

artini
azano
rpano
illi
n
rsch
ter

r
Alpenbitter

r
le sec

EINE

rsch
s
ppa
lichte

asser

Alsace

erve du Patron»
**

uché ***

VSOP

ND GIN

ch

n

Gin

— .80
— .90
— .90
— .80
1.20
1.20
1.20
— .80
— .90
— .90
— .90
— .90
— .90
— .90
— .90

1.—
1.—
1.—
1.—
1.20

1.30
1.30
1.30

— .70
— .70
— .70
1.30
— .80
— .70
— .70
1.30
— .80
— .80

— .90
1.50
1.50
1.50
1.50
1.50
1.30

2.50
3.—
3.—
4.—
1.50
1.30
1.30

X

B

R

E

A

Snack Bar

WIL

DERBY HOTEL BAHNHOF WIL

DIREKTION: GEORGES GLADIC

SNACK-BAR

TELLER-SERVICE

WARM SPEISEN

Tagessuppe	—70
Kraftbrühe mit Einlagen	—70
Kraftbrühe nature	—60
Kraftbrühe mit Ei oder Mark	1.20
Ochsenschwanzbrühe	1.50
Crèmesuppe	1.20
Seezunge gebacken, Salzkartoffeln, Tartaresauce	4.50
Scampi gebacken, Mayonnaise oder Tartare	4.50
Forelle blau mit zerlassener Butter, Kartoffeln	4.—
Omelette nature	1.50
Omelette mit Kräutern	1.80
Omelette mit Champignons	2.80
Bauernomelette	3.—
Rührei, 2 Stück	1.20
Eier auf Schinken oder Speck	2.50
Käseschnitte	1.50
Käseschnitte mit Spiegelei	2.—
Risotto «Derby» (Crevetten und Champignons)	5.—
Spaghetti napolitaine	1.80
Spaghetti bolognaise	2.50
Spaghetti mit Spiegelei	1.80
Ravioli in Tomatensauce mit Käse	2.20
1/2 Guggeli mit Spätzli oder Pommes frites	4.50
Schnitzel nature, Teigwaren	3.50
Wienerschnitzel mit Spaghetti oder Pommes frites	4.—
Piccata milanaise	4.—
Rahmschnitzel mit Nudeln	3.80
Geschnetzeltes mit Nudeln und Champignons	4.—
Kalbskotelette mit Pommes frites, Tagesgemüse	3.50
Kalbsleber mit Speck, Teigwaren oder Pommes frites	4.—
Kalbsvoren mit Spätzli	3.50
Ungarisches Gulyas, Salzkartoffeln	3.50
Milkenpastetli mit Erbsli	1.80
Kalbsfleischpastete mit Champignons	2.50
Mixed-Grill maison mit Pommes frites	4.50
Kleines Tournedos mit Morcheln, Pariserkartoffeln	5.50

Filet mignons, Pommes frites, feine Bohnen	4.50
Entrecôte maison, gebratene Kartoffeln, Tagesgemüse	4.50
Siedfleisch mit Salzkartoffeln, Senf	2.50

Schweinskotelette paniert mit Pommes frites	3.50
Schweinskotelette nature mit Kartoffelpurée, Erbsli	4.—
Schweinsvoren mit Spätzli	3.50
Schinken gebraten mit Spiegelei	2.50
Geräuchtes Rippli mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	3.—

Fleischkäse vom Grill, Pommes frites	2.50
Wienerli heiss mit Kartoffelsalat	1.80
St. Galler Bratwurst mit Zwiebeln	2.—
St. Galler Bratwurst mit Rösti	2.50
St. Galler Schüblig warm mit Brot	1.80

Pommes frites mit Tagesgemüse	1.30
Pommes frites Portion	—80
Rösti Portion	1.—

KALTE SPEISEN

Crevetten-Cocktail	2.50
Rauchlachs, Toast und Butter	4.50
Gänseleber, Toast und Butter	6.—
Caviar Malossol 50 gr.	14.—

Hauspastete, Sauce Cumberland	2.50
Russische Eier	2.50
Hors d'oeuvre klein	2.50
«Derby» Hors d'oeuvre	3.50
Roastbeef, Sauce tartare	3.—
Bündnerfleisch	3.50
Beefsteak Tartare	5.—
Poulet kalt	4.—
Aufschnitt assortiert	2.50
Schinken gekocht Portion	1.80
St. Galler Schüblig, Kartoffelsalat	2.20
Cervelat-Salat Spezial	1.50
Gourmet-Teller	3.80
Tessiner-Teller	2.50
Bündner-Teller	2.50
Vegetarischer Teller	2.50
«Derby»-Teller	3.50
Bauernspeck Portion	3.—
Salami Portion	2.50
Schinkenbrot gross	2.50
Sardellenbrot	2.—
Fleischkäse am Stück	1.50
Wurstsalat Spezial	2.—
Restaurationsbrot	2.20
Chef-Salat	3.20

