




Schlössli Menu



Wählen Sie aus den aufgeführten
Spezialitäten Ihr Menu in Probierportionen aus!

3 Gänge 69.— 4 Gänge 79.— 5 Gänge 89.—

Kalte Vorspeisen

Kalbstafelspitz-Carpaccio fein garniert Apfel-Meerrettichsalat und echtes Kürbiskernöl		18.50
Hausgemachte Bodensee-Fischterrine mit Salatgarnitur, Gurkenscheiben, dazu Dill-Sauerrahmsauce		17.50
Tartar von der geräucherten Weisstannentaler Bergbach-Forelle mit Sauerrahm und Avocados		18.50
Terrine von der Ribelmals-Geflügelbrust, Salate im Knusperkörbli, Linsensalat mit Truttiker Baumnussöl, Goldparmänen-Apfelchutney		18.50
Geschmorter Ostschweizer Chicorrée mit Toggenburger Geissen-Frischkäse und Honig-Haselnusskruste		15.50
Vorspeisen Trio „Schlössli“ „von Allem etwas zum Naschen“		19.50

Suppen




Süppli von der blauen St. Galler Kartoffel, Kartoffelschnäpsli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck		12.90	Hausspezialität
Süppli vom Truttiker Riesling x Sylvaner mit geräucherter Weisstannentaler Forelle und gefüllter Kräutercrêperolle		12.90	
Currysüppli mit Ribelmals-Poulet und Gemüse gefüllter Frühlingsrolle		12.90	

Salate

Grüner Blattsalat	9.20
Gemischter Salat	10.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Schnittlauch und Alpschweinspeckchips	14.50
Nüsslisalat mit Alpschweinrohschinkenrollen, Orangenfilets und Apfelstreifen, dazu Dressing mit Truttiker Baumussöl	18.50

Vegetarisches, Pasta und Fisch








Gebratene Bodensee-Felchenfilets auf mildem Sauerkraut, dazu blaue St. Galler Kartoffeln	35.50
	Mini 27.50
Gebratene Filets vom Weisstannentaler Bergbach-Fisch dazu Krustentier-Risotto und gebratener Scampi	42.50
Meini's Canneloni mit Füllung von Frischkäse und Spinat, gratiniert mit Toggenburger Blauschimmelkäse	17.50
	Mini 
Gemüsecurry mit Wildmuser-Apfelschnitzen und blaue St. Galler Kartoffeln, dazu Basmatireis	27.50
Mit Toggenburger Bloderkäse, Nüssen und Birnen gefüllte Mezzalune-Pasta, braune Butter	17.50
	Mini 
René's hauchdünne Ravioli mit Füllung von der blauen St. Galler Kartoffel, dazu etwas Trüffelöl	19.50
	Mini  27.50

Unter dem Gütesiegel Culinarium bieten wir einheimische Produkte und Spezialitäten aus der Region an.



Hauptspeisen



Spezial Olma – Bratwurst vom Metzger Forster Arnegg Knusperrösti und Zwiebelsauce		26.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch  an Frischrahmsauce mit feiner Knusperrösti		38.50
Cordon bleu vom Ostschweizer Kalb, gefüllt mit Neckertaler Alpschweinrohschinken und jährigem Alpkäse von der Alp Filders-Pfäfers, Gemüse garnitur und Beilage		41.50
Toggenburger Kalbsfilet mit Gemüse-Kräuterfüllung, Portweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage		48.50
Saltimbocca vom lokalen Milchkalb, Rotweinsauce, Gemüse und Rheintaler Ribelmaisbramata mit Toggenburger Blaukäse		41.50
Surf & Turf „Schlössli-Style“ Rindfiletsteak mit Scampi, Crevettenburger, Sauce Béarnaise, Gemüse garnitur und Beilage		51.50
Gebratene Ribelmais-Poulardenbrust auf rassigem Birnenconfit, Beilage und Gemüse garnitur		41.50
Am Stück gebratenes Rack vom Toggenburger Lamm** auf Linsengemüse, Portweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage		48.50

Ab 2 Personen, am Tisch tranchiert.

(Dieses Gericht ist nicht im Schlössli-Menu erhältlich)

Doppeltes Rindfiletsteak „Châteaubriand“ Sauce Béarnaise, Gemüse garnitur, Beilage	pro Pers.	59.50
--	-----------	-------

Zu den obigen Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

Quark-Spätzli , Rheintaler Ribelmaisschnitte mit Bergblumenkäse 
Nudeln, Reis, Pommes frites, Knusperrösti

Unser Fleisch stammt aus folgenden Provenienzen:


Schwein CH, Kalb CH, Poulet CH, Reh CH, Lamm CH-AUS, Rind CH--IRL*

*Kann auch mit Hormonen oder Wachstumsförderern behandelt worden sein.


**wenn nicht verfügbar, dann mit RollsRoys-Lamm aus AUS

Desserts

Knusprige Goldparmänen-Apfelzigarre, Portweinsauce
und Vanilleglacé 14.80

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm
und feiner Früchtegarnitur  10.50

Dessert - Symphonie „Schlössli“	18.80
Drei „gluschtige“ Nachspeisen in Probierportionen.	

Rheintaler Ribelmais-Flamerie mit Paterno-Mandarinensauce,
dazu Mandarinen-Yoghurtglacé  13.80

Passionsfrucht Sabayon mit Melanie's Vanilleglacé 14.80

Mit Grand-Marnier flambiertes Orangen-Soufflé-Glacé auf Orangenfilets	 15.80
--	---

Gewürztraminer-Sorbet mit
eingelegten Gewürztraminer-Traubenbeeren  12.50

Regionale Spezialitäten-Käse Variation mit Garnituren  15.50

Wi 11-12

Dessertwein im Offenausschank:

Truttiker ESSENTIA



5 cl. 8.00

Riesling x Sylvaner aus spät gelesenen Traubenbeeren. Nach der Tiefkühlung sanft gepresst.
Herrliche Fruchtnoten, angenehme Restsüsse mit einem leichten Eichenparfüm.

Fam. Zahner, Truttikon

Degustieren Sie unsere St. Galler Edelbrände aus:

Verschiedene lokale Traubenbrände & Grappi, sortenreine Apfelbrände, Quitten,
Welschberger-Birnen vom Rorschacherberg, Reine Claude Pflaumen,
Kirschen, Birnen, Zwetschgen, Huusbraui-Bierbrand, Appenzeller Sântis Malt

Gerne stellen wir Ihnen die Edelbrände auf dem Spirituosenwagen vor!