

ILTIOS

Deklaration

Declaration

Fisch Schweiz

Fish Switzerland

Schweins-, Kalbs- & Rindfleisch Schweiz

Pork, Veal & Beef Switzerland

Wurstwaren Toggenburg

Sausage Products, Toggenburg

Poulet Fleisch Schweiz

Chicken Meat, Switzerland

Chicken Nuggets, Schweiz

Chicken Nuggets, Switzerland

Käse, Butter und Milch Toggenburg

Cheese, Butter and Milk, Toggenburg

Brot Schweiz

Bread Switzerland

Vegetarisch 🌿

Vegetarian

Vegan 🌱

Vegan

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

All prices incl. 8.1% VAT (taxes)

Für detaillierte Informationen zu enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

For detailed information on contained allergens, please contact our service staff.

KALTE REGIONALE SPEZIALITÄTEN

COLD REGIONAL SPECIALTIES

CHF

Iltios Platte (klein / gross) 23.50 / 47.00

Bauernschinken, Wildmannli Wurst, Seluner Mostbröckli, Stockbergspeck,
Huuschäpli, Gwitterchäs, Zirbenchäs, Iltioser Brot und Käsereibutter

Iltios Plate (Small / Large) with Farmer's Ham, Wildmannli Sausage,
Air Dried Meat, Smoked Bacon, Brie, Hard Cheese, Pine Mountain Cheese,
Iltios Bread and Butter

Toggenburger Käseplättli 🌱 12.00

Roter Teufel und Zirbenkäse von der Käserei Güntensperger
mit Käsereibutter, Brot und eingelegtem Gemüse

Hard Cheese (Roter Teufel), Swiss Stone Pine Cheese with Cheese Dairy Butter,
Bread and Pickled Vegetables

Wildmannli Plättli 16.50

Wildmannli Wurst, Roter Teufel Hartkäse, eingelegtem Gemüse,
Käsereibutter und Brot

Wildmannli Sausage, Cheese, Pickled Vegetables, Iltios Bread and Butter

SALATE

SALADS

CHF

Grüner Salat mit Nüssen und Kernen 🌱 10.50

Green Salad with Nuts and Seeds

Gemischter Salat mit Nüssen und Kernen 🌱 12.50

Mixed Salad with Nuts and Seeds

Sommersalat mit Bloderkäse und Beeren, 🌱 18.50

getrockneten Birnen, Aprikosen und Nüssen

Summer Salad with Bloder Cheese, Stawbeery, Dried Pear, Apricots and Nuts

Schweizer Zanderknusperli mit Tartarsauce 28.00

an gemischtem Salat mit Nüssen und Kernen

Crispy Pike Perch with Tartar Sauce and Mixed Salad with Nuts and Seeds

Gebratene Pouletbrust mit hausgemachtem Kräuterbutter 27.50

an gemischtem Salat mit Nüssen und Kernen

Roasted Chicken Breast and Homade Herb Butter with Mixed Salad, Nuts and Seeds

Toggenburger Schweins-Cordon-Bleu mit Bergkäse und Schinken 31.00

an gemischtem Salat mit Nüssen und Kernen

Toggenburg Pork Cordon Bleu with Mountain Cheese and Ham
with Mixed Salad, Nuts and Seeds

