


# Speisekarte

## Hausgemachte Butterblätterteig-Pastetli

Füllungen:

- «Klassisch» Kalbs-Brätkügel mit Champignonsrahmsauce
- «Eden» Geschnetztes Pouletfleisch mit Rahmsauce
- «Gemüse» Rotes Curry mit Gemüse 

1 Pastetli Fr. 10.50

2 Pastetli Fr. 17.50

Dazu eine kleine Gemüse garnitur

Käsespätzli  Fr. 16.50

Hausgemachte Quarkspätzli mit Toggenburger Käse und Röstzwiebeln

Toggenburger Schweinssteak, Pommes Frites Fr. 18.50

mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur

Marinierte Pouletstreifen, Pommes Frites Fr. 18.50

mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur

Schweinsschnitzel paniert, Pommes Frites Fr. 18.50

mit kleiner Gemüse garnitur

Hausgemachter Burger mit Pommes Frites Fr. 19.50

Rindfleisch Patty, im hausgemachten Brioche Brötchen mit Cocktailsauce, Käse, Gurken und Salat

Vegi- Burger mit Pommes Frites  Fr. 19.50

Gemüse Patty im hausgemachten Brioche Brötchen mit Cocktailsauce, Käse, marinierten Gurken und Salat

## Unser aktuelles Mittagsmenu und Wochenhit

Das Servicepersonal informiert Sie gerne

# Snacks

<b>Toast Hawaii</b>	Fr. 11.50
Toastbrot, Schinken, Ananas, mit Toggenburger Käse überbacken	
<b>Schinken-Käsetoast</b>	Fr. 7.50
Toastbrot gefüllt mit Schinken und Toggenburger Käse	
<b>Portion Pommes Frites</b> ✓	Fr. 7.50
<b>Chäschüechli</b> ✓	Fr. 3.20
<b>Quiche</b> ✓	Fr. 6.50
Tomaten-Käse oder Spinatfüllung	
<b>Belegte Brötchen</b>	Fr. 3.20
Ei, Schinken, Salami, Frischkäse, Thon, Sellerie	
<b>Sandwich</b>	
Wir haben diverse Sandwiches in unserem Laden. Das Personal informiert Sie gerne.	

# Suppen

<b>Gerstensuppe</b> ✓	Fr. 8.00
<b>Steinpilzcrèmesuppe</b> ✓	Fr. 8.00
<b>Kürbissuppe (Saisonal)</b> ✓	Fr. 8.00

# Salat-Variationen

Grüner Salat		Fr. 5.00
Gemischter Salat	klein	Fr. 9.00
	gross	Fr. 12.00
Fitness-Teller Poulet		Fr. 19.50
gemischter Salat mit marinierten Pouletstreifen und Kräuterbutter		
Fitness-Teller Vegi		Fr. 18.00
gemischter Salat, dazu wahlweise zwei Chäschüechli oder eine Quiche		
Fitness-Teller mit Hamburger		Fr. 20.50
gemischter Salat, Rindfleischburger (120g) im hausgemachten Brioche Brötchen, mit Cocktailsauce, Käse, Gurken und Salat		
Wurstsalat garniert		Fr. 16.50
serviert mit gemischtem Salat		
Wurst-Käsesalat garniert		Fr. 17.50
Toggenburger Wurst-Käse-Duo mit gemischtem Salat		

# Für unsere kleinen Gäste

Pouletstreifen mit Pommes Frites		Fr. 9.50
mit kleiner Gemüse garnitur		
Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites		Fr. 9.50
mit kleiner Gemüse garnitur		
Wienerli im Teig		Fr. 8.50
mit kleiner Salatgarnitur		
Hausgemachter Burger		Fr. 9.50
Rindfleisch Patty, im hausgemachten Brioche Brötchen mit Cocktailsauce		

# Frühstück

## Frühstück klein

Fr. 9.00

Portion Milchkaffee, Tee, Schoggi, einen Cappuccino oder Latte Macchiato  
2 Gipfeli oder Brötli, 10 g Butter, 2 Konfi

## Frühstücks-Wunschkonzert

Stellen Sie Ihr persönliches Frühstück zusammen

Zusätzlich zum kleinen Frühstück:

