

rohner^s

menüs

desserts

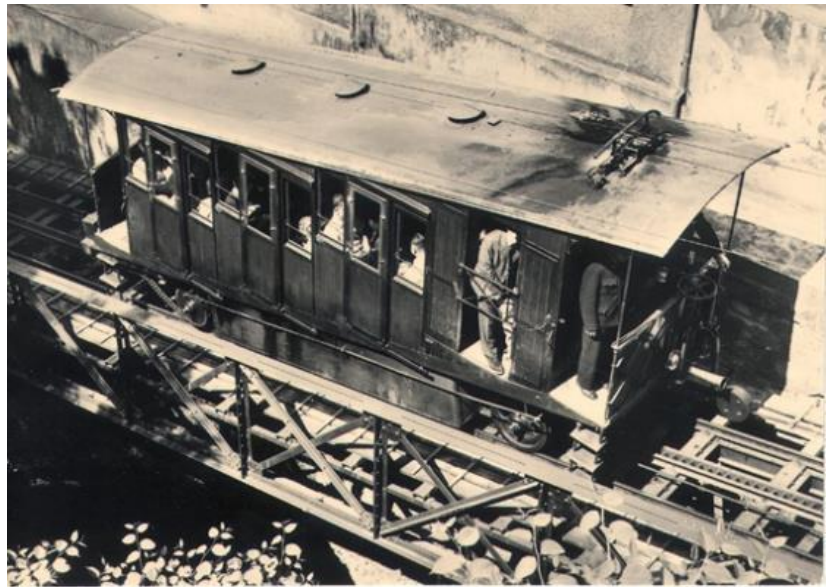
apéro

getränke

zmorge

snacks

catering



Ein kurzer Rückblick

Bei der Talstation der heutigen Mühleggbahn, soll laut Legende der Heilige Gallus gestolpert und in die Dornen gefallen sein. Er sah dies als Zeichen Gottes und errichtete dort eine Einsiedelei. Aus dieser Einsiedelei ist das Kloster St.Gallen und später die Stadt St.Gallen entstanden.

Vor dem ehemaligen Müllertor im Süden der Stadt wurden die Mühlen betrieben. Daher auch der Name Mühlenenschlucht. Die Schlucht ist schmal und rund 350 Meter lang. In ihr rauscht das Wasser der Steinach von der Mühlegg ins Tal hinunter. Die Mühlenenschlucht war das erste Industriequartier der Stadt. Mehrere der alten Häuser in der Schlucht existieren noch, Wasserräder findet man jedoch keine mehr. Spätestens zu Beginn des 19. Jahrhunderts musste die weitere Industrialisierung aus Platzgründen nach St.Georgen, oberhalb der Schlucht, verschoben werden. Hier entstanden die für die St.Galler Stickerei bedeutenden Maschinenfabriken. Da der Weg durch die Schlucht damals schon steil und mühsam war, wurde 1893 mit der Mühleggbahn eine Standseilbahn gebaut, welche direkt vom Klosterbezirk zum Mühleggweiher am oberen Ende der Schlucht führt.

Die Fahrzeit beträgt heute etwa 1.5 Minuten, wobei die Bahn eine Höhendifferenz von 70 Metern überwindet. Die letzte Totalsanierung fand im Jahr 2018 statt.

An der Wand im Kafi Mühlegg befindet sich ein Modell der ersten Mühleggbahn. Sie verfügte über zwei Wagen, welche mit einem Drahtseil verbunden waren. Diese wurden abwechselnd mit Wasser befüllt und zogen sich so gegenseitig in die Höhe.

Frühstück

Mühlegg Zmorgä täglich

16.00

1 Buttergipfel, 1 Kleinbrot, geschnittenes Brot, 2 Butter,
2 Portionen Rohners Huuskonfi und 2 Getränke nach Wahl

Bäckerbrunch sonntags 08.00 - 11.00 Uhr

32.00

(Reichhaltiger Bäckerbrunch à discrétion mit zahlreichen Hausspezialitäten)

Köstlichkeiten aus Küche und Backstube

Unsere Küche hat von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr für Sie geöffnet.

 = vegetarisch

Tagessuppe 	6.00
Kleiner gemischter Salat 	6.00
gemischter Salat 	13.50

Aus unserer Backstube

Toast Hawaii	14.50
Quiche Lorraine	10.50
Gemüsequiche 	10.50
Gemüsestrudel mit gemischtem Salat garniert 	18.50

Köstlichkeiten aus Küche und Backstube

Unsere Küche hat von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr für Sie geöffnet.

