

ENTRÉES

Salade d'été	13
Knackige Blattsalate mit Datterini-Tomaten und Kräutern avec un oeuf poché / mit pochierem Ei	+3
Mousse de tomates – mozzarella di bufala – basilic	16
Tomatenmousse, Büffelmozzarella, Basilikum	
Oeuf à la russe	13
Gekochtes Ei auf russischem Salat mit Sardellen Option: 10 g Frutiger Kaviar	+30
Melon et jambon de Parme	18 / 26
Melone und Parmaschinken	
Os à la moëlle	18
Mit Kräuterkruste gratiniertes Markbein	
Escalopes de foie gras sautées (FR)	29 / 43
Sautierte Fois Gras Tranchen und Aprikosen-Chutney	
Tartare de bœuf	70 g 26.00 140 g 33.00
Rindstatar «Brasserie Ratskeller» mit Toast und/oder Pommes frites	
Душевная боль Живаго	39
Pellkartoffeln mit Sauerrahm und Kaviar Wild Alps Vodka (40 Vol-%) oder 1dl Moët & Chandon	

POTAGES

Consommé à la moëlle	15
Kraftbrühe mit Mark	
Bisque de homard	19
Hummersuppe mit Cognac und Rahm verfeinert	
Gazpacho andalouse	12
Spanische Gemüsekaltschale	

CLASSIQUES DE LA BRASSERIE

Escargots de Bourgogne «Café de Paris»	18
Burgunder Schnecken «Café de Paris»	6 Stück

POISSONS

Filets de perche alpine (Raron Valais)	36 / 42
In Butter gebratene Alpen-Eglifilets serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln	
Brochette de crevette géante – Risotto provençale	44
Riesenkrevetten am Spiess, Risotto mit Kräutern und Tomaten (Black Eden Riesenkrevetten aus nachhaltiger Zucht, Vietnam)	

PLATS PRINCIPAUX

Ballerons – Vinaigrette – Roesti	27
Wurstsalat einmal anders: Balleronswurstscheiben von der Metzgerei Schmid, St. Gallen, mit Schnittlauch-Petersilien- Vinaigrette und Rösti	
Roastbeef froid, Sauce Tartare, Bouquet de salade	33
Kaltes Roastbeef vom Entrecôte, Tartarsauce, Salat	
Kleine Portion Pommes frites	+4
Ris de veau, beurre noisette, nappé de câpres	29
Kalbsmilken in Kapernbutter mit Blatt- & Tomatensalat	
Pulled Pork Burger – Cole slaw – Fries	27
Gezupftes, geschmortes würziges Schweinefleisch im Brioche-Bun, BBQ-Sauce und Pommes frites	
Saucisse de St-Gall rôtie	28
St.-Galler-Kinderfest Bratwurst (230g) - das Original von der Metzgerei Schmid, serviert mit Butterrösti Sauce aux oignons	+3
mit Zwiebelsauce	
Filets d'agneau à l'orientale	32
Lammfilet mit Sesam-Zwetschgensauce Lauwarmer Couscous	
Escalope de veau viennoise	49
Wienerschnitzel mit Pommes Frites	
Emincé de foie de veau sauté	30 / 38
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert, Rösti	
Joue de veau braisée, sauce aux chanterelles	44
Geschmorte Kalbsbacke, Pfifferlinge, neue Bratkartoffeln	
Entrecôte «Café de Paris» (PRV) 250g	48
der Klassiker des Entrecôtes, mit Pommes-Frites	
Rindsfiletgulasch «Stroganoff» (PRV)	46
mit Trockenreis	

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre	29
Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig serviert auf Linsensalat	
Raviolis aux chanterelles	20 / 28
Ravioli mit Eierschwämmli	
Risotto aux tomates, basilic et mozzarella	16 / 25
Carnarolirisotto mit Tomaten, Basilikum, Mozzarella	