Wurstkäsesalat mit St. Galler Stumpfen, 23.50

Toggenburger Bergkäse, gemischtem Salat

Salad with St. Galler Sausage, Toggenburg Mountain Cheese and Mixed Salad

mit Französischer oder Italienischer Salatsauce 23.50

with French oder Balsamic Dressing

WARMES SPEISEN

WARM FOOD

CHF

Tagessuppe mit Kräuter & Croûtons 🌱

10.50

Soup of the Day with Herbs & Croutons

Tagesteller Fleisch Dish of the Day Meat

22.00 – 25.00

Tagesteller Vegi Veggie Dish of the Day 🌱

22.00 – 25.00

Toggi Burger mit hausgemachtem Rindfleisch Patty

29.00

Bergkäse, Röstzwiebeln, Salat und Huus Sauce mit Pommes frites

Burger with Homemade Beef Patty, Cheese, Fried Onions,

Homemade Sauce with French Fries

Toggenburger Schweins-Cordon-Bleu

34.00

mit Willi Schimd's Bergmatt Käse, Schinken,
Sommergemüse und Pommes frites

Toggenburg Pork Cordon Bleu with Mountain Cheese and Ham,

Seasonal Vegetables and French Fries

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

22.50

Crispy Pork Schnitzel with French Fries

Pinsa Romana mit Toggenburger Dinkelmehl vom Brothandwerk 🌱

23.50

belegt mit Bio Crème fraîche, Zuchettistreifen,
Rucola, Burrata und Tomaten

Pinsa Romana with Toggenburg Spelt from Brothandwerk Topped with

Organic Crème Fraîche, Zucchini Strips, Rocket, Burrata and Tomatoes

+ mit Seluner Mostbröckli / with Air Dried Meat

29.50

VEGETARISCH

VEGETARIAN

CHF

Hausgemachte Käsespätzli mit Apfelmus 🌱

23.50

Cheesy Spätzli with Apple Pure

+ mit Toggenburger Siedwurst / with Toggenburger Sausage

29.50

Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis 🌱

23.50

Vegan Curry with Vegetable and Basmati Rice

+ mit Pouletbrust / with Chicken Breast

34.50

Portion Pommes frites normal / gross 🌱

10.50 / 14.50

Portion of French Fries Normal / Large

FÜR DIE KINDER

FOR KIDS

CHF

Vitaminsalat 🌱

Salad Rich on Vitamins for Kids

7.50

Käsespätzli mit Apfelmus 🌱

Cheesy Spätzli with Apple Pure

10.50

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Chicken Nuggets with French Fries

14.50

Schweizer Zanderknusperli mit Tartarsauce und Pommes frites

Swiss Pike Perch Fish with Tartar Sauce and French Fries

16.00

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Small Crispy Pork Schnitzel with French Fries

13.50

Himbeer oder Holunder Sirup

Raspberry or Elderflower Syrup with Fructose

2.0 dl 1.50

BIO Süssmost, Möhl

Organic Sweet Apple Juice

2.0 dl 3.50

GEBÄCKE & DESSERTS

PASTRIES AND DESERTS

CHF

Toggenburger Nussgipfel

Croissant Filled with Mixed Nuts

4.00

Toggenburger Mandelgipfel

Croissant Filled with Almonds

4.00

Hausgemachter Kuchen

Homemade Cake

6.00

Toggenburger Schlorzifladen

Toggenburg Schlorzifladen (Pear Pie)

6.50

+ Rahmzuschlag / Extra Whipped Cream

+ 1.50

APÉRO

APÉRO

	dl	CHF
Heidi's Apero	10.50	
Flauder Yolo, Schweizer Schaumwein, Himbeersirup, Limette und Beeren		
Flauder Yolo, Swiss Sparkling Wine, Rasperry Siryp, Lime and Berries		
Hugo	10.50	
Schweizer Schaumwein, Holundersirup, Minze		
Aperol Spritz	10.50	
Schweizer Schaumwein, Aperol, Mineral		
Iltios Apéro	14.50	
Gin, Apricot Brandy, Zitronensaft, Tonic Water		
Campari oder Cynar pur	7.50	
Mit Orangensaft oder mit Tonic	9.50	
Gespritzter Weisswein	10.50	
mit Mineralwasser oder Sprite		
Sweet or Sour Sparkling White Wine		
Cüpli	1.0	9.50
Strada Brut, Schweizer Schaumwein	7.5	56.00
Swiss Sparkling Wine		

ALKOHOLFREI

NON-ALCOHOLIC

Kinley Tonic Water	5.00	
Zero'si Rosé		
alkoholfreier Schaumwein Virgin Sparkling Wine	2.0	9.90
Heidi's Apero		
Flauder Yolo, Mieralwasser, Himbeersirup, Limette und Beeren	7.50	
Flauder Yolo, Mineral Water, Rasperry Siryp, Lime and Berries		
Hugo Virgin		
Holunderblütensirup, Mineral und Sprite	7.50	
Elderberry Syrup, Mineral Water and Sprite		
Aperol Spritz Virgin	7.50	
Lyres Italien Spritz, Zero'si Rosé		

