



Toggenburgerhof

Kirchberg SG

Aus dem Suppentopf

Gemüsecremesuppe	5.50
Überbackene Zwiebelsuppe mit Baguette und Käse gratiniert	9.50
Kraftbrühe mit Flädli	5.50
Tomatencremesuppe mit Gin und frischem Basilikum	9.50

Kalte Vorspeisen

Knackiger Nüsslisalat mit Ei (Mimosa) oder Champignons	10.50
Saison-Blattsalat	7.-
Gemischter Salat	8.-
Salat nach Art des Chefs mit Schinken und Käsestreifen, Ei und Zwiebeln	12.50
Salat „Caprese“ Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum an italienischer Sauce	9.50
Knusprige Bruschetta 5 geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum & Knoblauch	11.-

Unsere Dressings: französisch oder italienisch



Toggenburgerhof

Kirchberg SG

Kalte Gerichte

Toggenburgerhof-Plättli serviert auf dem Holzteller mit verschiedenen Spezialitäten wie Mostbröckli, Speck, Vorderschinken, Fleischkäse und Salami	19.-
Kleiner Salatteller	12.-
Grosser Salatteller mit Ei	16.-
Wurstsalat einfach oder garniert	13.- 17.-
Wurst-Käsesalat einfach oder garniert	14.- 18.-
Eingeklemmte mit Brot (Vorderschinken, Salami oder Fleischkäse) (Bündnerfleisch oder Käse)	6.- 7.-

Fitnesssteller

Reichhaltiges Salatbouquet mit Fleisch nach Wahl

Schweinsschnitzel paniert oder mit Kräuterbutter	19.50 ☆)
Saftiges Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse und Vorderschinken	26.-
Rindshuftschnitzel vom Grill mit Kräuterbutter	24.- ☆)
Fischknusperli vom Zanderfilet mit Sauce Tartar	21.- ☆)
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter	20.-

Mit ☆) bezeichnete Fitnesssteller sind auch als kleine Portionen möglich (-CHF 3.50).

**Unsere Küche bereitet auf Wunsch
die Fitnesssteller auch als Gemüseteller zu.**



Toggenburgerhof

Kirchberg SG

Währschafte vom Schwein

„Schnipo“

Zarte panierte Schnitzel mit Pommes frites 19.50

Saftiges Cordon bleu

gefüllt mit Bergkäse und Vorderschinken
Pommes frites und Gemüse garnitur 26.-

Rahmschnitzel mit Champignons

dazu Nudeln und Gemüse 24.-

Gebratenes Schweinssteak mit Kräuterbutter

Country Cuts und Gemüse 26.-

Spezielles vom Rind

Gebratenes Rindsfilet „Bosnische Art“ mit Knoblauch

Hausmacher-Nudeln und Gemüse 36.-

Entrecôte vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüse 33.-

Filetwürfel „Stroganoff“

an pikanter Paprikarahmsauce und Eierspätzli 30.-

Wählen Sie Ihre Garstufe: Blutig, rosé oder durchgebraten



Toggenburgerhof

Kirchberg SG

Klassisches vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
Butterrösti

34.-

Abwechslung mit Fisch

Gebratener Zander mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und Gemüse

26.-



Unsere Tögg-Hits

„Äs Fuäder Mischt“ (serviert im Holzschubkarren)

Dreierlei gebratene Schnitzel
vom Rind, Schwein und Poulet mit Kräuterbutter
auf Pommes frites mit Gemüse

29.00

Tögg-Burger (XXL)

mit Pommes frites dazu oder

12.00

16.00

mit gemischtem Salat, separat serviert

18.00



Toggenburgerhof

Kirchberg SG

Warme Gerichte mit und ohne Fleisch

Toggenburgerhof-Rösti mit Speck, Rahm und Käse gratiniert	17.-
Kalbsbratwurst „Wiler Art“ mit Bratensauce und Röstzwiebeln und Rösti	9.- 13.-
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Rösti	9.- 11.50 15.50
Gemüseteller mit Röstikroketten	19.50
Spaghetti „Carbonara“ mit Schinkenrahmsauce	16.-
Spaghetti „Napoli“ mit feiner Tomatensauce	15.-
Knusprige Bruschetta 7 geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch	14.-
Hausgemachte Spätzlipfanne mit Gemüse, Pilzen, Zwiebeln, Käse und Rahm	16.50



Toggenburgerhof

Kirchberg SG

Gerne servieren wir Ihnen ab 2 Personen

Château briand

**Feinstes Rindsfilet am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
zwei Beilagen nach Wahl
(Pommes frites, Reis, Kroketten, Spätzli)
Reichhaltige Gemüse garnitur**

Fr. 46.- pro Pers.