SÜSS-SPEISEN

Fruchtsalat mit Kirsch
Meringue glacée
Meringue mit Schlagrah
Coupe «Derby»
Coupe Danemark
Coupe Tutti-frutti
Caramelköppli
Caramelköppli mit Schl
Ananas mit Kirsch
Banane Danemark
Soufflé glacé
Diverse Glaces
(mit Rahm —.30 Zusch
Cassata maison
Eiscafé, Eischocolat

FRÜHSTÜCK

Grosses Frühstück:
(1 Portion Milchkaffee, Konfitüre, Käse, 3 Weggli)

Mittleres Frühstück:
(1 Portion Milchkaffee, Konfitüre und 3 Weggli)

Kleines Frühstück:
(1 Tasse Milchkaffee, Konfitüre und 2 Weggli)

Schokolade und Ovomalt Supplement Kaffee

WARM GETRÄNK

Café crème
Café nature
Espresso
Espresso mit Rahm
Cappuccino
Café mélange
Schale Gold
Schokolade, Tasse
Ovomaltine kalt oder wa
Milch kalt oder warm
Café Hag

Tee crème oder citron
Pfefferminz
Lindenblüten
Kamillen
Hagenbutten

ZUM APERO

Strub Sportsman flûte

SNACK - BAR

ons, Pommes frites,	
en	4.50
naison, gebratene	
Tagesgemüse	4.50
mit Salzkartoffeln, Senf	2.50
telette paniert	
s frites	3.50
telette nature	
elpurée, Erbsli	4.—
ressen mit Spätzli	3.50
braten mit Spiegelei	2.50
Rippli mit Sauerkraut	
toffeln	3.—
yom Grill, Pommes frites	2.50
ss mit Kartoffelsalat	1.80
atwurst mit Zwiebeln	2.—
atwurst mit Rösti	2.50
hüblig warm mit Brot	1.80
es mit Tagesgemüse	1.30
es Portion	— .80
on	1.—

EISEN

Rocktail	2.50
Toast und Butter	4.50
Toast und Butter	6.—
essol 50 gr.	14.—
Sauce Cumberland	2.50
er	2.50
re klein	2.50
rs d'oeuvre	3.50
sauce tartare	3.—
ch	3.50
rtare	5.—
	4.—
sortiert	2.50
ocht Portion	1.80
üblich, Kartoffelsalat	2.20
t Spezial	1.50
ler	3.80
er	2.50
er	2.50
Teller	2.50
er	3.50
Portion	3.—
n	2.50
gross	2.50
	2.—
n Stück	1.50
ezial	2.—
ebrot	2.20
	3.20

SÜSS-SPEISEN

Fruchtsalat mit Kirsch	1.50
Meringue glacée	1.50
Meringue mit Schlagrahm	1.50
Coupe «Derby»	2.—
Coupe Danemark	1.80
Coupe Tutti-frutti	1.80
Caramelköpfl	—80
Caramelköpfl mit Schlagrahm	1.—
Ananas mit Kirsch	1.20
Banane Danemark	1.80
Soufflé glacé	1.50
Diverse Glaces	
(mit Rahm —.30 Zuschlag)	1.—
Cassata maison	1.50
Eiscafé, Eischocolat	1.50

FRÜHSTÜCK

Grosses Frühstück: (1 Portion Milchkaffee, Butter, Konfitüre, Käse, 3 Weggli)	2.—
Mittleres Frühstück: (1 Portion Milchkaffee, Butter, Konfitüre und 3 Weggli)	1.60
Kleines Frühstück: (1 Tasse Milchkaffee, Butter, Konfitüre und 2 Weggli)	1.20
Schokolade und Ovomaltine Zuschlag	— .20
Supplement Kaffee	— .20

