer Wahl: Pommes frites, Teigwaren, Reis oder Spätzli

Beachten Sie folgende Tips:

- Keine Kräuterbutter oder Sauce auf den Stein.

- Rauch und Spritzgefahr!

- Der Stein hält seine Brattemperatur ca. 15 bis 20 Minuten



