

SPEISEN

FOOD

Deklaration Declaration

Rind Beef — CH

Schwein Pork — CH

Geflügel Poultry — CH

Fisch Fish — CH, NL, Atlantik

Wild Vension — CH

Brot Bread — CH, FR

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 VORSPEISEN COLD APPETIZERS

CHFCHF

Grüner Salat Green Salad 

10.50

Gemischter Salat Mixed Salad 

12.50

mit Tomaten, Schnittlauch, Radieschen und angemachten Salaten

with Tomatoes, Chives, Radish and Prepared Salads

Toggenburger Salat Salad Toggenburg

17.00

Blattsalat mit mariniertem Bloderkäse, Speck und Kernenmischung

Lettuce with Marinated Sour Cheese, Bacon and Mixed Seeds

Kalt aufgeschnittenes Black Angus Cold Cut Black Angus

29.00

mit Mini Burratina, bunten Tomaten und Basilikum Pesto

with Small Burratina, Tomatoes and Basil Pesto

Sommerlicher Blattsalat Summer Salad 

17.50

Fermentierter Rhabarber, grillierte grüne Spargeln,

Cherrytomaten und Wildkräutersalat

Fermented Rhubarb, Grilled Green Asparagus, Cherry Tomatoes and Wild Herb Salad

- Grillgemüse Grilled Vegetables

+ 6.50
- knusprige Pouletstreifen Crispy Chicken Strips

+ 7.50
- gebackener Bergbrie mit hausgemachter Rum-Quittenconfi

+10.50
- Baked Brie with Homemade Rum and Quince Confit
- Egliknusperli (CH) Crispy Perch Fillet

+ 12.50

Rindstatar Beef Tatar

80 gr 26.00

mit hausgemachter Tartarsauce, Kapern und Rotweinzwiebeln

180 gr 34.00

with Homemade Tartar Sauce, Capers and Redwine Onions

Fragen Sie nach unseren extra scharfen Saucen Ask for our Extra Hot Sauces

Hausgeräucherte ganze Schweizer Forelle

29.50

Home Smoked Swiss Trout

mit kleinem gemischten Salat, frischem Rahm-Meerrettich und getoastetem Brot

with a Small Mixed Salad, Creamy-Horseradish and Toasted Bread

Toggenburgerplättli Plate Toggenburg

klein 29.50

Stockbergspeck, Seluner Birnen Möckli, Salsiz, marinerter Bloderkäse,

gross 49.50

Heublumenkäse, Alpkäse (Buchser Malbun) dazu hausgemachtes Essiggemüse

Smoked Bacon, Seluner Birnen möckli (Air Dried Pork Meat),

Salsiz (Air Dried Sausage), Hayflower Cheese, Marinated Sour Cheese,

Alpine Cheese and Homemade Pickled Vegetables

Gamssalsiz (Air Dried Sausage of a Chamois)

18.50

mit hausgemachtem Essiggemüse und Rotweinzwiebeln

with Homemade Pickled Vegetables and Red Wine Onions

SUPPEN SOUP

Tagessuppe Soup of the Day

9.50

Rucola-Kartoffel-Suppe mit Parmesan und Creme fraiche 

10.50

Arugula and Potato Soup with Parmesan and Creme Fraiche

- mit pochiertem Ei with Poached Egg 

+ 2.00

KINDER KARTE KIDS MENU

CHF

Portion Pommes frites 

10.50

Portion of French Fries

Ghacket’s mit Hörnli

14.50

Minced Meat with Pasta

Chicken Nuggets mit Pommes frites

14.50

Chicken Nuggets with French Fries

Fettuccine mit Tomatensauce 

11.00

Pasta with Tomato Sauce

Fisch Knusperli (NL, Atlantik) mit Pommes frites

16.00

Fish Nuggets (NL, Atlantic) with French Fries

DESSERT

Kindercoupe „Haribo“ / Vanille und Erdbeerglace

7.50

Kids Coupe Haribo / Vanilla and Strawberry Ice Cream

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

CHF

CHF

Tagesteller / Je nach Angebot Dish of the Day

Preis gemäss Schiefertafel

Wochenhit / Je nach Angebot Hit of the Week 

Price according to the Blackboard

Vegihit / Je nach Angebot Vegetarian Hit

Bergschweinkotelett * ca. 350 gr.

