



**fondue**  
beizli

# — Herzlich Willkommen im Fondue Beizli

Mitten in der St. Galler Innenstadt steht das Fondue Beizli für herzliche Gastfreundschaft, traditionelle Schweizer Küche und eine gemütliche Atmosphäre. Unser charmantes Lokal ist bei Einheimischen wie auch bei Gästen aus aller Welt beliebt – für gutes Essen, echte Begegnungen und Momente, an die man sich gerne zurückerinnert.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Kathrin und Stefan Sturzenegger & Team

# Vorspeisen

Nüsslisalat <i>Speck   Ei   Croutons</i>	10.50	14.50
Gemischter Salat	9.50	13.50
Grüner Salat	8.50	11.50
Tomatensuppe		11.50
Zwiebelsuppe «Fondue Beizli» <i>Toast   Käse</i>		11.50
Schnäggä <i>Hausgemachte Schneckenbutter   Zwiebeln</i>		
1 Dutzend		25.00
½ Dutzend		17.50
Bündnerteller	16.00	22.00
Pferde Mostbröggli	16.00	22.00
Tatar vom Thurgauer Weiderind <i>Butter   Toast   Zwiebeln</i>		
Portion 160 g		31.00
½ Portion 80 g		21.00

## Salate als Hauptgerichte

Geflügelsalat <i>Bunte Salate   Poulet   Curry</i>		23.50
Fitnesssteller <i>Bunte Salate   Pouletbrust   Kräuterbutter</i>		23.50
Grosser Salatteller		22.50
Wurst-Käse-Salat <i>Bunte Salate   Cervelat   Käse</i>		23.00
Fitness Spätzli <i>Blattsalat   Hausgemachte Spätzli</i>		21.50

