



# **fondue beizli**

Herzlich Willkommen in unserem

gemütlichen Fondue Beizli. Seit

über 35 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 und mischen sie nach unserem Geheimrezept. Im Fondue Beizli verarbeiten wir ca. 2,5 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.*

## Suppä

Tomatenrahmsuppe 7.80

Zwiebelsuppe "Fondue Beizli" 8.00

## Schnäggi

Mit hausgemachter Schneckenbutter

1 Dutzend 19.80

1/2 Dutzend 13.50

## Salötli

Nüsslisalat

mit Ei, Speck und Brotwürfeli 9.80

Gemischter Salat als Beilage 8.80

Tomatensalat 8.80

Grüner Salat als Beilage 7.80

Salate als Hauptgericht

Wurst-Käse-Salat garniert 17.80

Geflügelsalat garniert 18.80

Fitnesssteller mit Pouletbrust 18.80

Grosser Salatteller 17.80

## Tatar

Mit Butter und Toast

1 Portion 26.00

1/2 Portion 17.80

## Us dä Ostschwiiz

Bündnerteller

gross 19.50

klein 13.00

Mostbröggli

gross 19.50

klein 13.00

# Chäs Fondue

Genfer 27.00

Hausmischung mit Morcheln und Kirsch

Moitié Moitié 27.00

Frieburger Vacherin und Gruyère  
mit seperatem Glas Kirsch

Herren 23.50

Hausmischung mit Sambal,  
Paprika und Zwiebeln

Riche 26.00

Hausmischung mit Schinken, Oliven, Pilzen und  
Silberzwiebeln als Beilage

Indienne 25.00

Hausmischung mit Curry, Ananas und  
Birnenwürfeli als Garnitur

Aux fines herbes 24.00

Hausmischung mit frischen Kräutern  
und einem Schuss Williams

Jäger 26.00

Hausmischung mit frischen Kräutern,  
Steinpilzen und Eierschwämmli

Glarner 23.50

Hausmischung mit feinem würzigen Ziger  
Kräuterkäse

Sennen Fondue 25.00

Hausmischung mit Speck, Schinken und Pflümli

Hausmischung 23.00

eigene Mischung



## Fondue

Toggenburger

Alpkäse

mit Mostbröggli

26.80



## Raclette

Portion 9.80

Raclette à  
discretion 29.80

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.

39.50 pro Person

## Fleisch Gerichte

### Rindssteak Maison

mit Bourignon Saucen (150 gr.) 24.50  
(200 gr.) 28.50

### Farmersteak

Rindssteak mit Kräuterbutter 26.00

### Schweinssteak vom Grill

mit Kräuterbutter 24.80

### Schweinssteak Freiburger Art

mit Tomaten und Käse überbacken 25.50

#### Beilagen:

Tagesgemüse, Rösti, Spätzli 6.50  
Pommes frites, Reis, Teigwaren 5.50

### Paniertes Schweinsschnitzel

mit Pommes frites 19.80

### Rindshuftmöggli 26.50

mit Bourignon Saucen und Pommes frites

### Cordon Bleu

mit Pommes frites und Tagesgemüse oder Salatgarnitur 26.50

## Fleisch Fondues

Chinois 37.00

mit Bouillon

Bacchus 37.00

mit Wein-Gemüse  
Bouillon

Bourignon

mit Öl 38.00

Alle Fleisch Fondues (180 gr.)

sind inklusive gemischtem  
Salat und Beilage

### Fleisch Fondue

à discretion

47.00 pro Person

Inklusive Salat und Beilage

Fleischauswahl: Rind,  
Schwein oder Poulet.

# Schweizer Spezialitäten

## Rösti Fondue Beizli



feine Butterrösti mit Schinken,  
Käse und Spiegelei

19.80

## Chäs Chnöpfli



mit Röstzwiebeln

17.80

Apfelmus (2.80)

## Chähörnli

mit Schinken und Speckwürfeli

17.80

Apfelmus (2.80)

## Käseschnitte mit Spiegelei

eine Scheibe Brot mit Schinken,  
Käse und Spiegelei

16.80

## Käseschnitte Hawaii

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

16.80

## Käseschnitte Williams

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

16.80

## Käseschnitte Maison

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

16.80

# Spätzli



## Negresco Spätzli

mit Rindfleisch, Peperonistreifen  
und grünen Pfefferkörnern

19.00

## Äpler Spätzli

mit Schinken, Speck und viel Käse

19.00

## Spätzli Förster Art

an feiner Pilzrahmsauce

19.00

## Vegi Spätzli

Mit Gemüse an roter Currysauce

19.00

# Mehr us dä Ostschwiiz

Hörnli und G'Hackets 19.00

Apfelmus dazu (2.80)

G'Schwellti mit Chäs 17.80

St. Galler Bratwurst 19.00

Vom Grill mit Zwiebelsauce  
inkl. Beilage nach Wahl

Rheintaler Schüblig



Vom Grill inkl. Beilage nach Wahl 19.00

## Für unsere kleinen Gäste

Chäshörnli (ohne Fleisch) 8.50

Chäsknöpfli 8.50

Kinder Schnipo 13.80

Chicken Nuggets 13.80

Wir verwenden nur frisches  
Schweizer Qualitäts-Fleisch



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch Pro Cert Zertifizierte Produkte und Spezialitäten aus der Region an.