34.00

Pork Chop * appr. 350 gr.

mariniert mit hausgemachter Tannenschössli-BBQ-Sauce

Marinated with Homemade Fir Honey BBQ Sauce

Rassige Chäserrugg Grillwurst * ca. 200 gr.

28.00

Spicy Grilled Sausage *

an Schwarzbier-Zwiebelsauce / with Darkbeer Onion Jus

Toggenburger Rinds Flank Steak *

36.00

Toggenburger Beef Flank Steak *

mit marinierten Cherrytomaten an Hollunderblütenessig

with Marinated Cherry Tomatoes and Elderberry Vinegar

Gebackenes Schweizer Mistkratzerli *

35.50

Baked Whole Swiss Chicken*

mit geschmortem Pak Choi / with Braised Pak Choi

Swiss Prime Angus Rinds-Entrecôte *

200 gr 48.00

Swisse Prime Angus Beef Entrecôte *

350 gr 69.00

mit Sântis Malt Whisky Jus / with Sântis Malt Whisky Jus

* Beilagen nach Wahl (1 Beilage inkl., jede weitere Beilage CHF 8.00)

* Choice of Side Dishes (1 side dish included, each additional side dish CHF 8.00)

Pommes frites, Fettuccine, Grillgemüse, Kräuter Kartoffelstock mit Toggenburger Bergkäse

French Fries, Fettuccine, Grilled Vegetables, Herb Mashed Potatoes with Toggenbruger Cheese

Chäserrugg Sommerhit

36.50

Chäserrugg Summer Hit

Kalbsleber in Portwein-Orangen Jus mit Butter Rösti

Veal Liver in Port Wine Orange Jus with Butter Hash Brown

Brie-Feigen Ravioli 

31.00

Brie-Fig Ravioli

an Weissweinsauce mit Brunnenkresse und gerösteten Nüsse

with White Wine Sauce, Watercress and Roasted Nuts

Erbsen Risotto 

28.00

Pea Risotto

mit Cherrytomaten, grünen Spargeln und Baby Spinat

with Cherry Tomatoes, Green Asparagus and Baby Spinach

Veganer Sommerteller 

28.50

Vegan Summer Dish

mit Rösti, Grillgemüse, Baba ganoush, Rucola und Tomatensalat

with Hash Brown, Grilled Vegetables, Baba Ganoush, Arugula and Tomato Salad

Ghacket's mit Hörnli

23.00

Minced Meat with Pasta

mit Apfelmus und rezentem Toggenburger Reibkäse

with Apple Puree and Grated Toggenburg Cheese

TOGGENBURGER KÄSE TOGGENBURG CHEESE

Käsebrett, assortiert für 2 Personen  37.00 CHF
Cheese Board, Assorted for 2 Persons

Jersey Blue Blue Cheese / WILLI SCHMID, LICHTENSTEIG
World’s Best Jersey Cheese 2010

Weisser Büffel White Buffalo / WILLI SCHMID, LICHTENSTEIG
Büffelweickäse Soft Cheese from the Buffalo

Försterkäse Fresh Cheese / KÄSEREI STADELMANN, UNTERWASSER
Kuhmilch Frischkäse Fresh Cheese from Cow Milk

Gwitterchäs Hard Cheese / GÜNTENSPERGER KÄSE AG, BÜTSCHWIL
cremiger Kuhmilch Hartkäse Creamy Hard Cheese from Cow Milk

Alpkäse „Buchser Malbun“ Alp Cheese / ALPKÄSEREI BUCHSER MALBUN, FAM. ABDERHALDEN
Halbhartkäse aus Rohmilch Semi-hard Cheese Made from Unpasteurized Milk

Marinierter Bloderkäse Sour cheese / KÄSEREI STADELMANN, UNTERWASSER
Frischkäse aus Sauermilch, Toggenburger Spezialität
Fresh Cheese Made from Sour Milk - Toggenburg Specialty

Ziegenfrischkäse Fresh Cheese from Goats / KÄSEREI STADELMANN, UNTERWASSER
Milder Ziegenkäse Mild Goat Cheese

Zu unseren Käsegerichten servieren wir Birnenbrot und Feigensenf
We Serve Pear Bread and Fig Mustard with Our Cheese Dishes