St. Galler OLMA Bratwurst mit Pommes frites und Zwiebelsauce / ohne Zwiebelsauce	22.50 / 20.50
Paniertes Poulet- oder Schweinsschnitzel mit Pommes frites	20.50
als Fitnesssteller	22.50
Blätterteigpastetli mit Brätchügeli, Fleischkäse und Champignons	20.50
Hausgemachte Frühlingsrollen (vegan) mit gemischtem Salat 🌿	22.50
Chicken Nuggets (CH) mit Cocktailsauce und Pommes frites	20.50
Pangasius Knusperli (VNM) mit Tartarsauce und Pommes frites	20.50
als Fitnesssteller	22.50
Grosse Portion Pommes frites 🌿	10.50
Kleine Portion Pommes frites 🌿	7.50

Herkunft Fleisch: St. Georgen, Spezialitätenmetzgerei Bechinger

Kalte Getränke

St.Galler Wasser mit/ohne Kohlensäure,

Goba Citro, Cola, Rivella, Shorley 2 dl 3.50

3 dl 4.50

5 dl 5.50

Michel Bodyguard Orangensaft 2 dl 4.00

3 dl 5.00

Eistee hausgemacht 4 dl 6.50

Im Fläschli

Goba Orange, Cola Zero,

Flauder Original und Rivella blau 3.3 dl 4.80

Schweppes Tonic, Bitter Lemon 2 dl 4.80

Bier und Saft

Klosterbräu Lady 2 dl 3.70

Klosterbräu Stange 3 dl 4.70

Klosterbräu Grosses 5 dl 6.00

Schützengold ohne Alkohol 3 dl 5.00

Lager Bier Flasche 5 dl 5.90

Weisser Engel 5 dl 5.90

Möhl Saft naturtrüb 5 dl 5.90

Möhl Saft alkoholfrei 5 dl 5.90

Für Leitungswasser verrechnen wir pro Person eine Servicegebühr von Fr. 2.00

Wein weiss

Yvorne, 12.5 Vol%	1 dl	7.50
	7.5 dl	41.50

Wein rot

Ripasso del Castello, 14.5 Vol%	1 dl	7.50
	7.5 dl	41.50

Cüpli / Aperitif

Prosecco Contarini D.O.C., 11 Vol%	1 dl	9.50
Aperol Spritz, 11 Vol%	2.5dl	11.00

Spirituosen

Grappo Ticino Merlot Barrique, 40 Vol%		
Gunzwiler Destillate Urs Hecht	2 cl	8.00
Vieille Williams Barrique, 40 Vol%		
Gunzwiler Destillate Urs Hecht	2 cl	8.00
Disaronno Amaretto, 28 Vol%	2 cl	7.50
Appenzeller Alpenbitter, 29 Vol%	4 cl	8.00
Baileys Irish Cream, 17 Vol%	4 cl	8.00

Warme Getränke

Unsere Kaffees sind auch mit Hafermilch (plus Fr. 0.50) erhältlich.

Café crème		4.70
Espresso / Ristretto		4.70
Espresso doppelt		5.80
Cappuccino		5.10
Milchkaffee		5.10
Café Mélange		6.40
Latte Macchiato Nature		5.70
Latte Macchiato Zimt / Caramel / Haselnuss		5.90
Chai Latte		5.70
Kafi fertig / Kafi Luz		6.30
Mühlegg Kafi		8.70
Kafi Baileys		8.70
Kalte / warme Milch	3 dl	4.30
Ovomaltine	3 dl	5.10
Schokolade	3 dl	5.10
Schoggi Mélange		6.40
Xocolatl (Chocolat Maracaibo)		6.40
Tee im Glas (Crowning's AG aus Appenzell)		4.70
(Wir haben eine Auswahl von verschiedenen Teesorten – fragen Sie unser Servicepersonal)		

Tee im Kännchen

8.60

(Baumgartner & Co. AG in St. Gallen)

Earl Grey

Schwarze Teemischung mit Bergamottöl

Kaminglut

Winterlicher Fruchtschalenmix mit Zimt

Apfel/Zimt

Apfelstrudenähnlicher Früchtetee mit süßem Apfel und Zimtaroma

Marokkanische Minze

China Gunpowder aromatisiert mit natürlichem Krauseminzeöl (Nana-Minze)

Havanna Moon

Chinesischer Grüntee mit Vanille, Rosen und Kornblumen

Zartfruchtiges Aroma

Rooibos Kalahari

Biologisch angebauter Rotbuschtee mit Kardamon und natürlichem Zitronenöl

Stern von Afrika

Aromatisierter Rotbuschtee mit Zimt-Orangen Geschmack

Schweizer Kräutertee

Kräutertee aromatisiert mit Orangen-Minze Geschmack

Schwarztee Chai

Schwarztee mit Nelken, Zimtrinde, Ingwer, Kardamom, Fenchel und Anis

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.