Speisekarte

Füllungen:

«Klassisch»Kalbs-Brätkügeli mit Champignonsrahmsauce«Eden»Geschnetzeltes Pouletfleisch mit Rahmsauce

«Gemüse» Rotes Curry mit Gemüse 🗸

1 Pastetli Fr. 10.50 2 Pastetli Fr. 17.50

Dazu eine kleine Gemüsegarnitur

Käsespätzli Fr. 16.50

Hausgemachte Quarkspätzli mit Toggenburger Käse und Röstzwiebeln

Toggenburger Schweinssteak, Pommes Frites Fr. 18.50

mit Kräuterbutter und Gemüsegarnitur

Marinierte Pouletstreifen, Pommes Frites Fr. 18.50

mit Kräuterbutter und Gemüsegarnitur

Schweinsschnitzel paniert, Pommes Frites Fr. 18.50

mit kleiner Gemüsegarnitur

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

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

Suppen

Gerstensuppe V	Fr.	8.00
Steinpilzcrèmesuppe 🗸	Fr.	8.00
Kürbissuppe (Saisonal) 🗸	Fr.	8.00

Salat-Variationen

Grüner Salat		Fr.	5.00
Gemischter Salat	klein		9.00
	gross	ri.	12.00
Fitness-Teller Poulet gemischter Salat mit ma	: arinierten Pouletstreifen und Kräu		19.50 utter
Fitness-Teller Vegi gemischter Salat, dazu	√ wahlweise zwei Chäschüechli ode		18.00 e Quiche
9	amburger eischburger (120g) im hausgema auce, Käse, Gurken und Salat		20.50 Brioche
Wurstsalat garniert serviert mit gemischtem		Fr.	16.50
_	Salat		
Wurst-Käsesalat gar Toggenburger Wurst-Kä		Fr.	17.50

Für unsere kleinen Gäste

Pouletstreifen mit Pommes Frites mit kleiner Gemüsegarnitur	Fr.	9.50
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites mit kleiner Gemüsegarnitur	Fr.	9.50
Wienerli im Teig mit kleiner Salatgarnitur	Fr.	8.50
Hausgemachter Burger Rindfleisch Patty, im hausgemachten Brioche Brötchen n		9.50 cktailsauce

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
 Orangensaf 	t 2dl	Fr.	4.00
 Aufschnitt c 	a. 60g	Fr.	4.50
• Käse ca. 60g	9	Fr.	4.00
 Spiegelei / r 	mit Speck	Fr.	3.50
		/+F	r. 1.50
• Rührei / mit	Speck	Fr.	4.50
		/+F	r. 1.50
 Weich geko 	chtes Ei	Fr.	2.50
 Hart gekoch 	ntes Ei	Fr.	2.50
 Butter oder 	Konfi Portion	Fr.	0.50
 Supplement 	t Getränk	Fr.	4.00
Brunch Buffet	jeden Sonntag 9.00 bis 12.00 Uhr Erwachsene Kinder, 1 – 14 Jahre, pro Altersjahr		24.00 1.20
Birchermüesli	gross (500g) klein (250g) mit Rahm	Fr. Fr. Fr.	8.90 5.80 80

Hausgemachte Desserts und Glace

Frappé aus allen Glacesorten r	möglich	Fr.	6.00
Eiskaffee Moccaglace gerührt, S	chlagrahm	Fr.	9.00
Belle Hélène 2 Kugeln Vanilleglace,	Birnen, hausgemachte Schoggisauce, S	Fr. chlagr	10.50 rahm
Bananensplit je 1 Kugel Vanille- und	Schoggiglace, Banane, Schoggisauce, S	Fr. Schlag	10.50 rahm
Meringue-Glace je 1 Kugel Vanille- und	Erdbeerglace mit Meringues und Schla	Fr. grahm	9.00
Coupe maison Vanille-, Erdbeer-, Sch	oggiglace, Fruchtsalat, Schlagrahm	Fr.	14.00
Heisse Himbeerel mit 2 Kugeln Vanillegla		Fr.	10.50
Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace	(mit hausgemachter Schoggisauce, Schla	Fr. ıgrahr	9.50
Coupe Amarena Vanilleglace mit Amare	enensaft, Amarenenkirschen und Schlag	Fr. rahm	10.50
Coupe Baileys zwei Kugeln Vanillegla	ce mit Baileys und Schlagrahm	Fr.	11.50
Kinder-Coupe Müsli Vanilleglace, Schlagrahm, Smarties		Fr.	4.50
Glace Portion	pro Kugel mit Rahm	Fr. Fr.	3.50 80

Schlorzifladen	natur	Fr.	4.80
	mit Vanilleglace und Schlagrahm	Fr.	9.00

Saisonales

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

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

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

Heisse Schoggi

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

Unsere heisse Schoggi stellen wir nach Confiseur Art mit feinster 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 Offenausscha	ank		
Pepita Orange, Citro, Cola, Grapefruit, Rivella rot, Eistee, Apfelsaft, Shorley, Tafelwasser	2.0 dl 3.0 dl 5.0 dl	Fr. Fr. Fr.	3.20 4.10 5.00
Sirup	1.0 dl 2.0 dl 3.0 dl	Fr. Fr. Fr.	80 1.40 2.00
Orangenjus Michel	2.0 dl	Fr.	4.50
Red Bull	2.5dl	Fr.	5.00
Vitamindrink Grapefruitlimonade, Multivitaminsaft, Gre	nadinesirup, Fruc	Fr. chtspiessli	5.50

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 5.0 dl	Fr. Fr.	8.60 19.50
Maisswain gospritzt	2.0 dl	Fr.	6.80
Weisswein gespritzt	2.0 ui	гі.	0.00
Rotwein			
Jeninser, Negroamaro	1.0 dl	Fr.	
	2.0 dl 5.0 dl	Fr. Fr.	9.10 22.00
	5.0 ui	г.	22.00
Bier			
Ittinger Klosterbräu	3.3 dl	Fr.	4.90
St.Johanner hell	3.3 dl	Fr.	6.00
Haldenkrone	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

Jasmin, Bio

Marrakesch

Oolong Tee

Ziehdauer 2-3 Minuten

feiner Tee mit Jasminblüten

Minze mit Grüntee, herrlich frisch

aromatisch, sanfter Geschmack

Früchte Tee Ziehdauer 8-10 Minuten

Sweet Orange Apfel-, Karotten-, Rotebeetestücke, Weinbeeren,

Bananenchips, Rosen- und Ringelblumenblüten

Tipp: zum Schluss Teesieb auslöffeln

Arabella's Kirschen 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

Café-Confiserie



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 herzhafte 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