

ZUM STARTE

BUNTER BLATTSALAT 12
mit Hausdressing und Kernen

RINDS-BAVETTE-TATAR 80G | 160G 25 | 33
VOM SECOND-CUT
mit gebeiztem Eigelb, Hopfenöl
und gemischtem Blattsalat
mit Huuspommes*: +6

VEGI-TATAR 80G | 160G 19 | 25
mit Aubergine, Rettich,
Hopfenöl und gemischtem
Blattsalat
mit Huuspommes*: +6

WEIZENBIER-SCHAUMSUPPE 7 | 14
mit Malzkrokant und
Schnittlauchöl

JUNGER BLUMENKOHL 15
gebacken und eingelegt
mit Petersilienpüree
und Malzkrokant

MARKBEIN (20 MIN) 13
grilliertes Knochenmark
mit Kräutersalsa



SCHNEUGGE UND TEILE

BREZEL / KNOBLI-BREZEL 4.5 | 7.5

BRAUERPLÄTTLI (PRO PERSON) 15
Trockenfleisch, Fleischkäse, St. Galler Klosterkäse,
Rettich, Essiggurke, Brotkorb und zwei Dips
(Obazda, Weizen-Hummus, Saison)

WEIZEN-FALAFEL 14
mit Koriander und Mango-Chutney

ST.GALLER OLMA BRATWURST¹ 15
aufgeschnitten mit Bürli

HUUSPOMMES * 8 | 11
mit Hausgewürz

RHEINTALER RIBEL MAIS NACHOS¹ 9
mit Mango-Chutney

ST.GALLER DINNELE

rustikaler Flammkuchen¹ nach Brauwerk Art

FÖNKY DIANA 13
Cherrytomaten, Lauchzwiebeln, Feta und Sauerrahm

FRECHER FRANZ 14
Speck, Lauchzwiebeln, Klosterkäse und Sauerrahm

SAISON SPEZIAL 14
Saisonal angepasst von unseren Brauköchen
mit Fleisch: +1

SPEZIALITÄTE

BRAVIOLI RAVIOLI BRAUWERK ART 29
gefüllt mit Kürbis, serviert mit Chili-Nuss-Butter,
gebratenen Pilzen, Apfel und Kürbiskrokant

BRAUERSTEAK 160G | 230G 42 | 53
Rindsentrecôte mit Bier-Röstzwiebeljus, Spätzli
und Saisongemüse

SLOW COOKING RIBS (20 MIN) 34
VOM SCHWEIN (18H)
sous-vide in der Brauwerk-Hausbier-Marinade gegart
serviert mit Huuspommes*, Saisongemüse und Kräutersalsa

GHACKETS UND HÖRNLI 21 | 25
Rindsgehacktes mit Biersauce, Röstzwiebeln
und Apfelmus
mit Käse: +1

CORDON BLEU 32
VOM SCHWEIN
gefüllt mit Schinken und St. Galler Klosterkäse
serviert mit Huuspommes* und Saisongemüse



S'FINALE

THURGAUER APFELTASCHE 14
mit Vanilleglacé¹

SCHOKOLADEN DAIM 14
Brownie mit Salzkaramell und Sauerrahmglacé

AFFOGATO 9
Vanilleglacé¹ mit Espresso

GLACÉ PREIS PRO KUGEL 4.5
Sauerrahm, Malz, Schokolade¹, Vanille¹, Zitrone¹
mit Rahm: +1

KLASSIKER

QUINOA BURGER 28
im Burger-Bun mit Krautsalat,
Huuspommes* und
Mango-Chutney
mit Käse / Speck: je +1

CHÄS-SPÄTZLI 22 | 28
mit würzigem
St. Galler Klosterkäse,
Röstzwiebeln und Apfelmus

BACKHENDL 25 | 31
knuspriges Pouletsteak
in Panko mit Preiselbeeren
und lauwarmem
Kartoffel-Gurken-Salat

