



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 o-

der weniger ein Zufall, dass diese

Speise irgendwo auf einer Alp kreiert

wurde. Wir beziehen unsere Käse-

mischungen von zwei verschiedenen

Käsereien und mischen sie nach

unserem Geheimrezept. Im Fondue Beizli

verarbeiten wir ca. 3.5 Tonnen

Käsemischung pro Jahr.



Suppä

Tomatenrahmsuppe 9.80

Zwiebelsuppe "Fondue Beizli" 9.80

Schnäggä

Mit hausgemachter Schneckenbutter

1 Dutzend 19.50

½ Dutzend 14.50

Salötli

Nüsslisalat

mit Ei, Speck und Brotwürfeli 11.50

Gemischter Salat als Beilage 9.80

Grüner Salat als Beilage 9.00

Salate als Hauptgericht

Wurst-Käse-Salat garniert 19.80

Geflügelsalat garniert 20.50

Fitnesssteller mit Pouletbrust 20.50

Grosser Salatteller mit Ei 19.50

Tatar

Mit Butter und Toast

1 Portion 28.50

½ Portion 19.00

Us dä Ostschwiiz

Bündnerteller

gross 19.50

klein 13.50

Mostbröggli

gross 19.50

klein 13.50

Chäs Fondue

Genfer 28.00

Hausmischung mit Morcheln und Kirsch

Moitié Moitié 28.00

Frieburger Vacherin und Gruyère
mit seperatem Glas 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 27.00

Hausmischung mit frischen Kräutern,
Steinpilzen und Eierschwämmli

Glarner 24.50

Bio Bergkäsemischung mit würzigem Zigerkäse

Sennen Fondue 26.00

Bio Bergkäsemischung mit Speck, Schinken
und Pflümli Schnaps

Hausmischung 23.50

eigene geheime Mischung

Fondue

Toggenburger

Bio Bergkäse

mit Mostbröggli

27.50

Raclette

Portion 11.00

Raclette à
discretion

33.00

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.

41.00 pro Person

Fleisch Gerichte

Rinds Entrecôte (200 gr.) 38.00

Kalbssteak (180 gr.) 43.00

Schweinssteak (200 gr.) 30.00

Pouletbrust (150 gr.) 23.00

Wählen Sie die Saucen zum Fleisch

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

Wählen Sie die Beilage zum Fleisch

Pommes Frites, Reis, hausgemachte Spätzli
Käsehörnli oder Tagesgemüse

Rindshuftmöggli 28.50

mit Bourgignon Saucen und Pommes Frites

Cordon Bleu vom Kalb 39.50

vom Schwein 28.50

mit Schinken und Raclette Käse gefüllt
mit Pommes Frites oder Salatgarnitur

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites 22.50

Fleisch Fondues

Chinois 41.00
mit Bouillon

Bacchus 41.00
mit Wein und Gemüse
Bouillon

Bourgignon
mit Öl 41.00

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

Fleisch Fondue
à discretion

51.00 pro Person

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

Schwiizer Spzialitätä

Rösti Fondue Beizli

feine Butterrösti mit Schinken,
Käse und Spiegelei

22.00

Chäs Chnöpfli

mit Röstzwiebeln

19.00

Apfelmus (2.80)

Chähörnli

mit Schinken- und Speckstreifen

19.50

Apfelmus (2.80)

Käseschnitte mit Spiegelei

eine Scheibe Brot mit Schinken,
Käse und Spiegelei

19.00

Käseschnitte Hawaii

eine Scheibe Brot mit Schinken
und Ananas belegt und mit Käse
überbacken

19.00

Käseschnitte Williams

eine Scheibe Brot mit gebratenem
Speck, Birnen und mit
Käse überbacken

19.00

Käseschnitte Maison

eine Scheibe Brot mit Schinken
und Tomaten belegt und mit Käse
überbacken

19.00

Spätzli

Negresco Spätzli

mit Rindfleisch, Peperonistreifen
und grünen Pfefferkörnern

21.00

Äpler Spätzli

mit Schinken, Speck und viel Käse

21.00

Spätzli Förster Art

an feiner Pilzrahmsauce

21.00

Vegi Spätzli

mit Gemüse an roter Currysauce

21.00

Mehr us dä Ostschwiiz

Hörnli und G'Hackets 19.00

Apfelmus dazu (2.80)

St. Galler Bratwurst 21.00

Vom Grill mit Zwiebelsauce und Rösti

Für unsere
kleinen
Gäste

Chäshörnli 8.50

Chäs Chnöpfli 8.50

Kinder Schnipo 14.50

Chicken Nuggets 12.00

Wir verwenden nur
Schweizer Qualitäts-Fleisch