

SEIT 1603

NATIONAL
ZUM GOLDENEN
LEUEN



Ein seltenes Dokument aus 1894 belegt den Bierhandel mit deutschen Bieren und Weinen im National. Die damaligen aus Deutschland stammende Bierhumpen mussten mit einer Schweizer Eichung versehen werden, damit sie in den Bierhallen verwendet werden durften.

Ab 1920 wurde das «Café National» von Johannes Baptist Giger bewirtet. 1932 übernahm dessen Sohn Placidus Giger das Lokal. Nach dessen Tod im Jahre 1945 wirtete seine Tochter Martha zusammen mit ihrer Mutter weiter, bis sie das Lokal 1963 auf eigene Rechnung übernahmen. 1969 wurde der hässliche, grüne Verputz an der Aussenfassade entfernt um den ursprünglichen, wunderschönen Riegel wiederherzustellen. Jetzt wurde auch der Löwenkopf frisch vergoldet und das Wirtshausschild «zum goldenen Leuen» angebracht.

1992 erwarb Malermeister Willi Kostgeld «den goldenen Leuen», den er anlässlich Walter Tobler's Übernahme im Sommer 2000 umfangreich und fachgerecht renovierte und sanierte. Was unter anderem auch dazu führte, dass man von der Icomos-Jury 2006 die besondere Auszeichnung «Für die sorgfältige Pflege und den ideenreichen Betrieb des historischen Bierlokals in der Altstadt von St. Gallen» entgegennehmen durften.

2002 schliesst sich der «bierige» Kreis des Nationals mit der Eröffnung der huus-braui in Roggwil TG und es werden im Naz nach über hundert Jahren wieder eigene Biere ausgeschenkt.

Diese Traditionen werden von uns weitergeführt.
Stefan Schmidhauser & Team

KLEINE MAHLZEITEN FÜR ZWISCHENDURCH

KALTE BIER TAPAS

Naz Cervelat – Bierkäsesalat mit Zwiebeln	7.50
Randencarpaccio mit Frischkäse und geriebenem Meerrettich	7.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Blattsalat und Meerrettichschaum	7.00
Roastbeef Dünn geschnitten mit Kartoffelsalat und Kräutersauce	9.50
Portion Bierkäse	7.00
Naz Speckmockä	7.50
Wetterschmöckerli	7.00

WARME BIER TAPAS

Rindfleischvogel Braumeister-Art	8.00
Käsehörnli	8.00
Bier Rindgehackets mit Hörnli	8.50
Lauwarmes Siedfleisch mit Vinaigrette und geriebenem Meerrettich	9.50

UNSERE KLASSIKER

DIE RENNER

Chäschüechli original ein knuspriges Gebäck mit Füllung aus drei verschiedenen Käsen, verfeinert mit Rahm und abgeschmeckt mit verschiedenen Gewürzen	4.50
Speck – Chäschüechli mit Zwiebeln und Knobli	4.60
Saison – Chäschüechli fragen Sie nach	4.60
Weisswürste mit Brezel dazu servieren wir den hauseigenen Senf	9.50
Feiner Bierbrezel	3.50
Roastbeefteller Dünn geschnitten mit Kräutersauce und Kartoffelsalat	26.50
Thurgauer Weiderindtatar mit Zwiebeln, Butter und getoastetem Huus-Brot	
klein	18.50
gross	27.50
Bier Rindgehackets mit Hörnli	18.00
Rindfleischvogel Braumeister-Art mit Käsehörnli	22.00

ETWAS GESUNDES

UNSERE SALATE

Bankgasse Salat Thon, Zwiebeln, Essiggurken, Blattsalate	19.50
Zum goldenen Leuen Salat Siedfleischstreifen, Essiggurken, Zwiebeln und Meerrettich	19.50
Gallussalat Blattsalatbouquet mit geräuchertem Forellenfilet, Meerrettich	19.50
Wurst - Käsesalat Cervelat, Bierkäse, Zwiebeln, Essiggurken, Blattsalate	19.50
Vegi Salat Randen, Blattsalate, Kräuterfrischkäse und Meerrettich	18.50
Kleiner grüner Salat als Beilage mit Kernenmix	7.50
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Vinaigrettesauce	7.50
Hausgemachter Kabissalat bayrischer Art mit Kümmel	7.50

Dazu die Sauce nach Ihrem Geschmack:
Französisch, Italienisch, Japanisch und Bayrisch

