

Schlössli Menu

Put your own menu together and choose from our specialities below.
Pour votre dîner vous avez le choix des plats suivants

3 courses/plates 74.— 4 courses/plates 84.— 5 courses/plates 94.—

Starters / *Hors-d'œuvre*

Cold smoked fillet of trout, home-made blinis and wasabi jelly 18.50
Filet de truite fumée, blinis fait avec local maïs et gelée de wasabi

Starter trilogy 'Schlössli' 19.50
Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli'

Carpaccio of venison, local cheese, port wine plums, rocket salad and local walnut oil 18.50
Carpaccio de chevreuil, local fromage, quetsches au porto, rouquette, huile de noix

Venison terrine with hazelnuts, millet-chokeberry-salad, potted pumpking 17.50
Terrine de chevreuil avec noisettes fait à la maison, millet-aronie-salade

Tartar of Toggenburg veal with truffle oil, celery and autumn apple salad 17.50
Tartare de tige de veau à l'huile de truffe avec de céleri, et de la salade de pommes

Starter Duett ,Wood fairy' 18.50
Mushroom soup and mushroom aspic on lentil salad with hazelnut oil
Potage de champignon et aspic de champignon, lentille salade avec huile de noisette

Slices of air dried ham with salads and a tower of figs, fresh goat cheese and honey 17.50
Tranches de jambon séché à l'air avec des salades et une tour de figues, fromage chèvre frais et de miel

Vegetarian Starter trilogy: carrot-ginger-terrine, fig with cream cheese, pumkin-cup cake 18.50
Végétarien hors-d'œuvre trilogie: Terrine de carottes, figues au fromage frais et tarte à la citrouille

Soups / *Potages*

St. Gallen blue potato soup with blue potato dumpling and bacon 13.50
Potage à la pomme de terre bleue avec son beignets et lard croustillant

Pumpkin cream soup with foam of pumpkin seed oil and pork sausage 13.50
Crème de citrouille avec mousse à l'huile de graines de courge et saucisse de porc

Salade

Market-fresh leaf salad <i>Salade à feuilles</i>	9.20
Mixed salad with home-made dressing <i>Salade composée avec dressing fait maison</i>	10.80
Lamb's leaf lettuce with diced egg and chive <i>Doucette avec œuf en petit dés et ciboulette</i>	15.50
Lamb's leaf lettuce with smoked duckling breast, filets of orange, apple dressing <i>Doucette avec local canard fumé, filet d'orange et dressing aux pommes</i>	18.50
Leaf salad with pan-fried mushrooms, grapes, pumpkin and a small venison burger <i>Salade avec champignon sauté, raisins, courge et petite chevreuil hamburger</i>	17.50

Fish / Poisson

„Gallus-anniversary 612-2012“, the Gallus-fish-meal	37.50
Local white fish filet marinated with honey on root vegetables, blue potatoes, leaf spinach „Gallus-anniversaire 612-2012“, le Gallus-poisson-plat	
<i>Local filet de poisson blanc marinée avec miel sur légumes racines, pommes de terre bleues</i>	
Catch of the day with potato-dough pasta on mild sauerkraut with cream and herbs <i>Filet du poisson avec boulettes en serviette sur choucroute à la crème avec des herbes</i>	35.50

Vegetarian/Végétarien

Home-made mezzalune filled with beetroot and fresh cheese <i>Mezzalune avec betteraves rouges et fromage frais, beurre et noix</i>	Small	18.50 27.50
Cannelloni filled with red cabbage and pears gratinated with local blue cheese <i>Cannelloni farci avec chou rouge et poires gratiné avec local fromage bleu</i>		28.50
Gnocchi from the blue potato, pumpkin puree, curly-leaved kale and quince <i>Gnocchi à la pomme de terre bleue, purée de la courge, chou frisé et coings</i>	Vegan	28.50
Autumn vegetable plate with home-made croquettes with pumpkin and chestnut <i>Plate de légumes d'automne avec croquettes au citrouille et marron fait à la maison</i>		29.50
Home-made ravioli filled with St.Gallen blue potato and truffle <i>Ravioli à pommes de terre bleues de St.Gall et truffe fait à la maison</i>	Small	29.50 21.50

*We try to work with fresh local ingredients wherever it is possible. With those ingredients we create traditional and classical dishes. "Products from this region handled with passion by our kitchen crew" this is our credo.
Our service team will do the best to make your stay at the Schössli an unforgettable pleasure for all your senses.*