DESSERTS DESSERT CHF

Hausgemachte Apfelwähe Homemade Apple Cake 6.50

Toggenburger Schlorzifladen Dried Pear Tarte 7.50

Hausgemachter Schokoladenkuchen 13.50
Homemade Chocolate Cake
mit Sauerrahmglace
with Sour Cream Ice Cream

Mango Cheeserrugg Cake 12.50
mit Mango Sorbet
with Mango Sorbet

Karamell-Vanillewaffle 16.50
Caramel Vanilla Waffle
mit Fior di Latte Glace an Zitronen-Olivenöl
with Fior di Latte Ice Cream with Lemon Olive Oil

Chäserrugg-Dessertbrett 15.50
Chäserrugg dessert Board
mit Toggenburger Schlorzifladen, Sauerrahmglace,
Schokoladenkuchen und Panna Cotta
with Toggenburger Schlorzifladen (Pear Pie), Sour Cream Ice Cream,
Chocolate Cake and Panna Cotta

COUPES COUPES

CHF

GETRÄNKE
BEVERAGES

Eiskaffee „Chäserrugg“ Iced Coffee 10.50
mit Kaffeelikör angerührter Eiskaffee und Rahm
Stirred with Coffee Liqueur, Whipped Cream

Coupe Kägi-fret Coupe with Typical Swiss Chocolate 12.50
Kägi-fret mit Vanilleglace, lauwarmer Schoggisauce und Rahm
with Vanilla Ice Cream, Warm Chocolate Sauce and Whipped Cream

Rosenboden Coupe Coupe Rosenboden 14.50
Schoggi und Fior di Latte Glace mit karamelsierten Äpfeln,
Biber Chrunch und Zucker-Zimt-Baumnüsse
with Chocolate and Fior di Latte Ice Cream, with Caramelised Apples,
Biber Chrunch (Swiss Gingerbread) and Sugar-Cinnamon Walnuts

Diverse Glacesorten Various Ice Creams
Sauerrahm, Schoggi, Vanille, Erdbeer, Mango Sorbet,
Fior di Latte, Chäserrugg Schlorziglace
Sour Cream, Chocolate, Vanilla, Strawberry, Mango Sorbet,
Fior di Latte (Swiss Cream), Chäserrugg Schlorzi Ice Cream (Pear Ice Cream)

Preis pro Kugel Price per Scoop 4.00
extra Rahm extra Whipped Cream 1.50

Hausgemachte Glacetöpfli Sorbetto Homemade Ice Cream Sorbetto 5.50
Himbeer (Vegan), Mango (Vegan), Mocca, Sauerrahmglace, Schokolade,
Chäserrugg Schlorziglace, Passionsfrucht (Vegan)
Raspberry (Vegan), Mango (Vegan), Mocha, Sour Cream, Chocolate,
Chäserrugg Schlorzi Ice Cream (Dried Pear Ice Cream), Passion Fruit (Vegan)