DESSERTS

Tartelette aux baies	13
Beeren auf lauwarmem Blätterteigboden Shot «Eierlikör» aus Conny's Feinkostladen, 2cl, 23°	6
Café glacé «l'original»	11
Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirschen	
Île flottante	14
Eiweissballon im Bourbon-Vanilleseeli	
Sorbet aux citrons verts et basilic	12
Limonen-Basilikum-Sorbet Shot «Limoncello» aus Conny's Feinkostladen, 2cl, 42°	6
Dessert au verre	6
Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Lustglas»	
Fromage pour la petite bouchée, par sorte	6
Peccorino, Reblochon, Jersey Blue	

POUR FINIR EN BEAUTÉ

Le café gourmand	14
Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»	
Affogato al caffè	8
Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	
Le café «Dai-Dai»	11
Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés	
Le café plus	12
Kaffee oder Espresso serviert mit 2cl Mettè-Schnaps nach Ihrer Wahl	

CONNY'S FEINKOST

APERÓ IM CHÄUER / BOUTIQUE

Sei es ein «Tête à Tête» oder ein Gruppenevent –
besuchen Sie unseren Apéro-Feinkostladen.
– Weinladen von Baur au Lac, Zürich
– Geschenkkörbe und Mitbringsel
– Suppen und Sandwiches.....
– Getöpfertes und Gewobenes

**Samstags, 10.00 – 13.00 H:
BRUNCH UNTER DEN LAUBEN**



VINS DE TABLE

Weiss:	Pinot Grigio – Grave del Friuli	dl	6.60
Rosé:	Rosé de Provence	dl	6.60
Rot:	Montepulciano d’Abruzzo	dl	6.60

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

WEISS

Schweiz			
Epeses «Le Replan» Union Vinic. Cully 2021	8.50	56.00	
Chasselas			
Chardonnay 2021	8.80	59.00	
Rebgut der Stadt Bern, La Neuveville			
Ronco Bain 2020	10.00	64.00	
DOC Ticino, Guido Brivio			
Sauvignon blanc			

Frankreich

Sancerre 2020	12.00	76.00	
Les Panseillots, Guillaumont-Fragette			
Sauvignon blanc			

Spanien

Rueda DO Basa 2020	8.20	54.00	
Telmo Rodriguez, Rueda			
Verdejo, Viura			

ROSE

Assobio – Rosé DOC 2020	8.20	54.00	
Quinta dos Murças, Douro, Portugal			
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Cão			

ROT

Schweiz			
Schafiser Pinot Noir Barrique 2020	9.60	62.00	
Rebgut der Stadt Bern			
Château Lichten 2020	9.80	63.00	
Domaines Rouvinez, VS			
Cornalin, Syrah, Humagne rouge			

Frankreich

Languedoc 2017	8.80	59.00	
Terra Patres IGP			
Alma Celsius. Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon			

Spanien

Nabal Crianza 2015	10.70	67.00	
Bodegas Nabal, Ribera del Duero			
Tempranillo			
Siò 2019 MALLORCA	8.60	58.00	
IGP Bodega Ribas, Mallorca	Magnum	124.00	
Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot			

Italien

Anforti 2016	9.60	62.00	
IGT, Paolo Conterno			
Merlot, Sangiovese			

CHAMPAGNE - PROSECCO

Prosecco dry «Paladin»	9.80	62.00	
Prosecco Rosé brut millesimato «Paladin»	11.50	69.00	
Champagne Impérial Brut, Moët & Chandon	15.00	95.00	
Kir Royal – Moët & Chandon, Crème de Cassis		15.00	
Champagne Grande Année 2012, Bollinger		195.00	

FLASCHENWEINE

WEISS / ROSÉ

Schweiz		75 cl	
«1858» – Charles Bonvin 2020		76.00	
Ch. Bonvin et Fils, Sion, Valais			
Petite Arvine, Heida, Amigne			

Œil de Perdrix – AOC 2020		59.00	
Château d’Auvèrner/NE			
Pinot Noir			

Frankreich

Meursault Maurice Chevalier 2018		120.00	
Meursault, Remoissenet			
Chardonnay			

ROT

Schweiz		75 cl	
----------------	--	--------------	--

Dogaia DOC 2018		68.00	
Guido Brivio, TI			

Fläscher Pinot Noir 2020		58.00	
Hansruedi Adank, GR			

Frankreich

Pommard AC 2019		78.00	
Remoissenet Père et Fils			
Beaunes, Pinot Noir			

Gevey-Chambertin 2019		93.00	
Remoissenet Père et Fils, Pinot Noir			

Château Paveil-de-Luze AC Margaux 2015	75 cl	76.00	
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	37,5 cl	39.00	

