

**Das St.Galler  
Stadtkafi  
mit offenem  
Garten**

Das Franz ist ein freundliches Café und Restaurant. Der feine Duft aus der Backstube lässt Kindheitserinnerungen erwachen und die Note von frisch zubereitetem Kaffee liegt in der Luft. In unserer Vitrine präsentieren wir hausgemachte Köstlichkeiten, zubereitet nach eigenen Rezepten.

Unser Schokoladenkuchen ist legendär und der Russische Zupfkuchen ein beliebter Klassiker. Mittags zwischen 12 bis 14 Uhr und Abends ab 18 Uhr servieren wir aus unserer Küche täglich verschiedene warme Gerichte, Suppen und Salate. Ausgewählte Weine und eine kleine Cocktailkarte runden unser Angebot ab.

Willkommen in einer Welt zwischen Grossstadtflair und Wohnzimmercharme. Herzlich, unkompliziert, hausgemacht.

Denise Weber, Melanie Diem  
und Ihr Franz-Team

## SAISON

## SÄFTE UND BLÖTERLIWASSER

## — Saison-Empfehlung —

<b>Saison-Kafi</b>	<b>5.90</b>
Kalter Espresso auf Eis mit Milchschaum und einem Schuss Vanille	
<b>Basil-Smash</b>	<b>14.00</b>
Gin, Zuckersaft, Zucker und frischer Basilikum	

## — Offen —

<b>Hauslimonade</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>5.20</b>
Je nach Saison in verschiedenen Varianten		
	<b>5.0 dl</b>	<b>7.00</b>
<b>Hausgemachter Eistee</b>	<b>2.5 dl</b>	<b>4.70</b>
Das Franz Geheimrezept		
	<b>5.0 dl</b>	<b>6.50</b>
<b>Mineral, Citro</b>	<b>3.0 dl</b>	<b>4.70</b>
Mineralquelle Gontenbad		
	<b>5.0 dl</b>	<b>6.50</b>
<b>Bio Apfelsaft</b>	<b>3.0 dl</b>	<b>4.70</b>
Mosterei Möhl		
	<b>5.0 dl</b>	<b>6.50</b>
<b>Shorley</b>	<b>3.0 dl</b>	<b>4.70</b>
Aus Bio Apfelsaft		
	<b>5.0 dl</b>	<b>6.50</b>
<b>Apfel-Mango-Saft, Orangensaft</b>	<b>2.0 dl</b>	<b>5.50</b>
Beutelbacher Demeter Säfte		

## — Fläschli —

<b>Rivella, Sinalco,</b>	<b>3.0 dl</b>	<b>4.90</b>
Coca Cola, Cola Zero		
<b>Goba Mineral still</b>	<b>5.0 dl</b>	<b>6.90</b>
<b>Fever Tree, Gents</b>	<b>2.0 dl</b>	<b>4.90</b>
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer		
<b>Sanbitter</b>	<b>1.0 dl</b>	<b>4.90</b>
<b>Chinotto</b>	<b>2.0 dl</b>	<b>4.90</b>

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

### — Frisch geröstet —

**Kafi Crème** 4.30  
Schweizer Klassiker aus einer mild gerösteten Bohne  
Mischung: San Andrea

**Espresso** 4.30  
Mitteldunkler Röstgrad  
Mischung Francisco von der Kaffeemanufaktur Kaffeehaus

**Doppelter Espresso** 6.20  
Mitteldunkler Röstgrad  
Mischung Francisco von der Kaffeemanufaktur Kaffeehaus

**Milchkafi** 4.90  
Kafi Crème mit heisser Milch und Milchschaum

	klein	
	gross	6.50

**Cappuccino** 5.10  
Der Italienische Liebling  
Espresso mit cremig gegossenem Milchschaum

**Latte Macchiato** 6.70  
Viel, viel Milch, ein Espresso und Milchschaum

**Saison Kafi** 5.90  
Frag bitte an der Theke nach

Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch mit Schuss. Oder mit Sojamilch.

San Andrea – Runde und aromatische Kaffeemischung aus brasilianischen und nicaraguanischen Bohnen, bei der die nussige wie auch die fruchtige Note zur Geltung kommt. Der kleine Robusta-Anteil aus Tansania bringt den Körper, der Kaffee aus Costa Rica die Intensität. Die Langzeitröstung bewirkt den Abbau von Säuren. Sehr magenverträglich, wenig Bitterstoffe, enthält 90 % Arabica und 10 % Robusta.