	dl	CHF		CHF
MINERAL IN FLASCHEN BOTTLED			MILCHGETRÄNKE MILK DRINKS	
Valser, prickelnd oder still Valser Water, Still or Sparkling	3.3	5.20	Ovomaltine / Schokolade warm oder kalt Chocolate Warm or Cold	5.00
Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella Rot / Blau, El Tony Mate			Ovomaltine / Schokolade Melange Chocolate with Whipped Cream	6.50
Fanta Orange, Möhl Shorley Apple Juice Mixed with Soda Water			Milch warm oder kalt Milk Warm or Cold	4.80
Kinley, Tonic Water	2.0	5.20	PUNSCH PUNCH	4.60
			Orange, Apfel, Rum Orange, Apple, Rum	
MINERAL OFFEN BY THE GLASS			KAFFEE (Alle Kaffee's auch Koffeinfrei möglich)	
Coca Cola, Sprite, Fusetea, Valser prickelnd	3.0	5.00	COFFEE (with or without Caffeine Available)	
Möhl Apfeldrink	5.0	6.50	Kaffee Creme, Espresso	4.90
HAHNENWASSER TAB WATER			Doppelter Espresso Double Espresso	6.50
	3.0	2.00	Cappuccino	5.50
	5.0	3.00	Milchkaffee Coffee with Hot Milk	5.50
SÄFTE JUICES			Latte Macchiato	6.00
Möhl trüb, Saft vom Fass alkoholfrei 0.0 Vol.% without Alcohol	5.0	7.00	KAFFEE MIT SCHUSS COFFEE WITH A SHOT	
Möhl trüb, Saft vom Fass mit Alkohol 4.0 Vol.% with Alcohol	5.0	7.00	Kaffee Fertig / Kaffee Luz Pflümli, Zwetschge, Williams, Kernobst, Kräuter	7.20
Orangensaft Orange Juice	3.0	5.00	Schümli-Pflümli Coffee, Plum Liquor, Whipped Cream	8.50
			Lady's Kaffee / Rahmlikör, Kaffee, Schlagrahm Cream Liqueur, Coffee, Whipped Cream	8.50
BIER OFFEN BEER BY THE GLASS			Jagertee, Glühwein, Holdrio, Tee Rum	7.20
Appenzeller Quöllfrisch Lager hell 4.8 Vol.% Pale Lager	3.0	5.20	Swiss Kaffee / Kirsch, Kaffee, Schlagrahm Cherry Liquor, Coffee, Whipped Cream	8.50
Appenzeller Quöllfrisch Panaché, Lager hell Radler	3.0	5.20	Kaffee Chäserrugg Eggnog, Coffee, Whipped Cream	9.50
BIER BEER				
Appenzeller Weizenbier 5.2 Vol.%	5.0	8.00		
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei without Alcohol	5.0	8.00		
Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 4.8 Vol.% Naturally Cloudy	5.0	7.50		
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei without Alcohol	5.0	7.00		
Appenzeller Bschorle alkoholfrei without Alcohol	3.3	5.50		
LITER FLASCHEN BOTTLED 1 LITER				
Valser prickelnd oder still Valser Mineral Water Still or Sparkling	1l	10.50		

TEE VON SIROCCO

Preis pro Teetasse

CHF

5.20

MOROCCAN MINT

Marokkanischer Bio-Minztee

erfrischend - belebend

Organic Moroccan Mint Tea

Refreshing - Invigorating

JAPANESE SENCHA

Japanischer Bio-Grüntee

erfrischend - intensiv

Organic Japanese Green Tea

Refreshing - Intensive

PIZ PALÜ

Schweizer Bio-Kräutertee

wohltuend - anregend

Organic Swiss Herbal Tea

Restorative - Invigorating

VERBENA

Bio-Verveinetee

zitronig - erfrischend

Organic Verbena Tea

Lemony - Refreshing

RED KISS

Bio-Früchtetee

spritzig - fruchtig

Organic Fruit Tea

Brisk - Fruity

GINGER LEMON DREAM

Bio-Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer

exotisch - scharf

Organic Herbal Tea with Lemongras and Ginger

Exotic - spicy

CEYLON SUNRISE

Bio-English Breakfast

kräftig - belebend

Organic Black Tea from Sri Lanka

strong-flavored - Invigorating

WINTER MOMENTS

Bio-Rooibostee mit Gewürzen

würzig - fruchtig

Organic Rooibos Tea with Spices

flavored - Fruity

BLACK CHAI

Bio-Schwarztee mit Gewürzen

würzig - kräftig

Organic Black Tea and Spices

strong - flavored

	dl / cl	CHF
APERITIFS		
Strada, Schweizer Schaumwein	7.5 dl	56.00
Sparkling Swiss Wine	1 dl	9.50
Zero'si Rosé, alkoholfreier Schaumwein Sparking Wine without Alcohol	2 dl	9.90
Gespritzter Weisswein süss / sauer Sweet or Sour Sparkling White Wine		10.50
Aperol Spritz (Aperol, Schweizer Schaumwein und Mineral)		10.50
Aperol Spritz Virgin, alkoholfrei (Lyres Italian Spritz mit Zero'si Rosé)		10.50
Hugo (Schweizer Schaumwein mit Holunderblüten-Sirup)		10.50
Hugo Virgin, alkoholfrei (Sprite mit Holunderblüten-Sirup)		7.50
Martini Bianco	4 cl	9.50
Campari Orange / Soda	4 cl	9.50
Cynar	4 cl	7.50
Sanbitter, alkoholfrei		7.00
SPIRITUOSEN LIQUOR		
Tresterbrand Zogg 41 Vol.% Fruit Marc Spirit	2 cl	6.00
Grappa Berta, Tre Soli Tre 43 Vol.%	2 cl	16.00
Grappa Bepi Tosolini 40 Vol.%	2 cl	7.00
Williams oder Kräuter 41 Vol.% Williams Pear or Herb	2 cl	6.00
Kirsch 40 Vol.% Cherry	2 cl	6.00
„Alti Zwetschge“ oder „Alti Birä“ 37.5 Vol.%	2 cl	9.50
Appenzeller Alpenbitter 29 Vol.%	4 cl	7.50
Altmaa Bitter 25 Vol.%	4 cl	7.50
Cognac, Remy Martin 40 Vol.%	2 cl	7.00
Rahmlikör 17 Vol.%	2 cl	7.50
Toggenburger Eierlikör 15 Vol.% Toggenburg Eggnog	2 cl	9.50
Bermontis 27 Vol.%	4 cl	9.00