# Käsespezialitäten

## Käse Fondue

pro Person

Hausmischung

29.00

*eigene geheime Mischung*

Moitié Moitié

32.00

*Vacherin Fribourgeois | Gruyère | separater Kirsch*

Genfer

32.00

*Hausmischung | Morcheln | Kirsch*

Jäger

30.00

*Hausmischung | Kräuter | Steinpilze | Eierschwämmli*

Aux fines herbes

29.50

*Hausmischung | Kräuter | Williams*

Herren

29.50

*Hausmischung | Chili | Paprika | Zwiebeln*

Indienne

30.50

*Hausmischung | Curry | Ananas | Birnen*

Glarner

29.50

*Bio Bergkäsemischung | Glarner Schabziger*

Sennen

30.00

*Bio Bergkäsemischung | Speck | Schinken | Pflümli*

Toggenburger

30.00

*Bio Bergkäsemischung | Pferde Mostbröggli*

Bierfondue

31.00

*Hausmischung | Bier | Speck | Steinpilze | Eierschwämmli*

Thurgauer *Alkoholfrei*

29.50

*Hausmischung | Saft Naturtrüb | Apfel*

Beilagen

Essiggemüse *Silberzwiebeln | Essiggurken*

5.00

Gschwelti

5.00

## Raclette

*Gschwelti | Silberzwiebeln | Essiggurken*

1 Portion

14.00

À discrétion

39.00

# Fleischspezialitäten

## Fleisch Fondue

Chinoise mit Bouillon

Portion 180 g 49.00

À discrétion 60.00

Bourguignon mit Öl

Portion 180 g 49.00

À discrétion 60.00

Inklusive Salat und einer Schale Beilage pro Person

*Beilagenauswahl: Pommes frites | Reis | Spätzli oder Tagesgemüse*

*Fleischauswahl: Rind | Schwein | Poulet*

Rinds Entrecôte 200 gr 46.00

Kalbssteak 180 g 48.00

Schweinssteak 200 g 37.00

Pouletbrust 160 g 28.00

Wählen Sie die Sauce und Beilage zum Fleisch

*Bourguignon Saucen: «Maison» | Kräuterbutter | rote Currysauce*

*Beilagenauswahl: Pommes frites | Reis | hausgemachte Spätzli oder Tagesgemüse*

Beizli Spiess (ab zwei Personen, Preis pro Person) 50.00

*Schwein | Rind | Poulet | Speck | verschiedene Saucen | Reis | Inklusive Salat*

Rindshuftmöggli 30.00

*Bourguignon Saucen | Pommes frites*

Paniertes Schnitzel 25.00

*Schwein | Pommes frites*

St. Galler Bratwurst 25.00

*Zwiebelsauce | Butterrösti*

# Cordon Bleu

	vom Kalb	vom Schwein
<b>Cordon Bleu «Klassisch»</b> <i>Schinken   Käse</i>	44.00	34.00
<b>Cordon Bleu «Walliser»</b> <i>Rohschinken   Käse   Aprikose</i>	44.00	34.00
<b>Cordon Bleu «Diabolo»</b> <i>Schinken   Käse   Chili</i>	44.00	34.00
<b>Cordon Bleu «Toggenburger»</b> <i>Pferde Mostbröggli   Bio Bergkäse</i>	44.00	34.00
<i>Beilagen: Pommes frites oder bunte Salate</i>		

# Hausgemacht & Traditionell

<b>Negresco Spätzli</b> <i>Rindfleisch   Peperoni   grüner Pfeffer   Chili</i>	25.00
<b>Älpler Spätzli</b> <i>Schinken   Speck   Käse   Zwiebeln</i>	25.00
<b>Vegi Spätzli</b> <i>Gemüse   rote Currysauce</i>	25.00
<b>Huus Rösti</b> <i>Kartoffeln   Schinken   Käse   Spiegelei</i>	26.00
<b>Hörnli und Ghackets</b> <i>Teigwaren   Rind</i>	22.00
<b>Chäshörnli</b> <i>Schinken   Speck   Zwiebeln</i>	22.00
<b>Apfelmus</b>	2.80

# Informationen

Für Informationen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Die Preise sind inkl. 8.1% MWST

## Herkunftsverzeichnis

Poulet: Schweiz

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rind: Schweiz, Uruguay

Pferd: Schweiz, Kanada

### **Restaurant Fondue Beizli**

Kathrin und Stefan Sturzenegger | Brühlgasse 26 | 9000 St.Gallen | [fonduebeizli.ch](http://fonduebeizli.ch)



**fondue**  
beizli

# — **Welcome** to Fondue Beizli

Right in the heart of St. Gallen's city center, the Fondue Beizli stands for warm hospitality, traditional Swiss cuisine, and a cozy atmosphere. Our charming restaurant is a favorite among locals and guests from all over the world – known for great food, genuine encounters, and moments you will fondly remember.

We are happy to have you here with us.  
Kathrin and Stefan Sturzenegger & Team

# Starters

Lamb's Lettuce <i>Egg   Bacon   Croutons</i>	10.50	14.50
Mixed Salad	9.50	13.50
Green Salad	8.50	11.50
Tomato Cream Soup		11.50
Onion Soup <i>Toast   Cheese</i>		11.50
Escargot <i>Homemade Herb Garlic Butter</i>		
1 Dozen		25.00
½ Dozen		17.50
«Bündnerteller» – Swiss Air Dried Meat <i>Beef   Pork</i>	16.00	22.00
«Mostbröggli» – Swiss Air Dried Meat <i>Horse</i>	16.00	22.00
Beef Tatar <i>Toast   Butter   Onions</i>		
Portion 160 g		31.00
½ Portion 80 g		21.00

## Salads as Main Course

Chicken Salad <i>Mixed Salads   Chicken   Curry</i>		23.50
Fitnessplate <i>Mixed Salads   Chicken Breast   Herb Butter</i>		23.50
Large Mixed Salad		22.50
Sausage & Cheese Salad <i>Mixed Salads   Cervelat   Cheese</i>		23.00
Fitness Spätzli <i>Homemade Spätzli   Green Salad</i>		21.50