- Birchermüesli 125g Fr. 3.00
- Orangensaft 2dl Fr. 4.00
- Aufschnitt ca. 60g Fr. 4.50
- Käse ca. 60g Fr. 4.00
- Speielei / mit Speck Fr. 3.50  
/+Fr. 1.50
- Rührei / mit Speck Fr. 4.50  
/+Fr. 1.50
- Weich gekochtes Ei Fr. 2.50
- Hart gekochtes Ei Fr. 2.50
- Butter oder Konfi Portion Fr. 0.50
- Supplement Getränk Fr. 4.00

## Brunch Buffet jeden Sonntag 9.00 bis 12.00 Uhr

Erwachsene Fr. 24.00

Kinder, 1 – 14 Jahre, pro Altersjahr Fr. 1.20

Birchermüesli	gross (500g)	Fr. 8.90
	klein (250g)	Fr. 5.80
	mit Rahm	Fr. -.80

# Hausgemachte Desserts und Glace

Frappé		Fr. 6.00
aus allen Glacesorten möglich		
Eiskaffee		Fr. 9.00
Moccaglance gerührt, Schlagrahm		
Belle Hélène		Fr. 10.50
2 Kugeln Vanilleglace, Birnen, hausgemachte Schoggisauce, Schlagrahm		
Bananensplit		Fr. 10.50
je 1 Kugel Vanille- und Schoggiglace, Banane, Schoggisauce, Schlagrahm		
Meringue-Glace		Fr. 9.00
je 1 Kugel Vanille- und Erdbeerglace mit Meringues und Schlagrahm		
Coupe maison		Fr. 14.00
Vanille-, Erdbeer-, Schoggiglace, Fruchtsalat, Schlagrahm		
Heisse Himbeeren		Fr. 10.50
mit 2 Kugeln Vanilleglace und Schlagrahm		
Coupe Dänemark		Fr. 9.50
2 Kugeln Vanilleglace mit hausgemachter Schoggisauce, Schlagrahm		
Coupe Amarena		Fr. 10.50
Vanilleglace mit Amarenensaft, Amarenenkirchen und Schlagrahm		
Coupe Baileys		Fr. 11.50
zwei Kugeln Vanilleglace mit Baileys und Schlagrahm		
Kinder-Coupe Müsli		Fr. 4.50
Vanilleglace, Schlagrahm, Smarties		
Glace Portion	pro Kugel	Fr. 3.50
	mit Rahm	Fr. -.80

# Saisonales

Erdbeercoupe		Fr. 10.50
je 1 Kugel Erdbeer- und Vanilleglace, Erdbeeren, Schlagrahm		
Coupe Nesselrode		Fr. 10.50
Marronipürée, Meringues, Vanilleglace, Schlagrahm		
Vermicelles	ganze Portion	Fr. 8.00
	halbe Portion	Fr. 5.80
Schlorzifladen	natur	Fr. 4.00
	mit Vanilleglace und Schlagrahm	Fr. 8.50

Im Laden finden Sie eine reichhaltige Auswahl an hausgemachten Torten und Patisserie.

## Unsere regionalen Lieferanten

Wir legen großen Wert auf Frische, Regionalität und beste Qualität. Deshalb beziehen wir unsere Zutaten von ausgewählten Lieferanten aus der Umgebung, die unser Vertrauen genießen. Hier stellen wir Ihnen unsere Partner vor:

Metzgerei Metzger	verschiedene Fleischspezialitäten
Käserei Stadelmann	Butter, Rahm, Käse
Käserei Stofel	Käse, Joghurt, Pastmilch
Stäheli Früchte und Gemüse	Früchte und Gemüse
Rickli Kaffee	Kaffee
Hof Kabisboden, Ebnat-Kappel	Truten und Schweinefleisch
Geflügelhof Dätwyler	Eier
Patrik Kuster	Rohmilch direkt vom Bauernhof

Bei uns erhalten Sie ausschliesslich Schweizer Fleisch.

