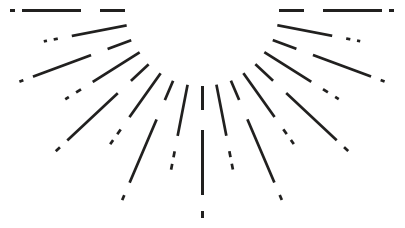


boulevard  
Bistro · Café · Bar

# frühstück



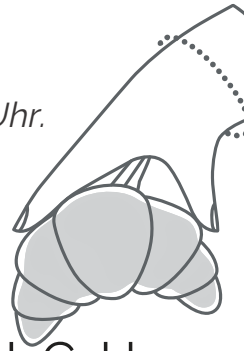
## S T A R T I N D E N T A G

Bedien' Dich an unserem **reichhaltigen Frühstücksbuffet** und geniess' dazu feinsten Barista Kaffee und BIO-Tee.

Täglich von 6:45 Uhr bis 10:00 Uhr

*Sonn- und Feiertagen von 8:00 Uhr bis 10:00 Uhr.*

CHF 24.00 pro Person



## S O N N T A G S - B R U N C H

Regelmässig an Sonntagen kannst Du Dich bei einem ausgiebigen **Brunch** verwöhnen lassen.

Von 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr erwartet Dich eine reichhaltige Auswahl an warmen und kalten Speisen – perfekt, um entspannt in den Tag zu starten.

CHF 49.00 pro Person

*(Kinder bis 12 Jahre: CHF 3.00 pro Altersjahr)*

Die aktuellen Brunch-Daten findest Du auf unserer Homepage. Wir freuen uns darauf, Dich kulinarisch zu verwöhnen und Deinen Sonntag zu etwas Besonderem zu machen.

# speisen

T Ä G L I C H  
1 1 : 3 0 - 2 2 : 0 0

## S N A C K S

**Tagessuppe** 10.00

- ✓ **Caesar Salat** 17.00  
mit Croûtons & Parmesan  
*mit gebratenen Pouletstreifen +11.00*

- ✓ **Pikantes Tomatentatar** 17.00  
mit Brioche Toast

**Handgeschnittenes Rindstatar** 26.00 | 34.00  
mit Eigelbcrème, knusprigen Kapern & Brioche-Toast

**Schottischer Rauchlachs** 21.00  
mit Meerrettich & Brioche-Toast

**Kalt aufgeschnittenes Roastbeef** 27.00  
mit Sauce Tartare & Essiggemüse

**Schwanen-Plättli** 26.00  
Verschiedenes Trockenfleisch & Käse

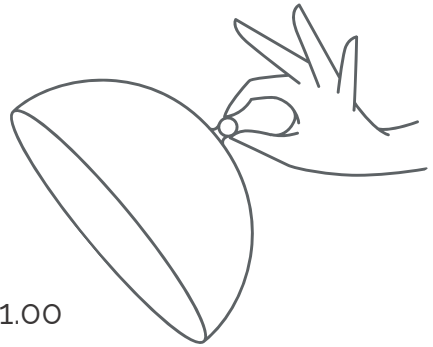
- ✓ **Portion Oliven, Parmesan & Focaccia** 9.50

**Schwanen-Burger** 28.00  
100% Rindfleisch, Raclettekäse & Speck  
mit Pommes frites oder gemischtem Salat

**Quiche Lorraine** 22.00  
an Fitness-Salatbouquet mit French-Dressing

**Spaghetti Bolognese** 24.00

- ✓ **Spinatknödel** mit Bergkäsesauce 24.00



## D E S S E R T S

**Moelleux au chocolat** 8.00

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Rahm

*mit Sauerrahmglace* +4.00

**Französisches Apfel-Napfküchlein** 9.00

*mit Vanillecrème* +3.00

**Crèmeschnitte "boulevard"** 10.00

**Gerührter Eiskaffee "swan21"** 9.00

mit Kaffeelikör und Rahm

**Kugel Mövenpick Glace** 5.00

*mit Rahm* +1.50

**Dessert-Probiererli im Glas** 7.00

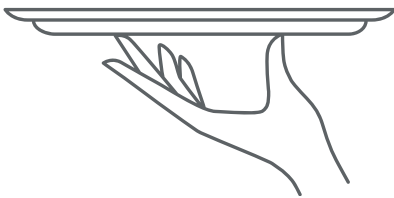
"s'hät solang's hät"