MINERAL & SOFTDRINKS

MINERAL AND SOFT DRINKS

	dl	CHF
MINERAL OFFEN BY THE GLASS		
Grander Wasser (belebtes Wasser)	2.0 / 3.0	1.50 / 2.80
Revitalised Water	5.0 / 10.0	3.90 / 6.00
Ice Tea lemon, Sprite, Coca Cola, Möhl Shorley	3.0 / 5.0	4.80 / 6.00
Valser Prickelnd Water Sparkling		
MINERAL IN FLASCHEN BOTTLED		
Valser still oder prickelnd Water Still or Sparkling	3.3	5.20
Coca Cola Zero, Fanta, Rivella Rot, Rivella Blau		
El Tony Mate		5.20
Valser still oder prickelnd Water Still or Sparkling	10.0	11.00
Möhl Shorley Apple Juice Mixed with Soda Water		
Rivella Rot, BIO Süssmost Organic Sweet Apple Juice		
Coca Cola	12.5	13.50

HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

	CHF
Kaffee / Espresso	4.90
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Schoggi oder Ovomaltine: warm oder kalt	5.20
Chocolate or Ovomaltine: Hot or Cold	
Schoggi Melange oder Ovi Melange (mit Rahm)	7.00
Chocolate Melange (with Cream)	
Glas kalte Milch	4.80
Glass of Cold Milk	
Doppelter Espresso	6.50
Double Espresso	
Punsch ohne Alkohol: Rum, Orangen oder Apfel	4.60
Punch without Alcohol: Rum, Orange or Apple	

TEE AUFGEGOSSEN IM SIEB

TEA, BREWED IN STRAINER

Arzneibuchqualität / Medicinal Quality	
Schwarztee, Pfefferminztee, Hagebuttentee, Kräutertee, Wildfruchttee, Eisenkrauttee	5.00
Black Tea, Peppermint Tea, Rose Hip Tea, Herbal Tea	
Wild-Fruit Tea, Verbena Tea	

BIER & MOST

BEER & MUST

	dl	CHF
SONNENBRÄU		
Kübeli Büezer Bier offen naturbelassen und unfiltriert	3.0 / 5.0	5.20 / 7.00
Beer by the Glass Natural and Unfiltered		
Panaché	3.0 / 5.0	5.20 / 7.00
Mix of Beer & Lemonade		
Spezial viel gutes Braumalz und feiner Siegelhopfen	3.3	5.50
Beer with extra Brewing Malt and Finest Hops		
Lagerbier hell mild & rund gebraut, lange & kühl gelagert	5.8	7.00
Pale Lager Beer Mild Brewed, Long and Cool Stored		
Bier ohne Alkohol	5.0	6.80
Beer without Alcohol		
Weizengold obergäriges und naturtrübes Weizenbier	5.0	7.50
Top-fermented and Naturally Cloudy Wheat Beer		
Möhl Saft vom Fass trüb, mit Alkohol	5.0	7.00
Sour Apple Cider with Alcohol Naturally Cloudy		
Möhl Saft vom Fass trüb, ohne Alkohol	5.0	7.00
Sour Apple Cider without Alcohol Naturally Cloudy		
BRAUEREI ST. JOHANN		
Zwingli Bier aus 4 Getreidesorten und rotbraun in der Farbe	3.3	6.50
Zwingli Beer from 4 Cereals and Reddish Brown in Color		