Für Informationen zu allergenen Stoffen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Herkunftsdeklaration:

Kalb: CH – Schwein: CH – Geflügel: CH – Rind: CH/URY – Fisch: DNK

FEINE DESSERTS

SÜSSES FÜR DANACH

Eiskaffee mit Schuss Vanilleglace, Moccaglace, Kahlua und Schlagrahm	11.00
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und Schlagrahm	11.00
Heisse Liebe warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	11.00
Birnensorbet mit Honigwilliams	11.00

BIERE UND CIDER

AUS DER HUUS-BRAUI

Handwerklich gebraut mit reinem Roggwiler Quellwasser, auserlesenem Malz und Hopfen. Nicht filtriert, nicht pasteurisiert und frei von Konservierungsmitteln.

Huus-Braui Hell 2dl / 3dl / 5dl **4.10 / 4.80 / 6.80**
Strohgelbes, traditionell gebrautes, Lagerbier.
Feine Malznote und eine angenehme
Hopfenbittere runden dieses süffige Bier ab.

Huus-Braui Gold 2dl / 3dl / 5dl **4.10 / 4.80 / 6.80**
Goldene Reflexe und eine natürliche Trübung zeigen
sich im Glas. Der vollmundige Körper, mit leichten Caramel-
aromen wird durch feine Hopfennoten abgerundet.

Huus-Braui Dunkel 2dl / 3dl / 5dl **4.10 / 4.80 / 6.80**
Cafébraun mit herrlich hellbraunem Schaum. Schon in der
Nase entfalten sich zarte Café-Schokoladen- und Röstaromen.
Im Antrunk dann ein kräftiges und harmonisches Vollbier.

Spezialbier 2dl / 3dl / 5dl **4.30 / 5.00 / 7.00**
Saisonal wechselnde Biere.
Das Servicepersonal gibt gerne Auskunft über
das aktuelle Spezialbier.

FLASCHENBIERE AUS ALLER WELT

Alkoholfreies Bier Schützengold	3.3dl	5.00
Kriek fromboise Bacchus, Belgien, 5.8% Vol.	3.75dl	9.50
Kriek cherry Bacchus, Belgien, 5.8% Vol.	3.75dl	9.50
Brewdog Punk IPA Schottland, 5.6% Vol.	3.3dl	8.00
De Halve Maan Brugse Zot Dubbel Bel. 7.5% Vol.	3.3 dl	9.00
Straffe Hendrick Quardrupel Belgien, 11% Vol.	7.5dl	21.00
Black IPA Jahrgangsbier 2017 Huus Braui, 9% Vol.	7.5dl	31.00

CIDER & SO Genuss aus Tradition seit 1895 – aus Arbon

Saft vom Fass trüb Möhl	5dl	6.50
Saft vom Fass trüb Möhl, alkoholfrei	5dl	6.50
Juicy Appel Cider Möhl, tender sweet	3.3dl	6.00
Grape Apple Cider Möhl, bitter light	3.3dl	6.00

• SPEZIALITÄTEN BIERE •
2002

**huus
braui**

Premium Qualität

• GEBRAUT IN ROGGWIL •

HEISSE GETRÄNKE

OHNE ALKOHOL

mit Kaffee aus der Rösterei Baumgartner in St. Gallen

Espresso	4.00
Kaffee	4.00
Schale Kaffee mit heisser Milch	4.30
Doppelter Espresso	6.00
Heisse Schokolade	4.50
Heisse Ovomaltine	4.50
Sirocco Tee aus Schmerikon, Genuss aus Tradition seit 1908 Schwarztee Sunrise, Marrokanische Minze, Verveine (Eisenkraut), Grüntee (Japanischer Sencha), Rooibos, Kräutertee Piz Palü, Kamille mit Orange, Red Kiss (Früchtetee)	5.00

MIT ALKOHOL

Huus Kafi lassen sie sich überraschen	9.00
Kafi Fertig	9.00
Kafi Lutz	9.00
Tee Stroh mit Schwarztee und Strohruhm	8.50
Glühwein hausgemacht nur in der Winterzeit	7.00

KALTE GETRÄNKE

ZUR ERFRISCHUNG

im Offenausschank	3dl 4.50	5dl 6.50
Tafelwasser mit Kohlensäure		
Goba still		
Goba Citro		
Rivella rot		
Coca Cola		
Coca Cola Zero		
Apfelshorley vom Möhl		
Süssmost vom Möhl		
Ice Tea		
Michel Orangensaft Premium	2dl	5.00
Michel Traubensaft	2dl	5.00
Michel Tomatensaft	2dl	5.00