# Cheese Specialities

## Cheese Fondue

per person

House Blend

29.00

*Our House Blend Cheese Fondue*

Moitié-Moitié

32.00

*Fribourg Vacherin | Gruyère | Kirsch Schnapps*

Genfer

32.00

*House Blend | Morels | Kirsch*

Jäger

30.00

*House Blend | Herbs | Porcini Mushrooms | Chanterelles*

Aux Fines Herbes

29.50

*House Blend | Herbs | Williams*

Herren

29.50

*House Blend | Chili | Paprika | Onions*

Indienne

30.50

*House Blend | Curry | Pineapple | Pears*

Glarner

29.50

*Mountain Cheese | Glarner Schabziger (Herb Cheese)*

Sennen

30.00

*Mountain Cheese | Bacon | Ham | Pflümli*

Toggenburger

30.00

*Mountain Cheese | Horse «Mostbröggli»*

Beer Fondue

31.00

*House Blend | Beer | Bacon | Porcini Mushrooms | Chanterelles*

Thurgauer *Alcohol-free*

29.50

*House Blend | Apple Cider | Apple*

Extras

Pickles | Silver Onions

5.00

Potatoes

5.00

## Raclette

*Potatoes | Pickles | Silver Onions*

1 Portion

14.00

Raclette all you can eat

39.00

# Meat Specialities

## Meat Fondue

Fondue Chinoise with Broth

Portion 180 g 49.00

All you can eat 60.00

Fondue Bourguignon with Oil

Portion 180 g 49.00

All you can eat 60.00

Includes Salad and One Bowl of Side Dish

*Side Dish Selection: French Fries | Rice | Spätzli or Vegetables*

*Meat Selection: Beef | Pork | Chicken*

Beef Sirloin Steak 200 g 46.00

Veal Loin Steak 180 g 48.00

Pork Loin Steak 200 g 37.00

Chicken Breast 160 g 28.00

Choose your Sauce and Side Dish

*Bourguignon Sauces «Maison» | Herb Butter | Red Curry Sauce*

*Side Dish Selection: French Fries | Rice | Homemade Spätzli or Vegetables*

Beizli Spiess (minimum two people, per person) 50.00

*Pork | Beef | Chicken | Bacon | Various Sauces | Rice | Includes Salad*

Beef Sirloin Tip Cubes 30.00

*Bourguignon Sauces | French Fries*

Breaded Pork Loin Schnitzel 25.00

*Pork | French Fries*

St. Galler Bratwurst 25.00

*Onion Gravy | Rösti (Swiss Hash Browns)*

# Cordon Bleu

	Veal	Pork
Cordon Bleu «Classic» <i>Ham   Cheese</i>	44.00	34.00
Cordon Bleu «Valais» <i>Air Dried Ham   Cheese   Apricot</i>	44.00	34.00
Cordon Bleu «Diabolo» <i>Ham   Cheese   Chili</i>	44.00	34.00
Cordon Bleu «Toggenburg» <i>Horse «Mostbröggli»   Mountain Cheese</i>	44.00	34.00

*Served with French Fries or Mixed Salad*

# Homemade & Traditional

*Spätzli: Homemade dumpling-style Swiss noodles*

Negresco Spätzli <i>Beef   Bell Peppers   Green Peppercorns   Chili</i>	25.00
Älpler Spätzli <i>Ham   Bacon   Cheese   Onions</i>	25.00
Vegi Spätzli <i>Vegetables   Red Curry Sauce</i>	25.00
Huus Rösti <i>Potatoes   Ham   Cheese   Fried Egg</i>	26.00
Hörnli and Ghackets <i>Macaroni   Minced Beef Sauce</i>	22.00
Cheese Macaroni Swiss Style <i>Ham   Bacon   Cheese   Onions</i>	22.50
Apple Sauce	2.80

# Information

For information regarding allergens in our dishes, please ask our service staff.

Prices include 8.1% TAX.

## Origin of Meat

Chicken: Switzerland

Pork: Switzerland

Veal: Switzerland

Beef: Switzerland, Uruguay

Horse: Switzerland, Canada

### **Restaurant Fondue Beizli**

Kathrin und Stefan Sturzenegger | Brühlgasse 26 | 9000 St.Gallen | [fonduebeizli.ch](http://fonduebeizli.ch)