

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	8.00
Burrata auf Tomatenscheiben mit Balsamico Vinaigrette	8.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Blattsalat und Meerrettichschaum	9.00
Roastbeef Dünn geschnitten mit Kartoffelsalat und Kräutersauce	9.50
Siedfleisch Salat mit Vinaigrette und geriebenem Meerrettich	9.50

### WARME BIER TAPAS

NAZ Sparerips Mariniert mit süssem Senf und dunklem Huus Braui Bier	9.80
Kleines Käsehörnli	8.50
Bier Rinds G'hackets mit Hörnli	9.50
Knoblauch Treber Baquette	6.50

## 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 (Zusätzlich Apfelmus 2.80)	18.00
NAZ Sparerips mariniert mit süssem Senf und dunklem huus-braui Bier	22.00
Käse Hörnli mit Röstzwiebeln zusätzlich Apfelmus 2.80	16.00

## ETWAS GESUNDES

### UNSERE SALATE

<b>Bankgasse Salat</b> Thon, Zwiebeln, Essiggurken, Blattsalate	19.50
<b>Zum goldenen Leuen Salat</b> Siedfleischstreifen, Essiggurken, Zwiebeln und Meerrettich, Blattsalat	19.50
<b>Gallussalat</b> Blattsalatbouquet mit geräuchertem Forellenfilet, Meerrettichschaum	19.50
<b>Wurst - Käsesalat</b> Cervelat, Bierkäse, Zwiebeln, Essiggurken, Blattsalate	19.50
<b>Kleiner grüner Salat als Beilage</b> mit Kernenmix	7.50
<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> mit Zwiebeln und Vinaigrettesauce	7.50
<b>Rüebli - Orangensalat</b>	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

<b>Eiskaffee mit Schuss</b> Vanilleglace, Moccaglace, Kahlua und Schlagrahm	11.00
<b>Lauwarmes Schoggiküchlein</b> mit Vanilleglace und Schlagrahm	11.00
<b>Heisse Liebe</b> warme Waldbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm	11.00
<b>Birnensorbet mit Honigwilliams</b>	11.00
<b>Nussbrezel</b>	5.00

## 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.

**Huus-Braui IPA** 3.3dl **7.50**  
Bernsteinfarbenes obergäriges Ale, mit einer  
ausgeprägten Bittere und fruchtigen Aromen  
vom Citra Hopfen.

**Huus-Braui Weizen Bock** 3.3dl **7.50**  
Traditioneller, bayrisch gebrauter Weizen Bock.  
Sehr vollmundig mit feinem Hefegeschmack und  
starker Bananennoten.



### FLASCHENBIERE AUS ALLER WELT

Alkoholfreies Bier Schützengold	3.3dl	5.50
Kriek fromboise Bacchus, Belgien, 5.8% Vol.	3.75dl	9.50
Kriek cherry Bacchus, Belgien, 5.8% Vol.	3.75dl	9.50
Schneider Weisse Doppel Bock, NO 6, Aventinus, 8.2% Vol.	5dl	7.50
Brewdog Punk IPA Schottland, 5.6% Vol.	3.3dl	8.00
Mort Subite Gueuze, Belgien, 4.5% Vol.	3.3 dl	9.00
Satan Red Strong golden Ale, Belgien, 8% Vol.	3.3 dl	9.50
Cuvée des Trolls Belgien, 7% Vol.	7.5dl	25.00
Chimay Grand Reserve Belgien, 9% Vol.	7.5dl	23.00

### CIDER & SO Genuss aus Tradition seit 1895 – aus Arbon

Saft vom Fass trüb Möhl, alkoholfrei	5dl	6.80
Saft vom Fass trüb Möhl, mit Alkohol	5dl	6.80
Juicy Apple Cider Möhl, tender sweet	3.3dl	6.00
Grape Apple Cider Möhl, bitter light	3.3dl	6.00

## HEISSE GETRÄNKE

### OHNE ALKOHOL

mit Kaffee aus der Rösterei Baumgartner in St. Gallen

Espresso	4.30
Kaffee	4.30
Schale Kaffee mit heisser Milch	4.50
Cappuccino, Latte Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.00
Heisse Schokolade	4.50
Heisse Ovomaltine	4.50

<b>Sirocco Tee</b> 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 Strohrum	8.50

## KALTE GETRÄNKE

### ZUR ERFRISCHUNG

im Offenausschank	2dl 3.60	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 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
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
Kerner Roman Rutishauser, Thal	7.60	38.00	54.00

### ROSEWEINE IM OFFENAUSSCHANK

	1dl	5dl	7.5dl
Chateau des Sarrins Provence, Bio	6.80	34.00	48.00

### 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 Papale, Italien	6.60	33.00	46.00
Tempranillo Finca Vallobera, J.S. Pedro, Rioja	8.00	40.00	55.00

## WEITERE FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN – 7.5 DL

Kerner 2018 Roman Rutishauser, Steiniger Tisch, Thal	54.00
St. Saphorin 2018 Les Frères Bovy, Waadt	46.00
Heida Les Pyramides 2018 Adrian & Diego Mathier, Wallis	56.00
Sauvignon Blanc 2018 Gonzen Bergwerk, Sargans	52.00
Chardonnay Barrique 2018 Georg Schlegel, Jenins	58.00

### ROTWEIN – 7.5 DL

Pinot Noir 2018 Roman Rutishauser, Buechberg, Thal	58.00
Pinot Noir Pradafant 2015 Georg Schlegel, Jenins	65.00
Pinot Noir Pradafant 2015, Magnum Georg Schlegel, Jenins	135.00
Merlot Rosso del Principe 2015 Stabio Tessin, Tenuta Luigina	65.00
Haiku 2013 Ama, Toscana	72.00
Barolo 2013 Rocche dell'annunziata, Aurelio Settimo, Piemont	89.00
Finca Vallobera 2015 Tempranillo, J.S. Pedro, Rioja	55.00
Pago de Carraovejas 2016 Ribera del Duero	72.00
Roda I 2013 Rioja, Bodegas Roda	88.00
McManis 2017 Merlot, California	48.00
RD Malbec-Cabernet 2017 Tacuil, Salta (2700m), Argentinien	59.00
Basket Press Shiraz 2013 Rockford Wines, Barossa Valley	72.00

## 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	4cl	12.00
Bombay Sapphire London Dry, 42% Vol.	4cl	12.00
Hendrick's Gin Schottland, 42% Vol.	4cl	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

### COGNACS, MARC, WHISKY UND SINGLE MALTS

Marc vom Schlegel Jeninns, 40% Vol.	2cl	8.00
Remy Martin VSOP, 40% Vol.	2cl	10.50
Ballantine's Whisky 40% Vol.	4cl	8.00
The Macallan Amber 40% Vol.	4cl	14.00
Laphroaig 10 Years 40% Vol.	4cl	13.00

