

Das St.Galler
Stadtrestaurant
mit offenem
Garten

Franz ist ein freundliches Kafi und Restaurant. Wir stehen für frische Zubereitung und eine kreative Saisonküche. Für unsere Gerichte verwenden wir hochwertige Lebensmittel und Zutaten aus der Region, wenn immer möglich in Bio-Qualität. Aus Überzeugung, denn Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen.

Wir lieben die Fusion leckerer Hausmannskost mit gesunder „neuer“ Küche. Dabei experimentieren wir gerne mit Aromen und Texturen. Franz steht für Soul Food. Für Vielseitigkeit. Für Überraschungen. Vor allem aber für Genuss.

Willkommen in einer Welt zwischen Grossstadtflair und Wohnzimmercharme. Herzlich, unkompliziert, immer hausgemacht.

Willkommen im Franz.

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

— Frisch geröstet —

Kafi Crème		4.40
Schweizer Klassiker aus einer mild gerösteten Bohne Mischung: San Andrea		
Espresso		4.30
mitteldunkler Röstgrad Mischung Francisco aus der Kaffeemanufaktur Kaffeehaus		
Doppelter Espresso		6.20
mitteldunkler Röstgrad Mischung Francisco aus der Kaffeemanufaktur Kaffeehaus		
Milchkafi		4.90
Kafi Crème mit heisser Milch und Milchschaum	klein	
	gross	6.50
Cappucino		5.10
Espresso mit cremig gegossenem Milchschaum		
Latte Macchiato		6.70
Espresso mit viel, viel Milch und Milchschaum		
Saison Kafi		5.90
Frag das Franz-Team		

Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch mit Schuss oder mit laktosefreier oder Soja-Milch.

Mischung San Andrea: Runde und aromatische Kaffeemischung aus brasilianischen und nicaraguanischen Bohnen, bei der nussige und fruchtige Noten gleichermaßen zur Geltung kommen. Der kleine Robusta-Anteil aus Tansania verleiht Körper, der Costa-Rica-Kaffee Intensität. Die Langzeitröstung bewirkt den Abbau von Säuren. Sehr magenverträglich, wenig Bitterstoffe, 90 % Arabica und 10 % Robusta.

Mischung Francisco: Diese Mischung schmeckt schokoladig und erinnert an Rotwein. Der Franz-Espresso wird von der Kaffeemanufaktur Kaffeehaus frisch geröstet. Der mitteldunkle Röstgrad gibt Struktur und Fruchtigkeit. Die Castillo-Bohne von Raphael Valenzuela aus Tolima wird im Late-Harvest-Verfahren aufbereitet. Eine Spätlese, die am Strauch 15 Tage überreift, bevor die Kaffeekirschen gewaschen und fermentiert werden. Die Typica-Bohne „fully washed“ von Margot Pizarro sorgt für den vollmundigen Boden und verstärkt den Abgang.

TEE UND HEISSGETRÄNKE

— Kännchen —

Appenzeller Bergkräutertee	6.0 dl	8.00
in der Tasse	3.0 dl	4.90
Schwarztee English Breakfast	6.0 dl	8.00
in der Tasse	3.0 dl	4.90
Grüner Tee	6.0 dl	8.00
in der Tasse	3.0 dl	4.90
Wildfrüchtetee	6.0 dl	8.00
in der Tasse	3.0 dl	4.90
Verveine	6.0 dl	8.00
in der Tasse	3.0 dl	4.90
frischer Tee	5.0 dl	8.50
Pfefferminze oder Ingwer-Zitrone	3.0 dl	5.50

— Alkoholfrei —

hausgemachte Schokolade	2.5 dl	6.90
Edelbitterschokolade und verschiedene Gewürze, heiss oder kalt		
Chai Latte	2.5 dl	6.90
nach Hausrezept		

— Mit Schuss —

Turbo-Russe		7.50
heisser Vodka, Apfelsaft und Zimt		

SÄFTE UND BLÖTERLIWASSER

— Offen —

Hauslimonade	2.5 dl	5.20
verschiedene Varianten, je nach Saison	5.0 dl	7.00
Hausgemachter Eistee	2.5 dl	4.90
Hibiskus, Apfel-Minze mit Eisenkraut	5.0 dl	6.90
Mineral, Citro	3.0 dl	4.70
Mineralquelle Gontenbad	5.0 dl	6.50
Bio Apfelsaft	3.0 dl	4.70
Mosterei Möhl	5.0 dl	6.50
Shorley	3.0 dl	4.70
aus Bio-Apfelsaft	5.0 dl	6.50
Apfel-Mango-Saft, Orangensaft	2.0 dl	5.50
Beutelbacher Demeter-Säfte		

— Fläschli —

Rivella, Sinalco, Coca Cola, Cola Zero	3.0 dl	5.20
Wostok	3.3 dl	6.50
Estragon-Zitrone, Aprikose-Mandel		
Goba Mineral still	5.0 dl	6.90
Fever Tree, Gents	2.0 dl	5.20
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon		
Sanbitter	1.0 dl	5.20
Chinotto	2.0 dl	5.50