WEINEMPFEHLUNG VOM HAUS

ZUM STARTEN – JEDERZEIT – APÉRO-ZEIT

Champagner «Saint Gall» 1dl für Liebhaber/innen	11.50
Aperol Spritz mit Champagner	11.50
Kir Royal mit Champagner	11.50

WEISSWEINE

IM OFFENAUSSCHANK

	1dl	5dl	7.5dl
Petite Arvine Familie Boven, Wallis	7.50	39.00	53.00
Féchy R. Paccot, Domaine la Colombe	6.00	30.00	42.00
Grüner Veltliner Simone Jordan, Pulkau	6.20	31.00	44.00
Arneis Negro Angelo & Figli, Piemont	6.50	33.00	46.00

ROTWEIN

IM OFFENAUSSCHANK

	1dl	5dl	7.5dl
Pinot Noir Georg Schlegel, Jenins	6.70	35.00	
Cuvee 1858 Zweigelt / Blaufränkisch / Laurent, S. Jordan	6.40	32.00	45.00
Primitivo Barbarossa, Italien	6.20	31.00	43.00
Malbec Achaval Ferrer, Mendoza Argentinien	7.50	39.00	53.00

WEITERE FLASCHENWEINE

WEISSWEIN – 7.5 DL

St. Saphorin 2016 Les Frères Bovy, Waadt	46.00
Heida Les Pyramides 2016 Adrian & Diego Mathier, Wallis	56.00
Sauvignon Blanc 2016 Gonzen Bergwerk, Sargans	52.00
Chardonnay Barrique 2016 Georg Schlegel, Jenins	58.00
Kerner 2017 Roman Rutishauser, Thal	52.00

ROTWEIN – 7.5 DL

Pinot Noir Pradafant 2014 Georg Schlegel, Jenins	65.00
Pinot Noir No2 2015 Schlossgut Bachtobel, Weinfelden	60.00
Merlot Rosso del Principe 2015 Tenuta Luigina Stabio, Tessin	65.00
Barolo Brunate 2010 Marcarini, Piemont	76.00
Roda I 2010 Rioja Reserva Bodegas Roda	88.00
Basket Press Shiraz 2013 Rockford Wines, Barossa Valley	72.00
RD Malbec-Cabernet 2016 Tacuil, Salta (2700m), Argentinien	59.00

GIN, SCHNÄPSE, LIKÖRE UND BITTERES

GIN & TONIC

zu 4cl Gin ist eine Tonic Auswahl im Preis inbegriffen:
Fever Tree, Henry Tonic, Schweppes Tonic

Löwen Gin Bregenzer Wald, 40% Vol.	4cl	12.00
Safran Gin Dijon, Frankreich, 40% Vol. Empfehlung vom Chef: Mit Ginger Ale probieren	4c	12.00
Bombay Sapphire London Dry, 42% Vol.	4c	12.00
Hendrick's Gin Schottland, 42% Vol.	4c	12.00

SCHNÄPSE Klar und vom Barrique

Trester, Chrüter 40% Vol.	2cl	5.00
Kirsch, Pflümli, Zwetschge 40% Vol.	2cl	5.50
Williams Bon Père 40% Vol.	2cl	7.50
Grappa Moscato, Bepi 42% Vol.	2cl	7.20
Grappa Rovere, Barrique, Bepi 42% Vol.	2cl	7.20
Vielle Poire, Studer 42% Vol.	2cl	7.50
Vielle Prune, Morin 42% Vol.	2cl	7.50
Calvados, Morin 40% Vol.	2cl	8.00
Blaues Wunder unbedingt probieren, 33% Vol.	2cl	7.50

LIKÖRE UND BITTERES

Campari 23% Vol.	4cl	6.50
Cynar 17% Vol.	4cl	6.50
Vermouth, weiss 15% Vol.	4cl	6.50
Amaretto Disaronno 28% Vol.	4cl	6.80
Baileys 17% Vol.	4cl	6.80
Sambucca 38% Vol.	2cl	6.80
Appenzeller Rahm Liqueur 18% Vol.	4cl	7.20
Appenzeller Alpenbitter 29% Vol.	4cl	7.50
Ramazzotti 30% Vol.	4cl	7.50
Braulio Amaro 21% Vol.	4cl	7.50