Château Lynch-Bages AC 2018		195.00	
Grand Cru Classé			
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot			

Château Fourcas-Borie 2012		78.00	
Listrac-Médoc			
Cabernet S., Merlot, Cabernet Franc			

Château Canon-La-Gaffelière AC 2018		140.00	
Grand cru classé			
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc			

Italien

Barbaresco DOCG «Cascina Morassino» 2017		78.00	
R. & M. Bianco, Nebbiolo			

Barolo DOCG Riserva, Bricco Francesco 2013		97.00	
Rocche Costamagna, Nebbiolo			

Spanien

Les Terrasses 2018		88.00	
DOC Priorat, Álvaro Palacios			
Garnacha, Carignan			

Bière d'été

Pilgrim-Brauerei Kloster Fischingen TG

Triple Blonde d’Abbaye (10 Vol-%)	37.5 cl	11.20
Mild, fruchtig, trocken		

Farmerhouse Ale Craft Beer (6.6 Vol-%)	33 cl	8.20
Pumpkin-Ale, mild, aromatisch		

Waldbier (5.5 Vol-%)	33 cl	8.20
Tannennadeln und Kräuter		

Amber (5.5 Vol-%)	33 cl	8.20
Feinfrucht, mild gehopft		

APERITIVES

	cl	Vol.%	
Negroni			14.00
Blanc Cassis	10		7.00
Gespritzter Weisswein	15		7.00
Aperol Spritz		11	11.00
Hugo			11.00
Martini bianco / rosso / dry	4	45	6.50
Campari	4	23	6.50
Cynar	4	16,5	6.50
Pastis 51, Pernod	2	45	6.00
Jägermeister	4	35	6.00
Porto Fine White, Graham’s	5	19	6.00
Porto Tawny 10J., Graham’s	5	20	12.00
Sherry Manzanilla Classic Dry	5	15	8.00
Sherry Jerez Tio Pepe	5	15	6.00

Filler: O’saft, Tonic, Cola usw			3.00
---------------------------------	--	--	------

ALKOHOLFREIE APERITIVES

Sanbitter	10	6.00
Chinotto	10	6.00
Tomaten- oder Orangensaft	20	5.50

BIER

Bier vom Fass

Gurten, Berner Bier	10/20/30/50	3.30/4.20/5.00/7.70
Grimbergen rouge	25	5.50

Flaschenbiere

Schneider Weisse	50	8.50
Felsenau «Bärner Müntschi»	33	6.80
Feldschlösschen alkoholfrei	33	4.80

Pilgrim-Brauerei Kloster Fischingen TG

Triple Blonde d’Abbaye (10 Vol-%)	37.5	11.20
Pumpkin-Ale Craft Beer (6.6 Vol-%)	33	8.20
Tannennadel-Waldbier (5.5 Vol-%)	33	8.20

KAFFEE / TEE

Kaffee, Espresso, Ristretto		4.80
Doppelter Espresso		7.50
Milchkaffee		5.30
Cappuccino		5.50
Kaffee Melange		6.50
Espresso Coretto (mit 2 cl Grappa)		7.50
Latte Macchiato		6.50
Diverse Tees (London Tea House)		5.00
Kalte oder warme Schokolade		5.50

MINERALWASSER – SOFT DRINKS

Rhazünser	35/50/100	5.00/6.50/9.00
Arkina (ohne Kohlensäure)	35/50/100	5.00/6.50/9.00

Coca Cola, Coca Cola zero	33	5.00
Ramseier Apfelschorle	33	5.00
Schweppes Tonic/B.Lemon/Ginger A.	22	5.00
Rivella Rot, Blau	33	5.00
Sinalco	33	5.00
Hausgemachter Eistee	30	4.90
Rhazünser Citro (offen)	30	4.50
Kindersirup	30	1.50

Dienstleistung für Hahnenwasser	1lt	3.00
--	------------	-------------