



Menuvorschlage

ffnungszeiten

Montag bis Freitag:

11.00 bis 14.00 und 18.00 bis Mitternacht

Samstag und Sonntag:

fur Bankette mit Essen ab 50 Personen

(min. CHF 4000.—Fakturabetrag)

nach Absprache offen

Gaststuben zum Schlossli

Ambros Wirth

Zeughausgasse 17

9000 St. Gallen

071 222 12 56

info@schloessli-sg.ch

www.schloessli-sg.ch

Sehr geehrter Gast

Es freut uns, dass Sie sich für die Durchführung Ihres Bankett-Anlasses bei uns in den Gaststuben zum Schössli interessieren.

Unser historisches Haus mit seinen gediegenen Räumen ist bestens geeignet für einen festlichen Anlass im kleineren wie auch grösseren Rahmen. Schauen Sie sich auf unserer Homepage-Seite unter www.schloessli-sg.ch die verschiedenen Räume an und Sie werden auch noch einiges über die Vergangenheit unseres Hauses erfahren.

Als innovativer Gastronomiebetrieb setzen wir alles daran, dass sich unsere Gäste bei uns wohl fühlen und der Anlass zum Erfolg wird. Um Ihnen die Organisation etwas zu erleichtern, machen wir Sie auf einige Punkte aufmerksam, welche wesentlich zum Gelingen Ihres Festes beitragen.

Parkplatz Benützen Sie die Parkhäuser Spisertor (1 Gehminute) oder Burggraben (2 Gehminuten).

Apéritiv Gerne servieren wir Ihnen einen Begrüssungstrunk mit regionalen Häppchen in einer unserer Stuben oder auf der kleinen Terrasse vor der Kulisse des Stiftbezirks mit der Kathedrale.

Menu Für Wünsche, Empfehlungen oder Tipps über Saisonspezialitäten stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung. **Teilen Sie uns das Thema Ihres Festanlasses und Ihr Budget mit, damit wir Ihnen ein entsprechendes Saison-Menu mit der passenden Weinauswahl zusammenstellen können.**

Kinder Für Kinderwünsche haben wir offene Ohren und das nötige Verständnis.

Getränke In unserem gepflegten Gewölbekeller lagern viele Spezialitäten. Ganz besonders stolz sind wir auf das -zertifizierte, regionale Getränkesortiment.

Blumen Wir besorgen Ihnen gerne den Tischschmuck. Diesen verrechnen wir Ihnen zu unseren Selbstkosten, dh. in der Regel direkt durch den Floristen.

Menukarten Schenken Sie Ihren Gästen eine kleine Erinnerung an Ihren Anlass. Für 2.-- CHF drucken wir Ihnen Menukarten mit Ihrem Titelwunsch.

Rauchen Grundsätzlich sind wir ein Restaurant mit rauchfreien Stuben. Zum Rauchen benutzen Sie die Zollikoferstube (wenn verfügbar) oder die Terrasse.

Schluss Damit Sie und Ihre Gäste um Mitternacht noch nicht nach Hause gehen müssen, bedienen wir Sie gerne weiterhin. Pro angebrochene Stunde verrechnen wir CHF 200.--. Ab Mitternacht müssen wir vorgängig eine Verlängerung bei der Stadt einholen, dh. diese muss 3 Arbeitstage vorher bestellt werden.
Es zählt, bis der letzte Gast das Schössli verlassen hat.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zu Verfügung. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns vorher den Zeitpunkt für eine Menubesprechung mitteilen.

Für Ihre geschätzte Anfrage danken wir und würden uns natürlich freuen, Sie und Ihre Gäste im Schössli am Spisertor in St.Gallen begrüßen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen aus dem St. Galler Klosterviertel

Ambros Wirth, Gastgeber




Bankettmenuvorschläge 2011

Diese gelten ab 15 Personen mit einheitlichem Menu.
Diese Preise inkl. 8% MWSt, sind unverbindlich und ersetzen alle ältere Ausgaben



Mit dem Gütesiegel Culinarium bieten wir durch ProCert zertifizierte, einheimische Produkte und Spezialitäten aus der Region an.

