

# CORDONBLEU- WOCHEN

CORDONBLEUS	inklusive eine Beilage
<b>Klassiker</b>	28.00
vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse	
<b>Falsches</b>	25.00
mit Fleischkäse, gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse	
<b>Mediterran</b>	28.00
vom Pouletbrüstli, gefüllt mit Trutenschinken, getrockneten Tomaten und Cantadou	
<b>Walliser</b>	28.00
vom Schwein, gefüllt mit Walliser-Speck und Raclettekäse	
<b>Vegi</b>	23.00
Sellerieschnitzel, gefüllt mit Ananas und Käse	

BEILAGEN	Preis zusätzliche Beilage 3.50
<b>Pommes Frites</b>	
<b>Tagesgemüse</b>	
<b>Salat</b>	

---

Herkunftsland Fleisch

Schweiz

Herkunftsland Fisch

Fragen sie unser Personal

# KLASSIKER

## VORSPEISEN

---

Bouillon mit Einlage	6.90
Grüner Salat	7.00
Salatsaucen: Französisch, Italienisch	
Gemischter Salat	8.50
Salatsaucen: Französisch, Italienisch	

---

## HAUPTGÄNGE inklusive eine Beilage

---

Schnitzel vom Säuli	22.50
Paniertes Schnitzel vom Säuli	22.50
Pouletschnitzel	23.50
Quornschnitzel (Vegi)*	22.50
Egliknusperli	26.50
Cordonbleu vom Säuli	28.00
Salatteller mit Ei	15.00

---

## BEILAGEN Preis zusätzliche Beilage 3.50

---

Pommes Frites
Nüdeli
Tagesgemüse
Salat
Champignonrahmsauce
Kräuterbutter

---

## \*MEHR VEGETARISCHE GERICHTE

---

Fragen Sie unser Personal

---

---

---

Herkunft Fleisch

Schweiz

Herkunft Fisch

Schweiz, FAO 04/05

# GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE OFFEN 3 / 5 dl

Valschwasser mit / ohne	3.40 / 4.90
Coca-Cola	4.20 / 5.40
Rivella rot	4.20 / 5.40
Goba Citro	4.20 / 5.40
Kobelt Schorle	4.20 / 5.40
Ramseier Orangensaft	4.20 / 5.40

KALTE GETRÄNKE IM FLÄSCHLI 3.3 dl

Coca-Cola Zero	4.60
Goba Orange	4.60
Rivella blau	4.60
Fusetea Lemon	4.60
Schwepes Bitter Lemon, Tonic	4.00

KAFFEE / TEE

Kaffee creme	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	4.90
Cappuccino	4.90
Schale	4.50
Latte Macchiato	4.90
Ovomaltine heiss / kalt	4.90
Caotina heiss / kalt	4.90
Teesorten «standard»	3.50
Teesorten «premium»	4.50

COUPES

CHF

## Dänemark

11.-



Vanilleglace, lauwarne Schoggisauce, Rahm

## Eiskaffee

11.-



Vanilleglace, Kaffee, gerührt, Rahm

## Bananadream

11.-



Bananen, Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm

## Coupe Heisse Liebe

11.-



Vanilleglace, heisse Beeren, Rahm

Liebe Gäste,  
Wenn Sie an einer Lebensmittel-  
unverträglichkeit leiden, melden  
Sie sich bitte beim Personal.

Alle Preise in CHF und  
inkl. 8.1 % MwSt.



Zentrum Rheinauen  
Heimstrasse 10  
9444 Diepoldsau

#### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

---

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	10.50
Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Nüdeli	10.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10.50
Portion Pommes Frites	7.50

---

Z'VIERI	pro Person
Vesperplättli	10.50

---

---

Herkunft Fleisch  
**Schweiz**  
Herkunft Poulet  
**Widnau**  
Herkunft Fisch  
**FAO 04/05**  
Herkunft Gemüse  
**Regional, sofern verfügbar**  
Herkunft Backwaren  
**Diepoldsau, Schweiz**

---

Wenn Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit  
leiden, melden Sie sich bitte beim Personal.