WEIN WINE	dl	CHF
OFFEN WEINE WINE BY THE GLASS		
WEISSWEIN WHITE WINE		
Churfirste-Wy, CasaNova	1.0	6.50
Riesling- Silvaner	5.0	27.00
Ein Schluck Glück, Wetli Weine	1.0	6.50
Riesling Silvaner	5.0	27.00
Epesses AOC, Chasselas, Trois Soleils	1.0	6.50
	5.0	26.00
Wein einfach Fein, Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc	1.0	8.20
von Salis, AOC Graubünden	5.0	40.00
Rebhöfler, Blanc de Noir, Schmidheiny	1.0	8.00
7.5dl Flaschenqualität	5.0	38.00
ROSÉWEIN ROSE WINE		
Côte de Provence, Domaine de Pinchinat	1.0	8.00
7.5dl Flaschenqualität	5.0	36.00
ROTWEIN RED WINE		
Ein Schluck Glück, Wetli Weine, Blauburgunder	1.0	6.50
	5.0	27.00
Maienfelder Blauburgunder, Ralf Komminoth	1.0	6.50
	5.0	26.00
Bernecker Selection, Cuvée, Wetli Weine	1.0	8.00
7.5dl Flaschenqualität	5.0	38.00
Traluna, Sangiovese, Villa Trasqua	1.0	8.00
7.5dl Flaschenqualität	5.0	36.00
Rouge G3, Tobias Weingut	5.0	36.00
Pinot Noir, Merlot, Baco Noir		

ROTWEIN RED WINE

		dl	CHF			dl	CHF
ST. GALLEN	Bernecker Selection Wetli Weine Pinot Noir, Gamaret, Blaufränkisch	7.5	59.00	PIEMONT	Barolo Domenico Clerico Nebbiolo	7.5	89.00
GRAUBÜNDEN	Fläscher Pinot Noir Grond Davaz Pinot Noir	7.5	67.00	RIBERA DEL DUERO	Aalto Aalto Bodegas Tempranillo	7.5	96.00
	Pinot Noir Georg Schlegel Pradafant Barrique	7.5	69.00	CASTILLA-LEÓN	Mauro Bodegas- Mauro Tempranillo, Syrah	7.5	89.00
TESSIN	Quattromani Brivio, Tamborini, Delea, Gialdi Merlot	7.5	89.00	CÔTE DU RHÔNE	Châteauneuf du Pape Clos du Mont- Olivet Grenache, Mourverde, Syrah	7.5	82.00
WALLIS	Syrah „Diego Mathier“ AOC Valais Diego Mathier Syrah	7.5	72.00		Séguret Village, AOC Domaine Jean David Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise	7.5	64.00
VENETO	Ripassa Valpolicella DOC Zenato Corvina, Rondinella	7.5	69.00	BOURGOGNE	Pommard, AOC Les Vaumuriens, Domaine Chantal Lescure Pinot Noir	7.5	84.00
MARKEN	Marche rosso „Oppidum“ IGT BIO Ciu Ciu Montepulciano	7.5	64.00	BORDEAUX	Côtes de Castillon, AOC Clos Puy Arnaud Merlot, Cabernet Franc	7.5	79.00
TOSKANA	Sasso Bucato Russo Cabernet Sauvignon, Merlot	7.5	79.00				
	Paleo Le Macchiole Cabernet Franc	7.5	139.00				