HEISSE GETRÄNKE MIT SCHUSS

HOT DRINKS WITH A SHOT

	CHF
Huskafi Itios (Williams und Rahm)	8.50
Coffee with Williams Pear Liquor and Whipped Cream	
Wyber Kafi (Rahmlikör und Rahm)	8.50
Coffee with Cream Liqueur Cream and Whipped Cream	
Heissi Chue (Caramellikör und Rahm)	8.50
Coffee with Butterscotch Liqueur and Whipped Cream	
Kafi Steinbock (Amaretto und Rahm)	8.50
Coffee with Amaretto Liqueur and Whipped Cream	
Kafi Eichhörnli (Nusslikör, Nussirup und Rahm)	8.50
Coffee with Nut Liqueur, Nut Syrup and Whipped Cream	
Kafi Fertig / Kafi Luz mit Zwetschgen Schnaps	7.20
Coffee with Sugar and a Shot of Plum Schnapps	
Kafi Schümli Pflümli (Pflaumenschnaps und Rahm)	8.50
Coffee and Plum Schnapps and Whipped Cream	
Heisse Schoggi mit Schnaps und Rahm	9.50
Hot Chocolate with Schnapps and Cream	
- mit Rum, Amaretto, Rahm- oder Karamellikör	
- with Rum, Amaretto, Cream- or Caramel Liqueur	
Jagertee	7.20
Holdrio (Hagebuttentee mit Zwetschgen Schnaps)	7.20
Rosehip Tea with Plum Schnapps	
Schwarztee mit Rum	7.20
Black Tee with Rum	

WEISSWEINE

WHITE WINE

		dl	CHF
ST. GALLEN	Federweiss Balgach	1.0	8.00
	Nüesch Weine, Balgach	7.5	54.00
	Pinot Noir		
GRAUBÜNDEN	Johann Fr 117-68	7.5	54.00
	Schmidheiny, St. Gallen		
	Johanniter		
ZÜRICHSEE	Pinot Blanc	7.5	56.00
	von Salis		
	Malanser Pinot Blanc		
WALLIS	Sauvignon blanc	7.5	64.00
	Höcklistein, Schweiz		
	Sauvignon blanc		
WAADT	Johannisberg Chantepleur	1.0	6.50
	Maison Gilliard, Wallis	5.0	25.00
	Johannisberg		
BURGUND	Blanc d'Aigle „Les Celliers du Chablais“	5.0	26.00
	Nüesch Weine, Balgach		
	Aigle		
	Badoux Vaud AOC	1.0	8.00
	Henri Badoux SA Schweiz	7.0	56.00
	Chasselas		
	Chablis 1er Cru	1.0	9.00
	Louis Latour AC, Frankreich	7.5	67.00
	Chardonnay		

ROTWEINE

RED WINE

		dl	CHF
ST. GALLEN	Pinot Noir AOC	1.0	8.50
	Schmidheiny Weingut St. Gallen	7.5	59.00
	Pinot Noir		
	Zweigelt AOC	7.5	64.00
	Schmidheiny Weingut St. Gallen Zweigelt		
TESSIN	Merlot Ticino „Il Picchio Rosso“ DOC	1.0	6.00
	Fratelli Matasci, Tenero	5.0	25.00
	Merlot		
ITALIEN	Primitivo Puglia „federicco“ IGP	5.0	25.00
	Nüesch Weine, Balgach		
	Primitivo		
TOSCANA	Toscana Rosso „Trasgaia“ IGT	1.0	9.00
	Toscana Villa Trasqua, Italien	7.5	64.00
	Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc		
VENETO	Ripassa Valpolicella	7.5	69.00
	DOC Zenato		
	Corvina, Rondinella		

SCHNAPS

LIQUER

		dl	CHF
	Altmaa Bitter	29 VOL%	0.4 7.50
	Appenzeller Alpenbitter	29 VOL%	0.4 7.50
	Williams, Kirsch, Pflümli, Chrüter oder Kernobst	41 VOL%	0.2 6.00
	Shot of Williams Pear, Cherry, Plum, Herbal or Pome Fuit		
	Säntis Malt Whisky (Swiss Alpine)	43 VOL%	0.2 11.00
	Grappa Rovere Bepi Tosolini	42 VOL%	0.2 11.00
	alte Birne, alte Zwetschge	40 VOL%	0.2 9.50
	Amaretto Casoni	21.5 VOL%	0.2 7.50
	Dolce Vita Rahmlikör	17 VOL%	0.2 7.50
	Trotzki Caramello	20 VOL%	0.2 7.50