# WEINKARTE

## WEISSWEIN OFFEN 1dl / 2dl

**Riesling & Sylvaner** 4.60 / 9.20

Reb- und Weingut Maienhalde, Berneck (CH)

**Federweiss 0.5L** 4.60 / 9.20

Reb- und Weingut Maienhalde, Berneck (CH)

**Wein der Saison** 5.00 / 10.00

## WEISSWEIN FLASCHEN

**Riesling & Sylvaner 0.5L** 23.00

Reb- und Weingut Maienhalde, Berneck (CH)

**Federweiss 0.5L** 23.00

Reb- und Weingut Maienhalde, Berneck (CH)

**Chardonnay 0.75L** 48.00

Reb- und Weingut Maienhalde, Berneck (CH)

**tobias Blanc Cuvée 0.75L** 48.00

tobias wein.gut, Berneck (CH)

**Trastella Toscana bianco 0.75L** 39.00

Villa Trasqua, Castellina (I)

## WEISSWEIN DER SAISON 0.75L

**Inno Emilia IGT bianco** 37.50

Cantine Romagnoli srl, Vigolzone (I)

## PROSECCO 1dl

**Goccia d'Oro Treviso extra dry** 6.00

Le Contesse srl, Vallola (I)

## ROSÉ FLASCHEN 0.75L

**Le Gris Rosé Languedoc** 34.00

Château Mire l'Etang, Fleury d'Aude (F)

## ROTWEIN OFFEN 1dl / 2dl

**Blauburgunder** 4.60 / 9.20

Reb- und Weingut Maienhalde, Berneck (CH)

**Rhein Rot Pinot Noir** 4.60 / 9.20

tobias wein.gut, Berneck (CH)

**Wein der Saison** 5.00 / 10.00

## ROTWEIN FLASCHEN

**Blauburgunder 0.5L** 23.00

Reb- und Weingut Maienhalde, Berneck (CH)

**Rhein Rot Pinot Noir 0.5L** 23.00

tobias wein.gut, Berneck (CH)

**fedeRICCO Primitivo 0.5L** 23.00

Emil Nüesch, Balgach (CH), Puglia (I)

**Laurin Shiraz 0.75L** 48.00

Reb- und Weingut Maienhalde, Berneck (CH)

**Fass IV Cuvée 0.75L** 48.00

Wein Berneck (CH)

**Primitivo Gran Sasso, Puglia (I), 0.75L** 31.50

**Fat Baron Touriga Nacional 0.75L** 35.50

Casa Ermelinda Freitas, Águas de Moura (PRT)

## ROTWEIN DER SAISON 0.75L

**Seghesio Barbera d'Alba DOC** 37.50

Fratelli Seghesio, Piemont (I)

# DESSERT

GLACE KUGELN Preis pro Kugel 3.00

Vanille

Schokolade

Karamell

Erdbeere

Sorbet Zitrone

Sorbet Mango-Passionsfrucht

+ Rahm 1.00

FÜR DIE KLEINEN UND JUNGGEBLIEBENEN

Pierrot Cornet 4.50

Vanille, Erdbeer, Schoggi, Caramel

Coupe Smarties 5.50

1 Kugel Glace nach Wahl, Smarties, Rahm

Pierrot Rakete 2.50

Diverse Kuchen und Torten ab 4.50



# BIER

Sonnenbräu

Stange 3dl 4.60

Kübel 5dl 6.20

Saisonbier 5dl 6.60

Alkoholfrei 3dl 4.90

SAFT VOM FASS 5dl

Mosterei Kobelt 6.00

mit Alkohol / ohne Alkohol

APERITIFS

Hugo 11.00

Limoncello Spritz 11.00

Aperol Spritz 11.00

Martini bianco 15% vol., 4cl 6.00

Campari 25% vol., 4cl 6.00

Crodino "biondo" 0% alc. 1.75dl 6.50

Gespritzter Wein  
süß / sauer 8.00

DIGESTIFS 2cl

Scotch Single Malt Whisky 7.20

The Balvenie, Caribbean Cask, 14 years, 43% vol.

Rum Zacapa 7.20

Centenario 23 years, Sistema Solera, 40% vol.

Grappa Amarone 6.20

Dellavalle, Villa Isa, Barrique, 42% vol.

Cognac 6.20

Remy Martin, VSOP, 40% vol.

Williams 5.00

Morand, Eau-de-Vie, AOP, 43% vol.

La Vieille Prune 5.00

De trois Rois, Eau-de-vie, 40% vol.