



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 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 21.50

½ Dutzend 15.50

Salötli

Nüsslisalat 13.00
mit Ei, Speck und Brotwürfeli

Gemischter Salat als Beilage 11.50

Grüner Salat als Beilage 9.80

Salate als Hauptgericht

Geflügelsalat garniert 22.00

Fitnesssteller mit Pouletbrust 22.00

Grosser Salatteller mit Ei 21.00

Tatar

Mit Butter und Toast

1 Portion 29.00

½ Portion 19.00

Us dä Ostschwiiz

Bündnerteller

gross 19.80

klein 14.80

Mostbröggli

gross 19.80

klein 14.80

Chäs Fondue

Genfer 29.50

Hausmischung mit Morcheln und Kirsich

Moitié Moitié 29.50

Frieburger Vacherin und Gruyère
mit separatem Glas Kirsich

Herren 27.00

Hausmischung mit Sambal (Chili)
Paprika und Zwiebeln

Riche 29.50

Hausmischung mit Schinken, Oliven
Pilzen und Silberzwiebeln als Beilage

Indienne 28.00

Hausmischung mit Curry
Ananas und Birnenwürfel als Garnitur

Aux fines herbes 27.50

Hausmischung mit frischen Kräutern
und einem Schuss Williams

Jäger 29.00

Hausmischung mit frischen Kräutern,
Steinpilzen und Eierschwämmli

Glarner 27.00

Bio Bergkäsemischung mit würzigem Zigerkäse

Sennen Fondue 28.00

Bio Bergkäsemischung mit Speck, Schinken
und Pflümli Schnaps

Hausmischung 26.00

eigene geheime Mischung

Fondue

Toggenburger

Bio Bergkäse

mit Mostbröggli

28.00

Raclette

Portion 12.00

Raclette à
discretion

36.00

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.

46.00 pro Person

Fleisch Gerichte

Rinds Entrecôte (200 gr.) **42.00**

Kalbssteak (180 gr.) **44.00**

Schweinssteak (200 gr.) **34.00**

Pouletbrust (150 gr.) **25.00**

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 **29.00**

mit Bourgignon Saucen und Pommes Frites

Cordon Bleu vom Kalb **41.00**

vom Schwein **31.00**

mit Schinken und Raclette Käse gefüllt
mit Pommes Frites oder als Fitnesssteller mit Salat

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites **24.00**

Fleisch Fondues

Chinoise **46.00**
mit Bouillon

Bacchus **46.00**
mit Wein und Gemüse
Bouillon

Bourgignon
mit Öl **46.00**

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

Fleisch Fondue
à discretion

56.00 pro Person

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

Schwiizer Spezialitätä

Rösti Fondue Beizli

feine Butterrösti mit Schinken,
Käse und Spiegelei

24.00

Chäs Chnöpfli

mit Röstzwiebeln

20.50

Apfelmus (2.80)

Chäshörnli

mit Schinken- und Speckstreifen

20.50

Apfelmus (2.80)

Käseschnitte mit Spiegelei

eine Scheibe Brot mit Schinken,
Käse und Spiegelei

21.00

Käseschnitte Hawaii

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

21.00

Käseschnitte Williams

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

21.00

Käseschnitte Maison

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

21.00

Spätzli

Negresco Spätzli

mit Rindfleisch, Peperonistreifen
und grünen Pfefferkörnern

23.00

Äpler Spätzli

mit Schinken, Speck und viel Käse

23.00

Spätzli Förster Art

an feiner Pilzrahmsauce

23.00

Vegi Spätzli

mit Gemüse an roter Currysauce

23.00

Mehr us dä Ostschwiiz

Hörnli und G'Hackets 20.50
Apfelmus dazu (2.80)

St. Galler Bratwurst 24.00
Vom Grill mit Zwiebelsauce und Rösti

Für unsere kleinen Gäste	Chäshörnli	9.80
	Chäs Chnöpfli	9.80
	Kinder Schnipo	15.00
	Chicken Nuggets	13.50

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