Kalte Vorspeisen

Kalbfleischsülzli mit Blattsalaten und Kürbiskernöl		Fr. 16.50
Grilliertes Gemüse mit Toggenburger BIO-Formaggini & Kräuter		Fr. 16.50
Crevettencocktail mit Apfel-, Orangen- und Selleriewürfeli, Toast		Fr. 16.50
Weisstannentaler Rauchforelle mit Toast, reich garniert		Fr. 17.80
Bunter Salat mit gebratenen Milkscheiben, Himbeeressigsauce		Fr. 16.50
Randencarpaccio Frischkäse-Kräuter-Terrine, dazu Truttiker Baumnussöl		Fr. 16.50
Säntismöckli-Carpaccio, Ruccula-Salat und reifer Toggenburger Bergkäse		Fr. 16.50
Vorspeisen-Trio nach Saison		Fr. 18.50

Vorspeisen - Tischbuffet mit 3-4 regionalen Spezialitäten		Fr.20.50
Vorspeisen - Tischbuffet mit 5-6 regionalen Spezialitäten		Fr. 24.50

Suppen



Bouillon mit Gemüsestreifen		Fr. 6.50
Bouillon mit Eierstich oder Flädli		Fr. 7.50
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac		Fr. 15.50
Fürstenländer Sametsuppe mit Rauchforellenstreifen		Fr. 11.50

Suppenkombination „Schlössli“		Fr. 11.50
--------------------------------------	--	-----------

ca. 1,2 dl Suppe und 2 Beilagen je nach Saison

- Kartoffelrahmsuppe von der blauen St. Galler Kartoffel, Kartoffelschnäppli, Kartoffelküechli
- Sellerieschaumsuppe mit Frischkäsemousse und Gemüseuchen
- Bouillon mit Kräuterflädli, St.Galler Käsekugel mit Tomatenwürfeli, Käsestange

Warme Vorspeisen

Gebratene Kalbsmilken auf Lauchbett		Fr. 18.50
Forellenfilet an feiner Chrütli sauce, Gemüsereis		Fr. 18.50
Rheintaler Ribelmaisschnitte auf Pilzragout		Fr. 16.50
Warme Bodenseefischterrine mit Kresseschaum, Knusper-Ribelmais		Fr. 21.50
Gemüselasagne mit Toggenburger Bergkäse überbacken		Fr. 17.50



Salate

Grüner Salat, bunte Blattsalatmischung		Fr. 7.00
Gemischter Salat		Fr. 8.50
Nüsslisalat „Mimosa“, mit gehacktem Ei		Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Champignons und geröstetem Speck, Himbeeressigsauce		Fr. 12.50

Hauptplatten


Hauptplatte mit Gemüse garnitur sowie eine Beilage sind in diesem Preis inbegriffen.

Da unsere Einkaufspreise sehr grossen Schwankungen unterliegen, kann eine Preisänderung kurzfristig möglich sein.

Schweinsfilet im Speckmantel, Champignonsauce		Fr. 39.50
Zartes Schweinssteak mit Käse-Kräuterkruste		Fr. 37.—
Ganzes Schweinsfilet an Rahmsauce, Golden Delicius Schnaps		Fr. 39.50
Kalbsschnitzel an feiner Rahmsauce		Fr. 44.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce		Fr. 49.50

„Schlössli – Platte“ Drei Filets mit drei verschiedenen Saucen Fr. 51.50

Entrecôte double mit Sauce Béarnaise oder Pfefferrahmsauce		Fr. 48.50
Rindsfiletsteak am Stück gebraten, mit Sauce Béarnaise		Fr. 49.50
Rosa gebratenes Roastbeef, Meerrettichrahmsauce oder Sauce Béarnaise		Fr. 45.50