Serviert in zwei Gängen im Tellerservice.
Wir weisen Sie darauf hin, dass beim Château briand eine Wartezeit von mindestens 30 Minuten besteht.

In unseren **Menuvorschlügen** für Gesellschaften finden sich noch viele weitere Köstlichkeiten. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne ein kreatives delikates Gourmet-Menu zusammen. Wir beraten Sie gerne.

Lieber Gast

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen in unser Haus. Der Familie Thalmann mit ihrem Team liegt es sehr am Herzen, Sie mit einem vielseitigen Angebot an Speis und Trank zu verwöhnen.

Unsere heimeligen Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung, um Anlässe verschiedenster Art durchzuführen. **Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Seminare und Konferenzen** sind nur einige Exempel. Lassen Sie Ihre familiären und geschäftlichen Treffen zu einem unvergesslichen und erfolgreichen Erlebnis werden. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein und stehen Ihnen dabei beratend zur Seite.

Im Hotel-Trakt (Toggenburgerhof & Rössli Kirchberg) präsentieren sich **27 komfortable und grosszügige, sowie auch einfache Zimmer**. Die behaglich angenehme Einrichtung bietet Raum zur Entspannung.

Sind Sie zufrieden, sagen Sie es weiter. Ihre Kritik nehmen wir gerne entgegen, denn nur so können wir Ihren Wünschen entsprechen!

Herzlichst Ihre Familie Thalmann und Team
mit allen Mitarbeitern des Toggenburgerhofes

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt

Fleischherkunft:

Kalb- und Schweinefleisch

Schweiz

Rindfleisch

Schweiz, Edelstücke auch Brasilien, Uruguay

Geflügel

Schweiz, Ungarn, Brasilien

Fisch

Frankreich, Estland

(Importfleisch kann mit Hormonen als Wachstumsförderer und Antibiotika behandelt sein)



Wir freuen uns, Sie in einem unserer weiteren Betriebe begrüßen zu dürfen.



Toggenburgerhof
Kirchberg SG

Hotel-Restaurant Toggenburgerhof Kirchberg

Florastrasse 2 | CH-9533 Kirchberg SG | Tel. 071 932 00 32
info@toggenburgerhof.ch | www.toggenburgerhof.ch



365 Tage geöffnet!

- Das Lokal am Tor zum Toggenburg mit der grossen Auswahl an verschiedenen Räumen
- ideal für grosse und kleine Anlässe
- schöne Sommerterrasse
- klimatisierter Wintergarten
- marktfrische Küche
- 19 modern eingerichtete Hotelzimmer



RÖSSL I
RESTAURANT • HOTEL

Hotel-Restaurant Rössli Kirchberg

Neudorfstr. 3 | CH-9533 Kirchberg SG | Tel. 071 931 31 31
info@roessli-kirchberg.ch | www.roessli-kirchberg.ch



Di/Mi geschlossen!

- gediegene Gemütlichkeit
- spezielles rustikales Ambiente
- helle und moderne Hotelzimmer
- raffinierte Speisen
- Rössli-Lunch am Mittag
- Schlemmermenu am Abend (4 Gänge)
- heimelige Ritterstube



THURPARK
essen • tagen • erleben

Thurpark Kongresse • Seminare • Veranstaltungen

Volkshausstrasse 23 | CH-9630 Wattwil | Tel. 071 988 11 11
info@thurpark.ch | www.thurpark.ch



- saisonale Speisekarte
- idyllische Gartenterrasse
- grosser Saal bis 400 Personen
- ideal für Seminare, Tagungen, Kongresse, Versammlungen, Workshops, Vereinsnäusse
- direkt am Thurweg gelegen
- Treffpunkt nach dem Einkauf