



Menuvorschläge

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag:

11.00 bis 14.00 und 18.00 bis Mitternacht

Samstag und Sonntag:

für Bankette mit Essen ab 40 Personen

(min. CHF 4000.—Fakturabetrag)

nach Absprache offen

Gaststuben zum Schlässli

AmbrosWirth

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 den gediegenen Räumen ist bestens geeignet für einen festlichen Anlass im kleineren wie auch grösseren Rahmen. Schauen Sie sich auf unserer Homepage die verschiedenen Räume an. So erfahren Sie auch gleich spannendes über die Geschichte unseres Hauses. Als innovativer Gastronomiebetrieb setzen wir alles daran, dass sich unsere Gäste wohl fühlen und Ihr Anlass zu 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, ab 0030 Uhr geschlossen) oder Burggraben (2 Gehminuten, 24 Stunden geöffnet).
- Apéritiv** Gerne servieren wir Ihnen ein Begrüssungsgetränk mit regionalen Häppchen in einer unserer Stuben oder auf der kleinen Terrasse vor der Kulisse 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.
- Allergiker/Vegi** Wenn Sie uns die Anzahl der Menus für Allergiker, Vegetarier oder andere Ernährungsformen 36 Stunden im Voraus bekannt geben, dann verrechnen wir keinen Aufpreis. So ist es uns möglich eine entsprechende Menu Variante seriös vorzubereiten. Kurzfristige Bestellungen können mit einem Aufschlag berechnet werden.
- Kinder** Für Kinderwünsche haben wir offene Ohren und Verständnis.
- Getränke** In unserem gepflegten Gewölbekeller lagern viele Spezialitäten. Gerne beraten wir Sie bei der Wahl der Weine passend zu Ihrem Menu.
- Blumen** Wir besorgen Ihnen gerne den Tischschmuck. Diesen verrechnen wir Ihnen zu unseren Selbstkosten.
- Menukarten** Schenken Sie Ihren Gästen eine kleine Erinnerung an Ihren Fest. Für CHF 2.-- 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. Diese muss drei 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 freuen, Sie und Ihre Gäste im Schössli am Spisertor in St.Gallen begrüssen zu dürfen.

Mit freundlichen Grüssen aus dem St. Galler Klostersviertel

Ambros Wirth, Gastgeber

Bankettmenuvorschläge

Die Vorschläge gelten ab 15 Personen mit einheitlichem Menu.

Die Preise sind inklusive 8% MwSt., unverbindlich und ersetzen alle älteren Angaben.

Kalte Vorspeisen

Kalbfileischsülzli mit Blattsalaten und Kürbiskernöl	CHF	16.50
Grilliertes Gemüse mit Toggenburger BIO-Formaggini und frische Kräuter	CHF	16.50
Crevettencocktail mit Apfel-, Orangen- und Selleriewürfeli mit Toast	CHF	16.50
Bunter Salat mit gebratenen Milkscheiben und Himbeeressig-Dressing	CHF	16.50
Randencarpaccio mit Frischkäse-Kräuterterrine und Truttiker Baumnussöl	CHF	16.50
Säntismöckli-Carpaccio, Ruccola und reifer Toggenburger Bergkäse	CHF	16.50
Weisstannentaler Rauchforelle mit Toast, reich garniert	CHF	17.80
Vorspeisen Trio ‚Schlössli‘ nach Saison	CHF	19.50

Vorspeisen – Tischbuffet mit 3 – 4 regionalen Spezialitäten	CHF	20.50
Vorspeisen – Tischbuffet mit 5 – 6 regionalen Spezialitäten	CHF	24.50

Suppen

Bouillon mit Gemüsestreifen	CHF	6.50
Bouillon mit Eierstich und Flädli	CHF	7.50
Fürstentümer Sametsuppe mit Rauchforellenstreifen	CHF	11.50
Hausgemachte Hummersuppe mit Cognac	CHF	15.50

Suppenkombination ‚Schlössli‘ CHF 11.50

Ca. 1.5 dl Suppe und zwei Beilagen je nach Saison

-Kartoffelrahmsuppe von der blauen St.Galler Kartoffel, Kartoffelschnäppli, Kartoffelküchlein

-Sellerieschaumsuppe mit Frischkäsemousse und Gemüseuchen

-Bouillon mit Kräuterflädli, St.Galler Käsekugel mit Tomatenwürfeli, Käsestange

Salate

Grüner Salat	CHF	8.00
Gemischter Salat	CHF	9.50
Nüsslisalat ‚Mimosa‘ mit gehacktem Ei	CHF	11.50
Nüsslisalat mit Champignons und geröstetem Speck, Himbeeressig-Dressing	CHF	13.50

Warme Vorspeisen

Rheintaler Ribelmaisschnitte auf Pilzragout	CHF	16.50
Gemüselasagne mit Toggenburger Bergkäse überbacken	CHF	17.50
Gebratene Kalbsmilken auf Lauchbeet	CHF	18.50
Forellenfilet an feiner Kräutersauce, Gemüsereis	CHF	18.50
Warme Bodenseefischterrine mit Kresseschaum, Knusper-Ribelmais	CHF	22.50

Hauptgänge

Hauptgänge mit Gemüse garnitur sowie eine Beilage nach Wahl sind im Preis inbegriffen.

