

Herzlich Wilkommen in unserem gemütlichen Fondue Beizli. Seit über 45 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

11.50

Zwiebelsuppe "Fondue Beizli" 11.50

Schnäggä

Mit hausgemachter Schneckenbutter

1 Dutzend

25.00

1/2 Dutzend

17.50

## Salötli

Nüsslisalat 14.50 mit Ei, Speck und Brotwürfeli

Gemischter Salat als Beilage 13.50

Grüner Salat als Beilage 11.50

### Salate als Hauptgericht

Geflügelsalat garniert 23.50

Fitnessteller mit Pouletbrust 23.50

Grosser Salatteller mit Ei 22.50

### Tatar

Mit Butter und Toast

1 Portion (160 gr.) 31.00

1/2 Portion (80 gr.) 21.00

## Us dä Ostschwijz

### Bündnerteller

gross 22.00

klein 16.00

#### Mostbröggli

gross 22.00

klein 16.00

### Chas Fordue

Käsefondues sind Pro Person und Portion

Hausmischung

29.00

eigene geheime Mischung

Moitie Moitie

32.00

Friburger Vacherin und Gruyère mit separatem Glas Kirsch

Genfer

32.00

Hausmischung mit Morcheln und Kirsch

Herren

29.50

Hausmischung mit Sambal (Chili) Paprika und Zwiebeln

Indienne

30.50

Hausmischung mit Curry Ananas und Birnenwürfeli als Garnitur

Aux fines herbes

29.50

Hausmischung mit frischen Kräutern und einem Schuss Williams

Jäger

30.00

Hausmischung mit frischen Kräutern, Steinpilzen und Eierschwämmli

Calarner

29.50

Bio Bergkäsemischung mit würzigem Zigerkäse

Sennen Fondue

30.00

Bio Bergkäsemischung mit Speck, Schinken und Pflümlí Schnaps

Zusätze: Essiggurken/Silberzwiebeln

5.00

Toggenburger

Bío Bergkäse

mit Mostbröggli

30.00

## Raclet

Portion

14.00

Raclette à discretion

39.00

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 einem Salat.

50.00 pro Person

## Fleisch Gerichte

Rinds Entrecôte (200 gr.) 46.00

Kalbssteak (180 gr.) 48.00

Schweinssteak (200 gr.) 37.00

Pouletbrust (160 gr.) 28.00

#### Wählen Sie die Saucen zum Fleisch

- Mit Bourguignonne 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

30.00

34.00

mit Bourguignonne Saucen und Pommes Frites

Cordon Bleu vom Kalb 44.00 vom Schwein

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

### Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites

25.00

## Fleisch Fordues

Chinoise 49.00 mit Bouillon

### Bourguignonne

mit Öl

49.00

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

> Fleisch Fondue à discretion 60.00 pro Person

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

## Schwizer Spezialitätä

Rösti Fondue Beizli 26.00

feine Butterrösti mit Schinken, Käse und Spiegelei

Chäs Chnöpfli 22.50

mit Röstzwiebeln Apfelmus (2.80)

Chäshörnli 22.50

mit Schinken- und Speckstreifen Apfelmus (2.80)

# Spätzli

Negresco Spätzli 25.00

mit Rindfleisch, Peperonistreifen und grünen Pfefferkörnern

Älpler Spätzli 25.00

mit Schinken, Speck und viel Käse

Spätzli Förster Art 25.00

an feiner Pilzrahmsauce

Vegi Spätzli 25.00

mit Gemüse an roter Currysauce

## Mehrus dä Ostschwijz

Hörnli und G'Hackets 22.00

Apfelmus dazu (2.80)

St. Galler Bratwurst 25.00

Vom Grill mit Zwiebelsauce und Butterrösti

Fürunsere Chäshörnli 9.80
kleinen Chäs Chnöpfli 9.80
Kinder Schnipo 15.50
Gäste Chicken Nuggets 14.50

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

Die Preise sind inkl. 8.1% MWST