

Schlössli Menu

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

3 Gänge 74.— 4 Gänge 84.— 5 Gänge 94.—

Kalte Vorspeisen

Kalt geräuchertes Forellenfilet aus dem Weisstannental Rheintaler Ribelmalsblinis & Wasabigelée	18.50
Herbstliches Vorspeisen Trio „Schlössli“ „von Allem etwas zum Naschen“	19.50
Rehcarpaccio mit Spälten vom 3 jährigem Toggenburger Sbrinz Ruccola, Portwein-Zwetschgen und Truttiker Baumussöl	18.50
Hausgemachte Rehterrine mit Piemonteser Haselnusskernen Hirse-Aroniabeeren-Salat & eingemachte Kürbiswürfel	17.50
«Carne cruda» Tartar vom Toggenburger Milchkalb mit Trüffelöl Stangensellerie und Apfel-Salat	17.50
Genuss-Duett „Waldfee“: Luftiger Eierschwämmli-Cappuccino Waldpilz-Gemüsesülzli und Salat von roten Linsen feines Haselnussöl und St. Galler Apfel-Balsamico, Salatbouquet	18.50
12 Monate gereifter Neckertaler Alpschwein-Rohschinken, Salatbouquet Mille feuilles von Toggenburger Chèvre frais, Feige und Corinas Honig	17.50
Vegetarische Vorspeisen Sinfonie „Schlössli“ Rüebli-Ingwer-Terrine, Feige mit Frischkäse und Honig Kürbis-Marroni-Cup Cake mit Dörrtomatenfrosting	18.50

Suppen

Süpli von der blauen St. Galler Kartoffel Kartoffelschnäpsli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck	13.50	Hauspezialität
Kürbisrahmsüpli mit Kürbiskernöl-Schaumhaube dazu gebratenes Toggenburger Alpschwein-Chipolata mit Dörrpflaume	13.50	

Salate

Grüner Blattsalat	9.20
Gemischter Salat	10.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Schnittlauch	15.50
Nüsslisalat mit geräucherter Mörschwiler Entenbrust, Orangenfilets und Apfelstreifen, Apfel-Balsamico & Fürstenländer Rapsöl-Dressing	18.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen, Kürbis und Trauben, dazu ein kleiner Rehhackburger, Holunder-Balsamico-Dressing	17.50

Fisch

Tagesfisch-Filet auf handgefertigten Ribelmals-Schupfnudeln mildes Weinsauerkraut, Kräuter und Frischrahm	35.50
„Das Gallus-Fisch-Gericht“ zum Gallus-Jubiläum 612-2012 <i>(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass man Gallus bei seinem Aufenthalt in Grabs im Werdenberg einen Fisch mit Honig gereicht hatte)</i> Auf Wurzelgemüse gegartes Bodensee-Felchenfilet* mit Honig, Zitrone und Thymian, dazu Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln	37.50

Vegetarisch /Vegan

Hausgemachte Mezzalune-Pasta mit Füllung von Randen & Äpfel braune Butter, Baumnüsse und Vogelbeeren	Vorspeise 18.50 Hauptgang 27.50
Maurus Cannelloni mit Rotkraut und Birnenwürfel überbacken mit Toggenburger Blaukäse, dazu glasierte Marroni	28.50
Gnocchi von der blauen St. Galler Kartoffel, Schmortomate Kürbispüree, Federkohl und Quittenschnitze	Vegan 28.50
Herbstlicher Gemüseteller mit Preiselbeerapfel, Quitte und knusprigen Kroketten von Kürbis, Marroni und Kartoffeln auf Rahmwirsing	29.50
René's hauchdünne Ravioli mit Füllung von der blauen St. Galler Kartoffel und Trüffelwürfeli	Vorspeise 21.50 Hauptgang 29.50

***Wir versuchen, wo immer möglich, mit lokalen Produkten zu arbeiten.
Daraus gestalten wir Gerichte mit klassischem oder traditionellem Hintergrund.
Regional, handwerklich und von unseren Mitarbeitenden liebevoll hergestellt,
das ist unser Credo, an dem wir täglich arbeiten und versuchen,
das Beste für Sie und Ihre Gäste zu geben.***

Hauptspeisen

Olma – Bratwurst «EXTRA» vom Landmetzger Forster, Arnegg Knusperrösti und Zwiebelsauce	26.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Frischrahmsauce mit feiner Knusperrösti	38.50
Gebratene Ribelmals-Poullardenbrust nach Anthimus 800 n.Chr. auf Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig, Kichererbsen und Hirseküchlein „Das Buch zur damaligen Gesundheitslehre war in der St. Galler Stiftsbibliothek ausgestellt und wird dort weiter archiviert“	39.50
Cordon bleu vom Schweizer Milchkalb, gefüllt mit Fürstentümer Rauchschenken und Niederstetter Heumilchkäse Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	41.50
Zartes Rindsfiletsteak mit feiner Kräuter-Alpkäsekruste Rotweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	48.50