WEISSWÜRSTE¹ 15
2 Stk. mit hausgemachtem
süßem Senf und Brezel

FLEISCHKÄSE¹ (20 MIN) 24
mit lauwarmem
Kartoffel-Gurken-Salat

ST.GALLER OLMA BRATWURST¹ 24
mit Saisongemüse und
Huuspommes*
mit Zwiebelsauce: +4



Der Stern (*) bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels „Fait Maison“ nicht erfüllt

(¹) METZGEREI BECHINGER, ST.GEORGEN | GENUSSBÄCKEREI LICHTENSTEIGER, BRUGGEN | LÜTOLF AG, ST.MARGRETHEN | DOLCE AMORE PREMIUM GELATO, KÜSSNACHT SZ
ALLERGENE Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

DEKLARATION Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. | Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE: Montag – Freitag: 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.30 Uhr | Samstag: 12.00 – 21.30 Uhr | Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



OFFEN

| | 15CL 30CL 50CL |
|----------------------------------|--------------------|
| GRANDER WASSER (O/M) | 2.0 4 5.5 |
| COLA, CITRO, APFELSCHORLE | 2.5 5 6.5 |
| HAUSGEMACHTE LIMO INGWER, SAISON | 2.7 5.5 7 |
| HAUSGEMACHTER EISTEE | 2.7 5.5 7 |
| ORANGENSAFT 20CL | 5.5 |

FLÄSCHLI

| | |
|--|-----|
| COCA COLA ZERO 33CL | 5.5 |
| J. GASCO 20CL | 5.5 |
| BITTER LEMON, TONIC, APERITIVO BITTER | |
| EL TONY MATE 33CL | 6 |

HEISS

| | |
|---|-----|
| KAFFEE, ESPRESSO, RISTRETTO | 4.9 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 5.3 |
| DOPPELTER ESPRESSO | 5.9 |
| CAPPUCCINO, SCHALE | 5.9 |
| LATTE MACCHIATO | 6.3 |
| SCHOGGI (H/K) | 6.3 |
| HAUSGEMACHTER CHAI LATTE (H/K) | 7.5 |
| SCHOGGI-RUM, JAGERTEE | 7.5 |
| KAFI LUZ | 7.2 |
| CAFFÈ CORETTO | 7.2 |
| INGWERTEE MIT ZITRONE UND BIRNEL | 6.5 |
| TEE PFEFFERMINZ-MEDINA, ASSAM, GRÜNTEE | 5.2 |
| SYMPHONIE DE FRUITS, KAMILLEN, VERVEINE | |
| ALPENCHIC | |

BIER

| | 15CL 30CL 50CL |
|-------------------------------|--------------------|
| BRAUWERKBIERE | 4.3 6.6 8.6 |
| BRAUWERK STARKBIER (SAISONAL) | 5.2 7.5 9.5 |
| LAGER HELL 4.8% | 3.9 5.5 7.6 |
| SÄNTISBIER 5.2% | 3.9 5.5 7.6 |
| SCHWARZER BÄR 5% | 3.9 5.5 7.6 |
| BRAUWERK IPA | 5.2 7.5 9.5 |
| ST. GALLER KLOSTERBRÄU 5.2% | 3.9 5.5 7.6 |
| WEISSER ENGEL 5.3% | 4 6 8 |
| PANACHE CITRO / INGWER | 3.9 5.5 7.6 |

| | |
|------------------------|----|
| TASTING BOARD 3 x 15CL | 12 |
| BRENNTÄ GALLUS | 14 |



| | |
|-------------------------------|-----|
| BRAUSTERN 5% | 6.2 |
| LANDBIER, BÜGEL 5% | 6.2 |
| GALLUS 612 OLD STYLE ALE 5.6% | 6.5 |
| PALE ALE 5% | 6.5 |
| SWISS STOUT 5.7% | 6.5 |
| EDELSPEZ PREMIUM 5.2% | 6.2 |
| LA ROSSA 6.7% | 6.5 |
| BAD ATTITUDE DUDE 7.1% | 6.5 |
| INDIA PALE ALKOHOLFREI | 6.5 |
| BIO AMBER ALKOHOLFREI | 6.5 |
| GINGER BEER ALKOHOLFREI | 6.5 |
| GRAPEFRUIT ALKOHOLFREI | 6.5 |