# Getränke

<b>Kaffee crème/natur</b>	Fr. 4.40
Portion	Fr. 7.60
<b>Milchkaffee</b>	Fr. 4.60
Portion	Fr. 7.80
<b>Cappuccino</b>	Fr. 5.00
<b>Latte macchiato</b>	Fr. 5.80
Amaretto, Vanille, Haselnuss, Kokos, Zimt, Caramel	
<b>Lattino (kalt)</b>	Fr. 5.90
Latte Macchiato mit kalter Milch	
Amaretto, Vanille, Haselnuss, Kokos, Zimt, Caramel	
<b>Espresso crème/natur</b>	Fr. 4.40
<b>Espresso doppelt</b>	Fr. 5.00
<b>Espresso Macchiato</b>	Fr. 4.60
<b>Ristretto</b>	Fr. 4.40
<b>Café mélange</b>	Fr. 5.20
<b>Wienerkaffee</b>	Fr. 8.50
Tasse Kaffee, Vanilleglacé, Schlagrahm	
<b>Kaffee Baileys</b>	Fr. 7.60
Tasse Kaffee mit 3 cl Baileys, Schlagrahm	
<b>Kafi Luz</b>	Fr. 6.80
<b>Punsch</b>	Fr. 4.20
Orangen, Apfel, Rum	
<b>Babycino</b>	Fr. 3.00
Warme Milch mit Milchschaum und süsser Beilage	

# Heisse Schoggi

<b>Schoggi</b>	Fr. 4.40
Portion	Fr. 7.60
<b>Ovomaltine</b>	Fr. 4.40
Portion	Fr. 7.60
<b>Schoggi mit Aroma</b>	Fr. 5.00
Amaretto, Vanille, Haselnuss, Kokos, Zimt, Caramel	
<b>Schoggi mélange</b>	Fr. 5.20
<b>Schoggi mélange mit Aroma</b>	Fr. 5.80
Amaretto, Vanille, Haselnuss, Kokos, Zimt, Caramel	
<b>Hot Chocolate</b>	Fr. 5.80
Schoggi mit Cayenne-Pfeffer und Blütenhonig	
<b>Chococino</b>	Fr. 6.50
Schoggi mit einem Espresso	
<b>Bella Italia</b>	Fr. 7.60
Schoggi mit Amaretto-Liqueur	
<b>Jamaica</b>	Fr. 7.60
Schoggi mit Rum	

Unsere heisse Schoggi stellen wir nach Confiseur Art mit feinsten Couverture und frischer Toggenburger Milch her.



# Getränke kalt

## Getränke in Flaschen

Eptinger Mineral rot, blau	3.3 dl	Fr.	4.60
Pepita Cola, Pepita Cola zero	3.3 dl	Fr.	4.60
Rivella rot, blau	3.3 dl	Fr.	4.60
Shorley	3.3 dl	Fr.	4.60
Schweppes Bitter lemon; tonic	2.0 dl	Fr.	4.60
Saurer Most alkoholfrei	5.0 dl	Fr.	6.00

## Getränke im Offenausschank

Pepita Orange, Citro, Cola,	2.0 dl	Fr.	3.20
Grapefruit, Rivella rot, Eistee,	3.0 dl	Fr.	4.10
Apfelsaft, Shorley, Tafelwasser	5.0 dl	Fr.	5.00
Sirup	1.0 dl	Fr.	-.80
	2.0 dl	Fr.	1.40
	3.0 dl	Fr.	2.00
Orangenjuss Michel	2.0 dl	Fr.	4.50
Red Bull	2.5dl	Fr.	5.00
Vitamindrink		Fr.	5.50
Grapefruitlimonade, Multivitaminsaft, Grenadinesirup, Fruchtspiessli			

# Alkoholische Getränke

Prosecco	1.0 dl	Fr.	6.50
Aperol Spritz	2.0 dl	Fr.	8.80
Campari, Martini	4.0 cl	Fr.	6.80
Grappa 41%	2.0 cl	Fr.	6.80
Altmaa Bitter 25%	4.0 cl	Fr.	8.80

## Weisswein

St. Saphorin, Pinot Grigio	1.0 dl	Fr.	4.40
	2.0 dl	Fr.	8.60
	5.0 dl	Fr.	19.50
Weisswein gespritzt	2.0 dl	Fr.	6.80

## Rotwein

Jeninser, Negroamaro	1.0 dl	Fr.	4.70
	2.0 dl	Fr.	9.10
	5.0 dl	Fr.	22.00

## Bier

Ittinger Klosterbräu	3.3 dl	Fr.	4.90
St.Johanner hell	3.3 dl	Fr.	6.00
Haldenkronen	3.3 dl	Fr.	4.70
Appenzeller Bier alkoholfrei	3.3 dl	Fr.	4.70
Appenzeller Bier Panaché	3.3 dl	Fr.	4.70