Herkunft

Brot (CH) · Rind (CH) · Schwein (CH)

Poulet (CH) · Lachs (ATL)

 vegetarisch



# weine

## S C H A U M W E I N dl

**Appenzeller Rosé brut** 11.00

Wetli Weine, Berneck SG

**Prosecco Treviso extra dry** 8.00

Il Colle, Venetien

**Champagner Tradition brut** 14.00

Didier Langry, Champagne

## W E I S S W E I N dl

**Grand Cru Mont-sur-Rolle** 8.00

Domaine de Famolens, Waadt

**Sauvignon Blanc Cicero** 9.00

Rutishauser-Divino, Zizers

**Chablis Vieilles Vignes** 10.00

Domaine de la Motte, Burgund

**Platt&Riegl Pinot Bianco** 9.00

Kellerei Girlan, Südtirol

**Nuestra Señora del Portal** 7.00

Celler Piñol, Terra Alta



# weine

## R O S É W E I N dl

**Rosé Organico** 7.00

Casa de la Ermita, Jumilla

## R O T W E I N dl

**Spätburgunder Inivinitus** 10.00

Wetli Weine, Berneck SG

**Château Cap de Faugères** 9.00

Castillon - Côtes de Bordeaux

**Mon Coeur** 9.00

J.L. Chave, Côtes du Rhône

**PAXXO Rosso del Veneto** 9.00

Stefano Accordini, Venetien

**Le Pievi Bolgheri Rosso** 10.00

Fabio Motta, Toskana

**Rioja Viñas de Gain** 11.00

Bodegas y Viñedos Artadi, Rioja

Frag' nach unserer prämierten Weinkarte.