Rosa gebratenes Lammcarré mit Rotwein - Kräutersauce		Fr. 48.50
Kalbshackbraten an Rahmsauce mit Bernecker Weinbrand		Fr. 36.50
Osso bucco „Cremolata“, im Ofen geschmort		Fr. 37.50

Kalbshohrückenbraten, dazu Rahmsauce mit Bernecker Weinbrand Fr. 46.50

Piccata vom Ostschweizer Schwein mit Schinkenstreifen und Pilzen, Tomatensauce		Fr. 36.50
Chicken pie „Claridge Style“, in der Cocotte gegart, mit knusprigem Teigdeckel		Fr. 37.50
Pouletbrust im Kokosmantel „Madras“, Currysauce mit frischen Früchten		Fr. 36.50

Gemüse und Beilagen

Gemüse garnitur und eine Beilage sind inklusive

hausgemachter Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln,
Quarkspätzli, Rheintaler Ribel-Maisschnitte mit Toggenburger Bergkäse 

2. Beilage ca. Fr. 3.50 suppl.

Kindermenu

Teilen Sie uns die Wünsche Ihrer Kinder mit. Wir sind gerne für sie da!

Vegetarisches Menu

Erkundigen Sie sich nach unserem aktuellen vegetarischen Angebot.






**Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales,
lokales „Schlössli - Menu“ zusammen.** Beachten Sie unser aktuelles Angebot auf der Home page.
3 Gänge Fr. 69.00; 4 Gänge Fr. 79.00; 5 Gänge Fr. 89.00

Hauptgang mit Nachservice; Fr. 6.00 suppl.

Teilen Sie uns Ihre Vorstellung und das Budget mit. Wir kochen auch gerne nach Themen,
z.B. Regionales Frischprodukte Menu, Saison-Menu, Fisch-Menu, Wild-Menu etc.

Unser Fleisch stammt aus folgenden Provenienzen:
Schwein CH, Kalb CH, Poulet CH, Rind CH-IRL, Lamm CH-AUS-NZ, Reh CH

Desserts

Charlotte russe mit Himbeermarksauce, Schlagrahm		Fr. 13.50
Frischer Fruchtsalat		Fr. 10.—
...mit Rahm		Fr. 11.—
...mit Kirsch		Fr. 3.50
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm		supl. Fr. 8.50
„Brennti – Crème“ nach Grossmutterart		Fr. 10.50
Rheintaler Ribelmaisdessert mit Erdbeersauce und Früchtegarnitur		Fr. 13.50
Süssmostsorbet mit Rheintaler Apfellikör		Fr. 11.50
Erdbeerenparfait mit Früchten garniert		Fr. 12.50
Himbeergratin mit Vanilleglacé		Fr. 15.50
Apfelgratin mit Gravensteiner Schnaps und Glacé		Fr. 15.50
Süssmostcrème mit Apfelkrapfen und Glacé		Fr. 14.50
Biberparfait mit Rotweinbirne und Glühweinsauce		Fr. 14.50
Panna cotta mit Apfel-Zimt-Ingwerkompott		Fr. 12.50
Latte macchiato Eiskaffee auf Wunsch mit Grappa oder Kirsch		Fr. 11.50
Tischbuffet „Schlössli“ mit 3-5 Dessertvarianten		Fr. 18.50
Tischbuffet mit 5-7 Dessertvarianten		Fr. 23.50

Ab 25 Personen

Mehrstöckige, Jubiläumsglacétorte mit Aufschrift und Kerzen nach Wunsch	ca. pro Pers.	Fr. 14.50
Reichhaltige Käseplatte mit Spezialitäten aus der Ostschweiz mit Nüssen, „Bereweggen“ und Früchten		ab Fr. 90.--

Infrastruktur & Dienstleistungen bei Minimstkonsumation:

Raummiete halber Tag	215.—
Raummiete	430.—
Verlängerung	200.—
Menukarten	2.—

***Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankette in den
Gaststuben zum Schlössli St. Gallen,***

Anfahrtsweg und Parkmöglichkeiten

Beachten Sie diese auf unserer Home page.