

ILTIOS

Deklaration

Declaration

Wild Schweiz

Venison Switzerland

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, Hirschpantli mit Preiselbeeren und Blaubeeren,
Mostbröckli, Stockbergspeck, Huuschäsli, Gwitterchäs, Zirbenchäs,
Iltioser Brot und Käsereibutter

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

Toggenburger Käseplättli ♥ 14.00

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

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

Hirschpantli Plättli 18.50

Hirschpantli mit Preiselbeeren und Blaubeeren, Roter Teufel Hartkäse,
eingelegtem Gemüse, Käsereibutter und Brot

Venison Plate with Air Dried Venison Meat with Cranberries and Blueberries, 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

- ein Paar Knackerwürste (Rind & Schwein) + 7.00

- one Pair of Sausages (Beef and Pork)

Bunter Wintersalat ♥ 19.50

mit Bloderkäse, getrocknete Feigen und Aprikosen,
süss-saueren Kürbis, Nüssen und Kernen

with Sour Cheese, Dried Figs and Apricots, Sweet and Sour Pumpkin, Nuts and Seeds

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 hausgemachter Kräuterbutter 27.50

an gemischtem Salat mit Nüssen und Kernen

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

Wurstkäsesalat mit St. Galler Stumpen, 23.50

Toggenburger Bergkäse und gemischtem Salat

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

mit Französischer oder Italienischer Salatsauce ♥

with French or Balsamic Dressing

WARMES SPEISEN

WARM FOOD

CHF

Tagessuppe mit Kräuter & Croûtons 🌱

10.50

Soup of the Day with Herbs & Croutons

Gerstensuppe Barley Soup 🌱

12.50

- ein Paar Knackerwürste (Rind & Schwein)

+ 7.00

- one Pair of Sausages (Beef and Pork)

Tagesteller Fleisch Dish of the Day with 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, Coleslaw, Huus Sauce und Pommes frites

Burger with Homemade Beef Patty, Cheese, Fried Onions, Coleslaw,

Homemade Sauce with French Fries

Hausgemachter Hackbraten mit Jus und Pommes frites

26.00

Homemade Meatloaf with Gravy 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 Tomatensauce, Bio Rustico Bergkäse, Oliven und Pesto

Pinsa Romana with Toggenburg Spelt from Brothandwerk Topped with

Tomato Sauce, Organic Mountain Cheese, Olives and Pesto

- scharfe Salami / with Spicy Salami

28.50

Portion Pommes frites normal / gross

10.50 / 14.50

Portion of French Fries Normal / Large

VEGETARISCH UND VEGAN

VEGETARIAN

CHF

Älpermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus 🌱

24.00

Macaroni with Potato and Cheese, Fried Onions and Apple Sauce

Toggi Vegi Burger 🌱

26.00

garniert mit Zwiebeln, Bio Bergkäse, Coleslaw und Pommes frites

with Onion, Organic Mountain Cheese, Coleslaw and French Fries

Chili sin Carne 🌱

26.00

mit Brewbee Ghackets (Veganes Hackfleisch), Mais, Bohnen,

weisse Bohnen, Tomaten, Peperoni, Kreuzkümel, Chili und Koriander

with Vegan Mince, Corn, Beans, white Beans, Tomatoes, Peppers, Cumin,

Chili, and Cilantro

Veganes Kichererbsencurry mit Basmatireis 🌱

25.00

Vegan Chickpea Curry with Basmati Rice

FÜR DIE KINDER

FOR KIDS

CHF

Vitaminsalat 🌱

Salad Rich on Vitamins for Kids

7.50

Magronen mit Tomatensauce 🌱

Pasta with Tomato Sauce

11.50

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

Portion Pommes frites

Portion of French Fries

10.50

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

Puff Pastry Filled with Mixed Nuts

4.00

Toggenburger Mandelgipfel

Puff Pastry 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

MINERAL & SOFTDRINKS

MINERAL AND SOFT DRINKS

	dl	CHF
MINERAL OFFEN BY THE GLASS		
Ice Tea lemon, Sprite, Coca Cola, Möhl Shorley	3.0 / 5.0	4.80 / 6.00
Valser Prickelnd Water Sparkling		
Möhl Bio Süssmost Organic Sweet Apple Juice		
Grander Wasser (belebtes Wasser, still)	2.0 / 3.0	1.50 / 2.80
Revitalised Water	5.0 / 10.0	3.90 / 6.00
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		
Red Bull	2.5	5.00
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		

APÉRO

APÉRO

	dl	CHF
Heidi's Aperó		
Flauder Yolo, Schweizer Schaumwein, Himbeersirup, Limette und Beeren		10.50
Flauder Yolo, Swiss Sparkling Wine, Raspberry 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	1.0	9.50
alkoholfreier Schaumwein Virgin Sparkling Wine		
Heidi's Aperó		7.50
Flauder Yolo, Mieralwasser, Himbeersirup, Limette und Beeren		
Flauder Yolo, Mineral Water, Raspberry Siryp, Lime and Berries		
Hugo Virgin		7.50
Holunderblütensirup, Mineral und Sprite		
Elderberry Syrup, Mineral Water and Sprite		
Aperol Spritz Virgin		10.50
Lyres Italien Spritz, Zero'si Rosé		

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 AUFGEKOSSEN 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	

HEISSE GETRÄNKE MIT SCHUSS

HOT DRINKS WITH A SHOT

CHF

Huskafi Itios (Nusslikör, Nusssirup und Rahm)	8.50
Coffee with Nut Liqueur, Nut Syrup and Whipped Cream	
Lady's Kafi (Rahmlikör und Rahm)	8.50
Coffee with Cream Liqueur 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 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 with Plum Schnapps and Whipped Cream	
Heisse Schoggi mit Schnaps und Rahm	9.50
Hot Chocolate with Schnapps and Cream	
- mit Rum, Amaretto, Rahm- oder Karamelllikör	
- 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	

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

WEISSWEINE

WHITE WINE

dl CHF

ST. GALLEN Tobias Federweiss 1.0 8.00

Tobias Weine 7.5 59.00

Pinot Noir

GRAUBÜNDEN Pinot Blanc 7.5 56.00

von Salis

Malanser Pinot Blanc

ZÜRICHSEE Sauvignon blanc 7.5 64.00

Höcklistein, Schweiz

Sauvignon blanc

WALLIS Johannisberg Chantepleur 1.0 6.50

Maison Gilliard, Wallis 5.0 25.00

Johannisberg

WAADT 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

BURGUND 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