# drinks

## S P R I T Z

### **Amalfi Spritz** 12.50

Limoncello, Prosecco, Soda

### **Aperol Spritz** 12.50

Aperol, Prosecco, Soda

### **Wildberry Spritz** 12.50

Lillet, Wildberry Tonic

### **Hugo** 12.50

Prosecco, Holunder, Soda, Minze, Limette

## C O C K T A I L S

### **Left Bank** 15.00

Gin, Weisswein, Holunder

### **Espresso Martini** 16.00

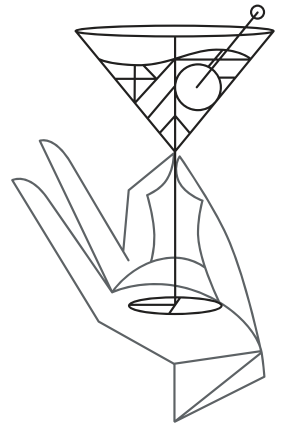
Vodka, Kaffeelikör, Espresso

### **Negroni** 15.00

Roter Wermuth, Gin, Campari

### **Frangelico Sour** 15.00

Frangelico, Angostura Bitter, Zitrone



# drinks

## M O C K T A I L S ( 0 . 0 % )

**Virgin Hugo** 10.00

Tonic, Holunder, Minze, Limette

**Soft Negroni** 12.00

Martini Vibrante, Tanqueray 0.0, Sanbitter

**Daylight Mule** 12.00

Martini Floreale, Ginger Beer, Limette

**Zero Gin Tonic** 14.00

Tanqueray 0.0, Mediterranean Tonic, Rosmarin, Orange



# bier

V O M F A S S 20cl / 30cl / 50cl

**Feldschlösschen Original** 4.90 / 5.50 / 7.90

**Feldschlösschen Saisonbier** 4.90 / 5.50 / 7.90

# F L A S C H E N B I E R

**Thurbobräu** 33cl · 6.00

**Hof Dunkel** 50cl · 7.90

**Chopfab Amber** 33cl · 6.90

**Appenzeller IPA** 33cl · 7.50

**Schneider Weisse** 50cl · 8.20

**Feldschlösschen Lager** alkoholfrei 33cl · 6.20

**Feldschlösschen Weizenfrisch** alkoholfrei 33cl · 6.20

# cider

**Möhl Saft vom Fass** alkoholfrei 50cl · 6.90

# säfte

**Traube / Orange / Tomate** 20cl · 5.90

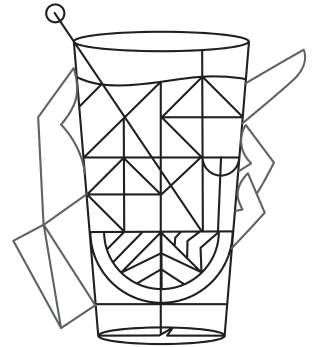
# spirits

## V O D K A 4cl

**Ketel One** 40% 10.00

**Ciroc** 40% 12.00

**Belvedere** 40% 12.00



## G I N 4cl

**Doragrossa** 40% 10.00

**Citadelle** 44% 12.00

**Hendrick's** 41% 13.00

**Brockman's** 40% 12.00

**Elephant** 45% 16.00

**Falco** 43% 18.00

**Plymouth Sloe** 26% 12.00

**Tanqueray 0.0** (*alkoholfrei*) 9.00

## R U M 4cl

**Plantation White** 41% 10.00

**Plantation XO** 40% 15.00

**Captain Morgan Spiced Gold** 35% 10.00

**Zacapa Solera 23 yrs** 40% 14.00

**Zafra Master Reserve 21 yrs** 40% 18.00

# spirits

## T E Q U I L A 4cl

**Jose Cuervo Silver** 35% 10.00

**Patrón Silver** 40% 14.00

**Patrón Añejo** 40% 16.00

## W H I S K Y 4cl

**Johnnie Walker Black Label** 40% 11.00

**Bushmills Black Bush Irish** 40% 11.00

**Bulleit Frontier Bourbon** 45% 11.00

**Woodford Reserve Distiller's Select Rye** 45% 14.00

**Woodford Reserve Master's Collect. Bourbon** 45% 36.00

**Säntis Malt Edition Himmelberg** 43% 16.00

**Laphroaig Islay Single Malt 10yrs** 40% 15.00

**Balvenie Single Malt 12yrs** 43% 16.00

**Lagavulin Islay Single Malt 16yrs** 43% 19.00

**Aberlour Highland Single Malt 16yrs** 43% 18.00

**Macallan Speyside Single Malt 12yrs** 40% 18.00

**Nikka Yoichi Single Malt** 45% 19.00

# spirits

## O B S T B R Ä N D E 2cl

**Hecht Vieille Prune** 40% 10.00

**Hecht Vieille Apricot** 40% 13.00

**Hecht Berner Rose Apfel** 40% 12.00

**Hecht Luzerner Williams** 40% 10.00

## G R A P P A 2cl

**Villa de Varda Triè** 40% 11.00

**Il Poggione Brunello Riserva** 42% 11.00

**Marzadro Cask 387** 