APERITIF

| | 2CL 4CL |
|------------------------------|-----------|
| APPENZELLER 29% | 5 7.5 |
| CAMPARI 23% / CYNAR 16.5% | 7.5 |
| BERLINER LUFT 18% | 5 7.5 |
| GINGERELLO 18% | 7 9.5 |
| APEROL SPRITZ, HUGO | 12.5 |
| BRAUWERK SPRITZ, ROSÉ SPRITZ | 12.5 |
| HENNES GRAPEFRUIT-HENDRICKS | 17.5 |
| GESPRITZTER WEISSWEIN | 9 |
| NULL PROZENT | 12 |

BRAND

| | 2CL 4CL |
|----------------------------|-----------|
| GIN HENDRICKS 42% | 9 13 |
| HOPFENGIN ST. GALLEN 42% | 10 14 |
| RUM HAVANNA CLUB AÑEJO 40% | 9 13 |
| VODKA ABSOLUT 40% | 9 13 |
| JACK DANIELS 40% | 9 13 |
| WHISKY TWO RAVENS, CH 43% | 12 17 |
| HENNESSY V.S 40% | 9 13 |
| BAILEYS 17% | 9 13 |
| PIMM'S NO1 25% | 8.5 12 |
| GRAVENSTEINER LADHUEB 38% | 8.5 12 |
| GELBMÖSCHTLER LADHUEB 38% | 8.5 12 |
| ALTE ZWETSCHGE LADHUEB 38% | 8.5 12 |
| BRAUWERKER BIERBRAND 43% | 8.5 12 |

| | |
|----------------------------------|-----|
| + ORANGENSAFT / EISTEE | 2 |
| + COLA / CITRO / APFELSCHORLE | 2 |
| + TONIC / BITTER LEMON / EL TONY | 3.5 |

MOST

| | |
|----------------------------|---|
| MÖHL ALKOHOLFREI / TRÜB 4% | 7 |
|----------------------------|---|



| | |
|---|-------------------------|
| PROSECCO SPUMANTE DOC TREVISO / ROSÉ IT, De Simoni, Veneto | 10CL 75CL 8.5 59 |
|---|-------------------------|

| | |
|--|----------|
| BLANC DE NOIR CH, 2023* Pinot Noir, Gebrüder Kümmin, Schwyz | 7.5 52 |
|--|----------|

| | |
|--|----------|
| PINOT GRIGIO IT, 2022* Friuli Grave | 7.5 52 |
|--|----------|

| | |
|--|----|
| MONT SUR ROLLE «ENSEMBLE» CH, 2022* Cave Berthaudin, Wallis | 48 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| GRÜNER VELTLINER AT, 2022* Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland | 51 |
|---|----|

| | |
|--|-------------------------|
| MALANS PINOT NOIR CH, 2022* Rutishauser, Graubünden | 10CL 75CL 7.5 52 |
|--|-------------------------|

| | |
|---|--------|
| BARBERA D'ASTI DOCG IT, 2022* Bassina Marengo, Piemont | 8 56 |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| MONTECASTRILLO ES, 2020* Tempranillo, Finca Torremilanos, Ribera del Duero | 8 56 |
|---|--------|

| | |
|--|----|
| ZWEIGELT HEIDEBODEN AT, 2021* Weingut Hans & Christine Nittnaus, Burgenland | 58 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| TICINO MERLOT BIASCA „AL GIARDINETTO“ CH, 2020* Gialdi, Ticino Merlot DOC | 58 |
|--|----|

| | |
|---|--------------------------|
| RIPASSO IL BUGIARDO IT, 2021* Buglioni, Veneto | 75CL 150CL 62 129 |
|---|--------------------------|