# Tee

**Offen** im originellen Kännchen serviert Fr. 7.60  
im Glas Fr. 4.40

**Weisser Tee** Ziehdauer 3-4 Minuten  
Pai Mu Tan, Bio «Weisse Pfingstrose» mild und blumig zart

**Schwarzer Tee** Ziehdauer 2-3 Minuten  
Earl Grey reine Bergamotte, der etwas kräftigere Earl Grey  
Devacha ein lieblicher Schwarztee, süffig leicht mit zart  
malzigem Geschmack und einer Erinnerung  
an Caramel und Datteln

**Grüner Tee** Ziehdauer 2-3 Minuten  
Jasmin, Bio feiner Tee mit Jasminblüten  
Marrakesch Minze mit Grüntee, herrlich frisch  
Oolong Tee aromatisch, sanfter Geschmack

**Früchte Tee** Ziehdauer 8-10 Minuten  
Sweet Orange Apfel-, Karotten-, Rotebeetstücke, Weinbeeren,  
Bananenchips, Rosen- und Ringelblumenblüten  
Arabella's Kirschen **Tipp:** zum Schluss Teesieb auslöffeln  
Kirschen, Ingwerstücke, Apfelstücke, Weinbeeren  
Rüebli, Randen

**Kräuter Tee** Ziehdauer 5-10 Minuten  
Pegasus Lemongrass, Süssholz, Ingwer, Minze,  
Zitronenschale, Schwarzer Pfeffer

**Rooibos, Bio** fermentierter, reiner Rooibos  
**Rooibos Zimt** Weinbeeren, Orangenschalen, Apfel- und Zimtstücke  
Mandeln

**Tee Beutel:** Fr. 4.20  
Ingwer-Zitrone, Verveine, Pfefferminz, Lindenblüten, Schwarztee, Kamille

**Tee crème, Tee citron** Fr. 4.40



# Willkommen im Café Kunz

## Tradition und Genuss seit 1930

Seit der Gründung im Jahr 1930 durch Leo Kunz steht das Café Kunz für exquisite Handwerkskunst und unvergleichlichen Genuss. Unsere feinen Kreationen, wie der traditionelle Mandelfisch, werden seit jeher mit viel Liebe und Hingabe hergestellt.

Durch unsere langjährige Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und dem Einsatz bester Zutaten, darunter Milch, Rahm und Butter aus dem idyllischen Obertoggenburg, bieten wir Ihnen eine besondere Qualität. Heute führt, mit Rebekka und Pascal Rebmann-Kunz, bereits die dritte Generation die Tradition fort, wobei Handwerkskunst, Innovation und herzliche Gastfreundschaft im Mittelpunkt stehen.

Ob für einen gemütlichen Kaffee, eine süsse Verführung aus unserer Konditorei oder einen reichhaltigen Sonntags-Brunch – bei uns erwartet Sie ein unvergessliches Genusserlebnis. Täglich bieten wir zudem ein frisch zubereitetes Mittagsmenü mit regionalen Zutaten, das saisonale Spezialitäten und herzhaftes Gerichte umfasst. Unsere vielfältige Auswahl reicht von knusprigen Snacks, feinen Salaten und hausgemachten Suppen bis hin zu warmen Hauptgerichten.

Genießen Sie in unserem charmanten Café die Ruhe und Entspannung abseits des Alltags, und lassen Sie sich von unserem Team kulinarisch verwöhnen.

# Glace Wunschkonzert

## Stellen Sie Ihren eigenen Traum Coupe zusammen

Sie wählen Ihre liebsten Zutaten aus. Wir zaubern daraus

Ihren Traum Coupe: Pro Kugel Fr. 3.50

### Schritt 1: wählen Sie Ihre Glacesorte

(je nach Saison sind nicht alle Sorten verfügbar)

- Vanille
- Schoggi
- Mocca
- Erdbeer
- Himbeer
- Pistache
- Passionsfrucht
- Joghurt
- Zitrone
- Stracciatella
- Caramel
- Haselnuss

### Schritt 2: wählen Sie Ihr Topping

- Rahm Fr. 0.80
- Saisonale Früchte Fr. 2.00
- Erdbeeren (Saisonal) Fr. 2.00
- Heisse Himbeeren Fr. 2.00
- Banane Fr. 2.00
- Smarties Fr. 2.00
- Mandeln Fr. 2.00
- Caramelisierte Haselnüsse Fr. 2.00
- Schoggisauce Fr. 2.00
- Caramel Fr. 2.00