BIER

— Offen —

Schützengarten Lager	3.0 dl	4.80
	5.0 dl	6.70

— Flaschenbier —

Klosterbräu	3.3 dl	6.00
Landbier	3.3 dl	6.00
Gallus Bier	3.3 dl	6.50
Schwarzer Bär	5.0 dl	8.00
Weizenbier	5.0 dl	8.00
Schützengold alkoholfrei	3.3 dl	5.50
India Pale Ale IPA	3.3 dl	6.80

WEINE

— Weisswein Empfehlung —

Stiller Stolz, lauter Dank 2015	7.80
Weingut Zähringer, Pinot Grigio, *Demeter*	55.00
Markgräferland, Baden-Württemberg, Deutschland	
<hr/>	
Aquila del Torre 2015	8.20
Weingut Savorgnano del Torre, Sauvignon Blanc *Bio*	57.00
Colli Orientali del Veneto, Italien	
<hr/>	
Müller-Thurgau 2015	8.50
Weinbau Markus Ruch *Vin naturel*	59.00
Klettgau, Schweiz	
<hr/>	
Wittmann Gutsriesling 2015	
Weingut Wittmann, Riesling trocken *biodynamisch*	56.00
Rheinhessen, Deutschland	
<hr/>	

— Unsere Empfehlung —

Liebe Eisgekühlt 2015	49.00
Weingut Zähringer, Pinot Noir, Rosé *Demeter*	
<hr/>	
Weissherbst 2015	57.00
Weinbau Markus Ruch, Klettgau, Schweiz *Vin naturel*	
<hr/>	
Sparkling Vin natural, Prosecco Colfondo	49.00
Casa Belfi, Veneto, Italien *unfiltriert*	

Colfondo (mit Bodensatz), ursprüngliche Variante des Prosecco, natürliche Flaschengärung, ohne Schwefel

WEINE

— Rotwein Empfehlung —

Le Boncie „5“ 2014	7.80
Weingut von Giovanna Morganti, Sangiovese *Vin naturel*	55.00
Toscana, Italien	
<hr/>	
Poignée de Raisins 2015	7.80
Domaine Gramenon, Cinsult, Grenache *Vin naturel*	55.00
Rhône, Frankreich	
<hr/>	
Blaufränkisch Heide 2012	8.00
Paul Achs, Blaufränkisch *Bio*	56.00
Burgenland, Österreich	
<hr/>	
Raone Rosse 2012	8.50
Weingut Torre Raone, Montepulciano, Cabernet & Merlot *Bio*	59.00
Colline Pescaresi, Abruzzen, Italien	
<hr/>	
Château Gaillard Grand Cru 2012	69.00
Weingut der Familie Nouvel *biodynamisch*	
St Émilion, Bordeaux, Frankreich, 70 % Merlot, 20 % Cabernet	

— Schaumweine —

Prosecco	1.0 dl	7.90
Valdobbiadene Brut DOCG	7.5 dl	49.00
<hr/>		
Champagner	7.5 dl	72.00
Jacquart Brut Mosaïque		

APERITIF UND DIGESTIF

— Apéro —

gespritzter Weisswein süss oder sauer		8.20
Lillet Blanc Vermouth Vol. 17 %	4.0 cl	8.50
Lillet Rouge Vermouth Vol. 17 %	4.0 cl	8.50
Pimm's N ^o 1 Vol. 25 %	5.0 cl	10.50
Pastis Vol. 45 %	4.0 cl	9.50
Campari Vol. 23 %	4.0 cl	8.50
Averna Vol. 29 %	4.0 cl	8.50
Appenzeller Alpenbitter Vol. 29 %	4.0 cl	8.50
Hausapéro Weisswein, Sanbitter, Eis & Orange		10.50

— Digestif —

Grappa Tre Soli Tre Vol. 44 %	2.0 cl	15.00
Grappa Berta Elisi Vol. 43 %	2.0 cl	12.00
Hausgrappa Amarone Vol. 41 %	2.0 cl	8.50
Fassbind vielle prune Vol. 40 %	2.0 cl	7.50
Hennessy Cognac Vol. 40 %	2.0 cl	12.00

SCHNAPS UND SPIRITUOSEN

— Gin —

Hendricks Vol. 41.4 %	4.0 cl	13.00
Tanqueray N° 10 Vol. 47.3 %	4.0 cl	12.00
Monkey 47 Vol. 47 %	4.0 cl	13.50
Gin Mare Vol. 42.7 %	4.0 cl	13.50
Bulldog Vol. 40 %	4.0 cl	10.50