41% 13.00

**Berta Bric del Gaian** 43% 15.00

## C A L V A D O S 2cl

**Christian Drouin Coeur de Lion** 40% 8.00

## W E I N B R Ä N D E 2cl

**Carlos I Brandy** 40% 8.00

**Montifaud Catherine Vallet Cognac** 40% 12.00

**Montifaud XO Silver Cognac** 40% 18.00

**Pierre Ferrand Single Cask 2011** 54% 21.00

**Tariquet VSOP Armagnac** 40% 10.00

# spirits

## BITTER / ANIS 4cl

**Campari** 25% 9.00

**Cynar** 17% 9.00

**Pernod** 40% 9.00

## KRÄUTER 4cl

**Averna** 29% 9.00

**Appenzeller** 29% 9.00

**Fernet Branca** 39% 9.00

**Ramazzotti Amaro** 30% 9.00

## SHERRY 4cl

**Tio Pepe Fino extra dry** 15% 9.00

**Fernando de Castilla Amontillado** 17% 10.00

**Domeco Medium dry** 15% 9.00

## PORTWEIN 4cl

**Dow's White** 19% 9.00

**Quinta do Crasto LBV 2017** 20% 11.00

**Quinta do Crasto Tawny 20yrs** 20% 15.00

# spirits

## L I K Ö R 4cl

**Amaretto di Saronno** 28% 9.00

**Grand Marnier** 40% 10.00

**Cointreau** 40% 9.00

**Limoncello** 30% 9.00

**D.O.M. Benedictine** 40% 10.00

**St. Germain** 20% 10.00

**Frangelico** 20% 9.00

**Doragrossa Caffé** 28% 9.00

**Bailey's Irish Cream** 17% 9.00

**Drambuie** 40% 10.00

**Sambuca Molinari** 40% 9.00

**Chartreuse Verte** 55% 14.00

**Chambord Royale** 17% 10.00

## W E R M U T H 4cl

**Martini bianco** 15% 8.00

**Noilly Prat extra dry** 18% 8.00

**Cocchi rosso** 16% 9.00

**Martini Vibrante** (alkoholfrei) 7.00

**Marini Floreale** (alkoholfrei) 7.00

# alkoholfrei

**Coca Cola / Zero** 33cl · 5.50

**Fanta** 33cl · 5.50

**Hauseistee** 33cl · 5.50

**Nestea Lemon** 33cl · 5.50

**Shorley** 33cl · 5.50

**Rivella rot / blau** 33cl · 5.50

**Gazzosa Fizzy Mandarine** 35cl · 6.20

**Gazzosa Fizzy Heidelbeere** 35cl · 6.20

**Gazzosa Fizzy Grapefruit** 35cl · 6.20

**Alpinesse Bitter Lemon** 20cl · 5.20

**Alpinesse Ginger Ale** 20cl · 5.20

**Alpinesse Wild Berry** 20cl · 5.20

**Alpinesse Tonic** 20cl · 5.20

**Fever Tree Mediterranean Tonic** 20cl · 6.50

**Fever Tree Ginger Beer** 20cl · 6.50

**Sanbitter** 10cl · 4.90

**MINERALWASSER** 33cl / 50cl / 100cl

**Arkina** ohne Kohlensäure 5.50 / 6.50 / 9.80

**Rhazünser** mit Kohlensäure 5.50 / 6.50 / 9.80

# kaffee&tee

**Espresso** 4.70

**Doppelter Espresso** 6.00

**Kaffee Crème** 4.70

**Milchkaffee/Cappuccino\*** 5.20

**Latte Macchiato\*** 5.50

**Schoggi/Ovomaltine\*** 4.80

**Schoggi Mélange\*** 6.50

**Punsch alkoholfrei (Orange/Rum)** 4.80

**Kaffee Fertig** 7.80

**Zwetschgen Luz** 7.80

**Kaffee Baileys** 9.50

**Irish Coffee** 11.50

## BIO TEE<sup>4.70</sup>

**Verveine**

**Minze**

**Kamillenblüten**

**Honeybush**

**Ingwer-Zitrone**

**Nebeltee (Grüntee)**

**Earl Grey (Schwarztee)**

**Assam (Schwarztee)**

**Rote Früchte**

**Olivenblätter**

**Chai Latte\*** 6.00

**Tee Rum** 8.50

*\*Hafermilch + 0.80*

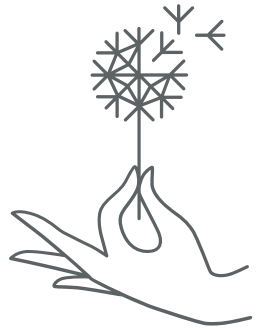


# mehr...

Unser komplettes Angebot findest Du auf  
**[www.boulevard-wil.ch](http://www.boulevard-wil.ch)**



#boulevardbistrocafebar



Preise in CHF & inkl. 8.1% MwSt.