Francisco – Diese Mischung riecht schokoladig und erinnert an Rotwein. Unser Espresso wird von der Kaffeemanufaktur Kaffeehaus für uns frisch geröstet.

Mitteldunkler Röstgrad, der Struktur gibt und Fruchtigkeit belässt. Die Castillo-Bohne von Raphael Valenzuela aus Tolima wird im Late-Harvest-Verfahren, also überreif, geerntet, bevor sie gewaschen und fermentiert wird. Die Typica-Bohne „fully washed“ von Margot Pizarro gibt dem Kaffee Boden und verstärkt den Abgang.

## TEE UND HEISSGETRÄNKE

### — Kännchen —

**Appenzeller Bergkräutertee** 6.0 dl 8.00  
Oder in der Tasse 3.0 dl 4.90

**Schwarztee Darjeeling** 6.0 dl 8.00  
Oder in der Tasse 3.0 dl 4.90

**Grüner Tee** 6.0 dl 8.00  
Oder in der Tasse 3.0 dl 4.90

**Wildfrüchtete** 6.0 dl 8.00  
Oder in der Tasse 3.0 dl 4.90

**Verveine** 6.0 dl 8.00  
Oder in der Tasse 3.0 dl 4.90

**Frischer Tee** 5.0 dl 8.50  
Pfefferminzen oder Ingwer-Zitrone 3.0 dl 5.50

### — Alkoholfrei —

**Hausgemachte Schokolade** 5.80  
Edelbitterschokolade und Gewürze  
Heiss oder kalt

**Chai Latte** 5.80  
Nach Hausrezept

### — Mit Schuss —

**Turbo-Russe** 8.50  
Heisser Vodka, Apfelsaft und Zimt

## WEINE

## — Aktuelle Weisswein-Empfehlung —

Stiller Stolz, lauter Dank 2015	7.50
Weingut Zähringer, Pinot Grigio, *Demeter*	53.00
Klettgau, Müller-Thurgau 2015	8.20
Weinbau Markus Ruch, *Vin Naturel*	57.00
Costière de Nimes 2013	8.00
Les halos de Jupiter, Rhone	56.00

## — Aktuelle Haus-Empfehlung —

Klettgau Weissherbst 2015	8.20
Weinbau Markus Ruch, *Vin Naturel*	57.00
„Mädchenfalle“ Piège à filles	7.80
Les Capriades, Schaumwein Pétillant Naturel	49.00
Côtes du Rhône Rosé	52.00
Domaine de la Janasse	

## WEINE

## — Aktuelle Rotwein-Empfehlung —

Il fait soif 2014	7.80
Maxime Laurent, Granache, Syrah, *Bio*	55.00
La Luna del Rospo 2013	8.50
Bric Roche, Barbera d'Asti, *Bio*	59.00
Costière de Nimes 2013	7.50
Halos de Jupiter, Granache, Carignone, Monvedre	53.00
Tridendron 2011	8.00
Burgenland, Ernst Triebaumer, Merlot, Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch	56.00

## — Schaumweine —

Prosecco	1.0 dl	7.80
Valdobbiadene Brut DOCG	7.5 dl	49.00
Champagner	7.5 dl	72.00
Jacquart Brut Mosaïque		

Wir legen Wert auf eine wechselnde Auswahl möglichst naturnaher Weine von innovativen Winzern kleinerer Weingüter.

BIER UND SAFT

— Offen —

Schützengarten Lager	3.0 dl	4.80
	5.0 dl	6.70

— Flaschenbier —

Klosterbräu	3.3 dl	6.00
Landbier	3.3 dl	6.00
Gallus Bier	5.0 dl	8.00
Schwarzer Bär	5.0 dl	8.00
Weizenbier	5.0 dl	8.00
Schützengold	3.3 dl	5.50
Alkoholfrei		

SCHNAPS UND SPIRITUOSEN

— Gin —

Hendricks Vol. 41.4 %	4.0 cl	13.00
Tanqueray N° 10 Vol. 47.3 %	4.0 cl	12.00
Monkey 47 Vol. 47 %	4.0 cl	13.50
Bulldog Vol. 40 %	4.0 cl	10.50

— Vodka —

Stolichnaya Vol. 40 %	4.0 cl	10.50
-----------------------	--------	-------

— Whisky —

Lagavulin Singlemalt	2.0 cl	7.50
16-jährig, Vol. 43 %	4.0 cl	15.00
Highland Park Singlemalt	2.0 cl	7.00
12-jährig, Vol. 40 %	4.0 cl	14.00
Wild Turkey Bourbon, Vol. 45 %	4.0 cl	11.00
Nikka from the Barrel	2.0 cl	7.50
Japanischer Whisky, Vol. 51.4 %	4.0 cl	15.00