WARME GETRÄNKE

Café crème	— .70
Café nature	— .60
Espresso	— .70
Espresso mit Rahm	— .80
Cappucino	— .80
Café mélange	— .90
Schale Gold	— .60
Schokolade, Tasse	— .70
Ovomaltine kalt oder warm	— .70
Milch kalt oder warm	— .40
Café Hag	— .80
Tee crème oder citron	— .60
Pfefferminz	— .60
Lindenblüten	— .60
Kamillen	— .60
Hagenbutten	— .60

ZUM APERO

Strub Sportsman flûte	1.50
-----------------------	------

OFFENE WEINE

	2/10	3/10	5/10
Weiss: Fendant	1.20	1.75	2.90
Johannisberg	1.40	2.65	3.40
Aigle	1.40	2.05	3.40
Neuchâtel	1.20	1.75	2.90
Lavaux	1.40	2.05	3.40
Pouilly-Fuissé	2.—		
Rot: Hallauer	1.20	1.75	2.90
Dôle du Valais	1.70	2.50	4.15
Beaujolais	1.50	2.20	3.65
Kalterersee	1.10	1.60	2.65
Lagrein Kretzer	1.20	1.75	2.90
St. Magdalener	1.20	1.75	2.90
Rosé d'Anjou	1.40	2.05	3.40

MINERAL- UND SÜSSWASSER

Passugger Theophil	— .80
Eptinger, Henniez	— .80
Perrier 1/4	— .80
Vichy Célestins 1/4	1.50
Orangina, Vivi Kola	— .90
Pepita, Elmer Citro	— .90
Sinalco	— .90
Coca Cola	— .60
Rivella	— .90
Comella Cacao-Drink	— .90
Ginger Ale - Tonic Water	— .90
Cassis	1. —
Traubensaft rot oder weiss	1.10
Grapillon rot oder weiss	1.10
Apfelsaft offen per Glas	— .50
Himbeer-Sirup, Grenadine, Cassis, Citronelle	— .90

FRUCHTSÄFTE

Tomato-Juice	1.—
Jus d'orange	1.—
Jus de citron	1.—
Jus de grape-fruits	1.—

BIER

Becher	—,40
Stange	—,45
Flasche	—,80
Flasche Spezial	—,90
Starkbier	—,80

KALTE GETRÄNKE - GLACES

Ovomaltine frappée	1.20
Diverse frappés	1.20
Ice-cream Soda	1.50
Glaces:	
Vanille, Erdbeer, Chocolat, Mocca	1.—
mit Rahm suppl.	— .30

CANAPES

Schinken, Salami, Eier, Spargeln, Thon	— .60
Lachs, Crevetten, Sardellen	— .70
Pâtisserie, hausgemacht	— .35

Auserlesene Tellergerichte,
kalt und warm,

sowie täglich wechselnde Menus
auf Teller serviert.

Wir empfehlen Ihnen besonders
unsere Tages-Spezialitäten

Für Ihren Besuch

danken wir und freuen uns,
Sie bald wieder als Gast begrüßen zu dürfen,

10% Service sind in den Preisen
nicht inbegriffen.

Verlangen Sie Kassabons
für Ihre Konsumation

APERITIFS

Vermouth Martini	— .80
Cinzano	— .90
Carpano	— .90
Perilli	— .80
Vermouth-Gin	1.20
Vermouth-Kirsch	1.20
Vermouth-Bitter	1.20
Americano	— .80
Campari	— .90
Rossi	— .90
Pernod	— .90
Suze	— .90
Mandarin	— .90
Cynar	— .90

BITTER

Amer Picon	1.—
Weisflog Bitter	1.—
Appenzeller Alpenbitter	1.—
Fernet Branca	1.—
Omnibus	1.20

LIQUEURS

Grand Marnier	1.30
Cointreau triple sec	1.30
Eiercognac	1.30

BRANNTWEINE

Baselbieter Kirsch	— .70
Marc du Valais	— .70
Veltliner Grappa	— .70
Steinhäger Schlichte	1.30
Pflümliwasser	— .80
Zwetschgenwasser	— .70
Enzian	— .70
Framboise d'Alsace	1.30
Rum Colonial	— .80
Asbach Uralt	— .80

COGNACS

Cognac «Réserve du Patron»	— .90
Courvoisier ***	1.50
Hennessy ***	1.50
Bisquit Dubouché ***	1.50
Martell ***	1.50
Rémy Martin VSOP	1.50
Favraud ***	1.30

WHISKY UND GIN

Bell's old Scotch	2.50
White Label	3.—
White Horse	3.—
Dimple Scotch	4.—
Gordon's Gin	1.50
Booth's Gin	1.30
London dry Gin	1.30