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

Kalbshackbraten an Rahmsauce mit Bernecker Weinbrand	CHF	36.50
Osso Bucco ‚Cremolata‘ im Ofen geschmort	CHF	37.50
Kalbsschnitel an feiner Rahmsauce	CHF	44.50
Kalbshohrückenbraten an Rahmsauce mit Bernecker Weinbrand	CHF	46.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce	CHF	49.50
Rosa gebratenes Roastbeef an Meerrettichrahmsauce oder Sauce Béarnaise	CHF	45.50
Entrecôte double mit Sauce Béarnaise oder Pfefferrahmsauce	CHF	48.50
Rindsfiletsteak am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	CHF	50.50
Rosa gebratenes Lammkarree mit Rotwein-Kräutersauce	CHF	48.50
Pouletbrust im Kokosmantel ‚Madras‘ Currysauce mit frischen Früchten	CHF	36.50
Chicken Pie ‚Claridge Style‘ in der Kokotte gegart, mit knusprigem Teigdeckel	CHF	37.50
Piccata vom Schweizer Schwein mit Schinkenstreifen, Pilzen und Tomatensauce	CHF	36.50
Zartes Schweinssteak mit Käse-Kräuterkruste	CHF	37.00
Schweinsfilet im Speckmantel an Champignonsauce	CHF	39.50
Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Rahmsauce mit Apfelbrand	CHF	39.50
‚Schlössli – Platte‘ Drei Filets mit drei verschiedenen Saucen	CHF	51.50

Gemüse und Beilagen

Gemüse garnitur und Beilage sind inklusive. Eine zweite Beilage ca. CHF 3.50 Supplement

Hausgemachter Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln,
Hausgemachte Quarkspätzli, Rheintaler Ribelmaisschnitte mit Toggenburger Bergkäse

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.

Allergien

Bitte teilen Sie uns Allergien im Voraus mit, damit wir etwas Passendes vorbereiten können.

**Gerne stellen wir Ihnen ein saisonales,
lokales „Schlössli - Menu“ zusammen.**

Beachten Sie unser aktuelles Angebot auf der Homepage.

3 Gänge CHF. 72.00; 4 Gänge CHF 82.00; 5 Gänge CHF 92.00

Hauptgang mit Nachservice; CHF 6.00 Supplement

**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 & Import, Lamm CH & Import, Reh CH

Desserts

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm		CHF	9.50
Frischer Fruchtsalat		CHF	10.00
Mit Schlagrahm		CHF	11.00
Mit Kirsch	Supplement	CHF	4.50
Gebrannte Crème nach Großmutter Art		CHF	11.50
Süssmost Sorbet mit Rheintaler Apfellikör		CHF	12.50
Panna Cotta mit Apfel-Zimt-Ingwerkompott		CHF	12.50
Latte Macchiato Eiskaffee auf Wunsch mit Grappa oder Kirsch		CHF	12.50
Charlotte Russe mit Himbeersauce und Schlagrahm		CHF	13.50
Rheintaler Ribelmaisdessert mit Erdbeersauce und Früchtegarnitur		CHF	13.50
Erdbeerparfait mit Früchten garniert		CHF	13.50
Biberparfait mit Rotweibirne und Glühweinsauce		CHF	14.50
Süssmostcrème mit Apfelkrapfen und Glace		CHF	15.50
Himbeergratin mit Vanilleglace		CHF	17.50
Apfelgratin mit Gravensteiner Schnaps und Vanilleglace		CHF	17.50
Dessert Trio ‚Schlössli‘ nach Saison		CHF	18.80

Tischbuffet mit 3 – 4 Dessertspezialitäten	CHF	21.50
Tischbuffet mit 5 – 6 Dessertspezialitäten	CHF	24.50

Ab 25 Personen

Mehrstöckige Jubiläumsglacetorte mit Aufschrift und Kerzen nach Wunsch	pro Person	ab CHF	14.50
Reichhaltige Käseplatte mit Spezialitäten aus der Ostschweiz mit Nüssen, Bereweggen, Brot und Früchte		ab CHF	90.00

Weine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Weine zu Ihrem Menu.
Bitte beachten Sie unsere Wein- und Getränkekarte auf unserer Homepage.

Sitzungsräume, Infrastruktur und Dienstleistungen

Raummiete grosser Saal	halber Tag	CHF 215.00
Raummiete grosser Saal	ganzer Tag	CHF 430.00
Raummiete Stuben, kleine Säle	halber Tag	CHF 125.00
Raummiete Stuben, kleine Säle	ganzer Tag	CHF 250.00

Flip Chart, Leinwand und Verlängerungskabel stellen wir gerne zu Verfügung und sind inklusive Beamer und Laptop sollten Sie selber mitbringen.

Verlängerung ab Mitternacht	pro Stunde	CHF 200.00
Menükarte mit Ihrem Titel	pro Karte	CHF 2.00

Sonstiges

Bitte beachten Sie auf unserer Homepage:

Allgemeinen Geschäftsbedingungen für die Gaststuben zum Schlössli Anfahrtsweg und Parkmöglichkeiten

Für weitere Fragen und Auskünfte sind wir jederzeit für Sie da! Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie vor einem persönlichen Gespräch einen Termin vereinbaren.