— Tequila —

Espolon	4.0 cl	11.00
100 % Agave, Vol. 38 %		

— Rum —

Ron Zocapa	4.0 cl	14.00
23-jährig, Vol. 40 %	2.0 cl	7.00

Alle Spirituosen und Schnäpse mischen wir gerne  
zu einem wunderbaren Drink, Aufpreis Fr. 3.—

## APERITIF UND DIGESTIF

### — Apéro —

Gespritzter Weisswein Süss oder sauer		8.00
Lillet Blanc Vermouth Vol. 17 %	4.0 cl	8.50
Lillet Rouge Vermouth Vol. 17 %	4.0 cl	8.50
Pimm's N° 1 Vol. 25 %	4.0 cl	10.50
Campari Vol. 23 %	4.0 cl	8.50
Averna Vol. 29 %	4.0 cl	8.50
Appenzeller Alpenbitter Vol. 29 %	4.0 cl	8.50
Hausapéro Weisswein, Sanbitter, Eis & Orange		10.50

### — Digestif —

Grappa Tre Soli Tre Vol. 44 %	2.0 cl	15.00
Grappa Berta Elisi Vol. 43 %	2.0 cl	12.00
Hausgrappa Amarone Vol. 41 %	2.0 cl	8.50
Hennessy Cognac Vol. 40 %	2.0 cl	12.00

## KÖSTLICHKEITEN

### — Kalte Speisen —

In unserer Vitrine findest Du eine Auswahl an köstlichen süssen und salzigen Speisen – alles immer frisch und hausgemacht. Lass Dich an der Theke beraten.

### — Warme Speisen —

Auf der Tafel findest Du unser Angebot täglich wechselnd und immer saisonal.

### — Lebensmittel —

Ob kleines Frühstück, Brunch, Zmittag, Nachmittagskaffee, Dinner oder Schlummercocktail – bei uns kannst Du alle kulinarischen Bedürfnisse stillen und findest Platz zum Verweilen und Schlemmen. Aus unserer Backstube kommen stets neue Kuchen- und Torten-kreationen, sowie salzige Häppchen. Unsere Küche empfiehlt täglich warme Gerichte, frisch und saisonal zubereitet.

### — Thekenverkauf —

Keine Zeit zu bleiben? Oder hat sich spontan Besuch angekündigt? Alle Speisen und Desserts, auf Vorbestellung auch ganze Kuchen und Torten, kannst Du – hübsch verpackt – direkt über den Tresen kaufen.

### — Catering —

Es gibt immer etwas zu feiern, da sollte für gutes Essen gesorgt sein. Unser Angebot kannst Du überall hinbestellen. Gerne planen wir mit Dir Dein Fest. Komm bei uns vorbei oder nimm das Telefon zur Hand.

# LIEFERANTEN

— Ausgewählt für Sie —

---

## Lebensmittel

**Biopartner AG**

Seon

**Bauernhof Herr Krapf**

Bernhardszell

**Metzgerei Urs Fuchs**

Grub AR, Fleisch Herkunftsland:  
Schweiz (Rind, Schwein, Poulet)

**Erich Berner AG**

St.Gallen

---

## Getränke

**Schützengarten AG**

St.Gallen

---

## Weine

**Weinbau Markus Ruch**

Neunkirch

**Zähringer Weinhaus**

Zürich

**Carl Studer Vinothek**

Luzern

**Maison Libre**

Zürich

**Delinat**

St.Gallen

---

## Spirituosen

**Paul Ulrich AG**

Basel

**Glen Fahrn**

St.Gallen

---

Für die Herstellung unser Speisen legen wir Wert auf Produkte aus biologischem Anbau. Unsere Lieferaten beliefern uns fast ausschliesslich mit Lebensmitteln in Bio-Knospe- oder Demeter-Qualität sowie regionalen Produkten.

# K A F I F R A N Z

## — Öffnungszeiten —

Dienstag, Mittwoch Donnerstag	9.00 bis 23.00 Uhr
Freitag, Samstag	9.00 bis 00.00 Uhr
Sonntag	9.30 bis 17.00 Uhr
Sonntag (2. und letzter des Monats)	Grosser Franz Brunch