

BATT'S

Vorspeisen

— Restaurant —



Suppe

- cremiges Brennesselsüppchen
- mit Sauerteig-Brotzunge, Rahmhaube, Wiesenblüten 14.-
 - mit hausgebeizter Lachsforelle +5.-

Brennessel: sie gelten als heimisches Superfood, reich an Eisen, Kalzium, Magnesium sowie Vitamin A und C.



Ribelmais Törtchen

mit Käse, dazu Joghurt-Sauerrahm Dip und Brokkoli-Apfelsalat 19.-

Ribelmais: ist ein traditionelles, geschütztes Maisprodukt aus dem St.Galler Rheintal. Glutenfrei



Salat

knackiger Blattsalat mit Gemüsestreifen, Croûtons, Kerne, Früchte, Nüsse dazu feines Dressing und Sauerteigbrot 12.-

Sauerteigbrot: Durch die lange Fermentation mit Milchsäurebakterien und wilden Hefen ist es bekömmlicher und nährstoffreicher



Carpaccio

von der Büffelzunge und Randenknolle an einer Vinaigrette mit Essiggemüse und Sprossen 26.-

Büffel: wir verarbeiten stets ganze Büffelnäbner von Landwirt Christian Litscher aus Sevelen



Vorspeisen Variation von jeder Köstlichkeit etwas 29.-

Hauptspeisen



Ravioli

St.Galler Bratwurst-Ravioli an Salbei-Rahmsauce mit Apfel 32.-

Ravioli: hausgemacht! Ein Klassiker neu interpretiert
Bratwurst: von Metzgerei Bechinger



Spargel

mit Café de Paris gratiniert
dazu Ribelmais Bramata Galetten 29.-

- mit Pouletbrust +6.-

Rheintaler Spargel vom Schmitterhof der Familie Kummer



Fisch

Tagesfang, auf Mönchsbart a la creme mit jungen Bratkartoffeln 39.-

Mönchsbart ist ein fein, salzig schmeckendes Frühlingsgemüse und kleines Kraftpaket an Nährstoffen. Reich an Vitaminen A,C,K,B6 und Mineralstoffen wie Eisen und Kalzium



Kalbskopfbäckchen

Im Merlot 12h gegarte Kalbskopfbäckchen mit Kartoffelstampf und Randen-Safran Blumenkohl 48.-

Schmoren: diese Methode verbindet Röstaromen mit sanftem Garen, was zähe Stücke zart macht und eine einzigartige Sauce erzeugt



Vegan

Kichererbsen-Püree mit geröstetem Ofengemüse und Buchweizenpops 29.-

Kichererbsen liefern viel pflanzliches Eiweiss, Ballaststoffe, Mineralstoffe wie Eisen, Magnesium, Zink und Kalium
Ideal für Energie, Nerven und Immunsystem



Burger

mit 100% reinem Rheintaler Büffel-Patty, Käse, Spiegelei, Tomaten, Coleslaw, Salat, Zwiebeln und BBQ-Bier Sauce, serviert in einem Brioche Brötchen 22.-

- dazu Pommes Frites +7.-

Brioche Brötchen von der Bäckerei Weder in St.Gallen

Dessert



Flammerie

Vanille-Griessflammerie mit warmen Beeren 12.-

ein Klassiker unter den Nachspeisen



Eis aus dem Pacojet

fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den hausgemachten tagesaktuellen Sorbet sowie Glacesorten pro Kugel 4.-

Ein Pacojet ist ein professionelles Schweizer Küchengerät das tiefgefrorene Lebensmittel ohne Auftauen zu extrem feinen Mousses pacossiert.



Käse

St.Galler Käsevariation mit Feigensenf und Birnenbrot 24.-

GETRÄNKEKARTE AUF DER RÜCKSEITE