**Als Jäger empfehle ich Ihnen unser Rehwild besonders.
Das Wildbret stammt ausschliesslich aus lokalen Revieren.**

Rehschnitzel auf gebratenen Goldparmänen-Apfelscheiben Holundersauce, Herbstgemüse, Preiselbeerapfel und Spätzli	44.50
Rehschnitzel an Morchelrahmsauce Herbstgemüse, Preiselbeerapfel und Spätzli	47.50
Rehgeschnetzeltes mit Trauben und Truttiker Marc Herbstgemüse, Preiselbeerapfel und Spätzli	41.50
Rehrückenfilet mit Baumnuss-Honigkruste, Grappasauce Herbstgemüse, Preiselbeerapfel und Spätzli	51.50

Ab 2 Personen am Tisch tranchiert (Diese Gerichte sind im Schlössli-Menu nicht erhältlich)

Am Stück gebratenes Rehnüssli mit Morchelsauce Herbstgemüse, Früchte, Marroni und Spätzli	pro Pers.	54.50
Rehrücken „Schlössli“ am Stück gebraten, tranchiert, serviert mit Grappasauce Herbstgemüse, Früchte, Marroni und Spätzli	pro Pers.	59.50

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

Quark-Spätzli, Rheintaler Ribelmaisschnitte mit Bergblumenkäse, Kürbisrisotto,
Hausgemachte Ribelmalsnudeln, Pommes frites, Knusperrösti, Schupfnudeln
Glacierte Marroni, supplément CHF 5.50

Unser Fleisch & Fisch stammt aus folgenden Provenienzen:

Schwein CH, Kalb CH, Poulet CH, Lamm CH-AUS; Reh CH, Rind CH-IE-AUS-URY*; *könnten mit Hormonen behandelt worden sein
Fisch: Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über Herkunft/Fanggebiet

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene/Intoleranzen in den einzelnen Gerichten

Desserts

Crème brûlée mit Niederstetter Hochstamm Berner-Rosenapfel
Heumilch-Joghurtglacé und Ribelmaishüppe 17.50

Schoggi-Quitten-Duett: Lauwarmes Minörli-Schoggiküchlein
caramelisierte Quittenspalten & Quittenglacé 17.50

Melanies luftiges Kaffee-Cappuccino-Sabayon
mit Haselnuss-Glacé und Milchschaum 17.50

Vermicelles-Dessert ganz klassisch: Vermicelles mit Meringues 16.80
Schlagrahm und hausgemachter Vanilleglacé Mini 12.50

Herbstliches Dessert Trio „Schlössli“ 18.80 Gluschtige Probierportionen zur Nachspeise. Sie werden Ihre Freude daran haben.
--

Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm 11.50
feine Früchtegarnitur

Komposition von St. Galler Biber-Parfait auf Lisbeth's halbgetrockneten „Gute Luise Birnen“ und Schlorzibirnengebäck 16.80

Sorbet von Niederstetter Fellenberg-Zwetschgen 16.50
Rheintaler Vieille Prune von der Brennerei Ruedi Kobelt Mini 12.50

Regionale Käse-Spezialitäten 16.80
mit Dörrbirnenbrot, Baumüssen und Corinas Orangensenf

Unser Dessertwein im Offenausschank:

Truttiker ESSENTIA Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 8.00

Spät gelesenen Riesling Silvaner Traubenbeeren sanft abgepresst. Den süssen Saft tiefgekühlt, zentrifugiert und in gebrauchten Barriques vom Pinot blanc ausgebaut.
Herrliche Fruchtnoten, angenehme Restsüsse und elegantes Säurespiel.

An diesem Wein erfreuten sich bei uns schon Kofi Annan und der König von Norwegen!

Degustieren Sie unsere St. Galler Edelbrände aus:

Wildmuser-Apfel, Quitten, Welschberger Birne, Mirabellen,
Kirschen, Birnen, Zwetschgen, Trauben, Berner Rosenäpfel,
Huusbraui-Bierbrand, blaue St. Galler Kartoffel, Appenzeller Sämits-Malt
Rheintaler Rum, -Gin und -Whisky, affiniertes Rum aus CH-Zuckerrüben

Kirsch, Brennerei Fraefel, Henau, Goldmedaille, DISTISWISS

Vieille Prune Reserve von Eschmann-Niederbüren, Bronce - Wine & Spirits London

Gerne stellen wir Ihnen die Edelbrände auf dem Spirituosenwagen vor!