— Vodka —

Stolichnaya Vol. 40 %	4.0 cl	10.50
-----------------------	--------	-------

— Whisky —

Lagavulin Singlemalt	2.0 cl	7.50
16-jährig, Vol. 43 %	4.0 cl	15.00
Highland Park Singlemalt	2.0 cl	7.00
12-jährig, Vol. 40 %	4.0 cl	14.00
Wild Turkey Bourbon, Vol. 45 %	4.0 cl	11.00
Nikka from the Barrel	2.0 cl	7.50
japanischer Whisky, Vol. 51.4 %	4.0 cl	15.00

— Tequila —

Espolon	4.0 cl	11.00
100 % Agave, Vol. 38 %		

— Rum —

Ron Zocapa	4.0 cl	14.00
23-jährig, Vol. 40 %	2.0 cl	7.50

Alle Spirituosen und Schnäpse mischen wir auch zu wunderbaren Drink, Aufpreis CHF 3.—

SCHNAPS&SPIRITUOSEN

— Cocktails —

Cocktail of the Week	13.00
Das Franz-Team hat eine tolle Empfehlung für dich, lass dich überraschen!	
Basil-Smash	14.00
Bulldog Gin, frischer Basilikum, Zitronensaft, Simple Syrup	
Kalo	14.00
Best 100 % Agave Tequilla, Zitronensaft, Lavender Syrup	
Barrel aged Negroni	16.00
Gin, Red Vermouth, Campari (drei Monate im Eichenfass gelagert)	

ANGEBOT

— Mittag im Franz —

Preiswert, schnell und lecker: Auf unserer Mittagstafel findest du von 12.00 bis 14.00 Uhr ein täglich wechselndes Angebot. Warme Fleisch- und Veggerichte, verschiedene Suppen und Salate, sowie unsere salzige Waffel mit wechselnder Gemüse garnitur. Frisch zubereitet, saisonal und immer hausgemacht. Mit dem Franz Mittagsspass belohnen wir deine Treue mit einer Runde Kaffee und Kuchen.

— Abend im Franz —

Zum gediegenen Dinieren lädt unsere Abendkarte ab 18.00 Uhr. Da wecken wir neugierige Gaumen mit einer Kombination aus Experimentierfreude und Bodenständigkeit. Wir verbinden Aromen und Texturen, bieten etwas fürs Auge und fügen eine Prise Unerwartetes hinzu. Eine feine Auswahl an Vorspeisen und Hauptgängen inspiriert von der Natur und ihren Jahreszeiten. Mit Liebe zum Detail gekocht, abgeschmeckt und angerichtet.

— Weine & Cocktails —

Passend zur Abendkarte suchen wir für dich die besten Tropfen aus. Wir setzen auf kleine innovative Weingüter mit ehrlichen, naturbelassenen Weinen auf höchstem Niveau. Auserlesen, überraschend und anders. Das Franz-Team zaubert dir den passenden Aperio-Drink zum Auftakt oder leckere Cocktails nach dem Essen.

ANGEBOT

— Catering —

Es gibt immer etwas zu feiern, da sollte für gutes Essen gesorgt sein. Unsere kulinarischen Höhenflüge kannst du dank dem feinen Franz Catering überall hinbestellen. Gerne planen wir mit dir dein Fest. Kleine Inspiration gefällig? www.kafifranz.ch und gleich bestellen!

— Feiern im Franz —

Deine Samstagnacht im Franz. Gestalte deinen Event nach deinem Gusto. Für stimmungsvolle Augenblicke, die unvergessen bleiben. Miete uns für deinen Event: Das Franz ist deine Adresse, wenn es um stilvolles Feiern geht. Wir helfen dir bei der Planung und stellen Raum, Infrastruktur und unser Personal zur Verfügung. Auf unserer Website findest du mehr Informationen.

— Kuchenpost —

Bestelle die legendären Franz-Torten online. Zum Abholen oder direkt nach Hause oder ins Büro geliefert. Auf unserer Webseite findest du eine Auswahl unserer beliebten Kuchen mit den Preisen oder noch besser, ruf uns einfach an.

LIEFERANTEN

— Für euch ausgewählt —

Lebensmittel

Biopartner AG

Seon

Bauernhof Dreilinden

St. Gallen

Metzgerei Urs Fuchs

Grub AR, Fleisch Herkunftsland:
Schweiz (Rind, Schwein, Poulet)

Erich Berner AG

St. Gallen

Eier Hungerbühler

Flawil

Getränke

Piff Paff Getränkeamt

St. Gallen

Schützengarten AG

St. Gallen

Weine

Weinbau Markus Ruch

Neunkirch

Zähringer Weinhaus

Zürich

Amiata Weine

St. Gallen

Maison Libre du Vin

Zürich

FRANZ

— Öffnungszeiten —

Dienstag bis Freitag	11.30 bis 23.00 Uhr
----------------------	---------------------

Samstag und Sonntag*	09.00 bis 18.00 Uhr
----------------------	---------------------

* Von November bis März jeden Sonntag
offen, über den Sommer jeden 2. und letzten
Sonntag geöffnet für den Franz Brunch.

Montag	geschlossen
--------	-------------