Main courses / *plat de résistance*

Famous veal sausage with roesti and onion sauce <i>Fameux saucisson de veau avec roesti et sauce aux oignons</i>	26.50
Sliced veal with cream sauce and roesti <i>Emince de veau zurichois avec roesti</i>	38.50
Corn-fed chicken breast with lentils, chickpeas, vinegar and honey <i>Local suprême de poulet avec lentilles, pois chiches vinaigre de miel</i>	39.50
Filled veal Cordon bleu with ham & local cheese, vegetables, choose your side-dish <i>Cordon bleu avec jambon et fromage, légumes, choisissez votre accompagnement</i>	41.50
Beef filet with herb & cheese crust, red wine sauce, vegetables, choose your side-dish <i>Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge, légumes, choisissez votre accompagnement</i>	48.50

**As a hunter I recommend our venison which is only from local hunting grounds.
*En tant que chasseur je vous recommande le gibier de notre region.***

Venison escallops on sliced apple, elderberry sauce, autumn vegetables, spaetzli <i>Escalopes de chevreuil sur pommes, sauce au sureau, légumes d'automne et spaetzli</i>	44.50
Venison escallops with morel cream sauce, autumn vegetables, spaetzli <i>Escalopes de chevreuil avec sauce aux morilles, légumes d'automne et spaetzli</i>	47.50
Sliced venison with sauce with grapes and local marc, autumn vegetables, spaetzli <i>Emince de chevreuil avec sauce au raisin et local marc, légumes d'automne et spaetzli</i>	41.50
Venison fillet with nuts crust, grappa sauce, autumn vegetables and spaetzli <i>Filet de chevreuil avec croûte à la noix, sauce à la grappa, légumes d'automne, spaetzli</i>	51.50

For two people, sliced by your table / pour deux persons

(Not available in the Schössli menu / pas disponible au Schössli menu)

Medallion of venison loin with morrail sauce, vegetables, spaetzli <i>Noix pâtissière de chevreuil avec sauce aux morilles, légumes, spaetzli</i>	per Person	54.50
Saddle of venison with autumn vegetables and spaetzli <i>Selle de chevreuil avec légumes d'automne et spaetzli</i>	per Person	59.50

Choose your side-dish / Choisissez votre accompagnement

Spaetzli, slice of corn with local cheese, pumpkin risotto, home-made noodles, French fries, roesti
Spaetzli, local maïs au fromage d'alpage, pâtes, riz, pommes frites, roesti

Suppléments de marron/chestnut: CHF 5.50

Desserts

Burnt custard flavoured with apples, frozen dairy-farm yogurt <i>Crème brûlée parfumée avec pommes, glace de yaourt</i>	17.50
Luke-warm chocolate cake with diced quince, sorbet of quince <i>Tarte au chocolat tiède avec coing en petit dés, sorbet de coing</i>	17.50
Coffee sabayon with and home-made hazelnut ice cream <i>Sabayon de café avec du glace à la noisette</i>	17.50
Vermicelles with meringue, whipped cream and home made vanilla ice-cream <i>Vermicelles avec merengue, crème à fouetter et glace vanille fait maison</i>	16.80
	Mini 12.50
Dessert - Symphony „Schlössli“ <i>Dessert – Symphonie ‘Schlössli’</i>	18.80
Home-made caramel custard with whipped cream and fresh seasonal fruits <i>Flan au caramel fait à la maison, crème Chantilly et de fruits</i>	11.50
Parfait of local ginger bread with dried pears flavoured with ‘Appenzeller’ liquor <i>Parfait au pain d’épice avec de poire sec parfumée avec ‘Appenzeller’ liqueur</i>	16.80
Sorbet of plumes with plum liquor from the Rhine valley <i>Sorbet aux prunes avec Vielle prune de la vallée de Rhine</i>	16.50
	Mini 12.50
Local cheese selection <i>Sélection de fromage de la région</i>	16.80

Dessert Wine / *Vin de dessert*

Truttiker ESSENTIA Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 8.00

Riesling x Sylvaner grape creates a wine with fruity notes and an elegant acid balance.

Riesling x Sylvaner raisin fait un vin avec des notes de fruit et un élégant équilibre acide.

Taste our local liquors / *Dégustez notre local liqueurs*

Different local grappas. Authentic and local liquors of apple, quinces, pears, mirabelles, cherries and plums. Try our local Whiskey the Sântis Malt from Appenzell.

Différentes grappas locales. Liqueurs de pomme authentiques, coing, poire, mirabelle, cerise et prune. Goûtez notre whiskey le Sântis Malt d’Appenzell.