

Schlössli Menu

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

3 Gänge 74.— 4 Gänge 84.— 5 Gänge 95.—

Kalte Vorspeisen

Kalbstafelspitz-Carpaccio mit Apfel-Stangensellerie-Meerrettichsalat, eingemachte Kürbiswürfel und Priorat Olivenöl	18.50
Variation vom Weisstannentaler Forellenfilet und Ribelmals-Blinis hausgeräuchertes schottisches Lachsfilet und Wasabi-Gelée	18.50
Trio von Geflügelbrust-Terrine auf Beluga-Linsensalat Zitronengras-Süpli mit Apfelwürfel und knusperige Gemüsezigarre	19.50
Randencarpaccio mit geräuchertem Toggenburger „Bloderkäse“ AOP Ruccola, Fürstentaler Rapsöl und St. Galler Apfel-Balsamico	17.50
Geschmorte Ostschweizer Chicorrée mit Toggenburger Frischkäse Honig und Thymian, Rorschacherberger Gewürz-Kirschen 18 Monate gereifter Neckertaler Alpschweinrohschinken	18.50
Vorspeisen Trio „Schlössli“ „von Allem etwas zum Naschen“	19.50

Suppen

Süpli von der blauen St. Galler Kartoffel Kartoffelschnäppli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck	12.90	Hausspezialität
Pastinakenwurzel-Süpli und Petersiliensorbet Knusperiges Peperoni-Säckli mit geräuchertem Paprika	13.80	
Curryschaumsüpli und Ribelmals-Spinatkugel auf Gewürzquark	12.90	

Salate

Grüner Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	10.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Schnittlauch und Mostbröckli-Chips	15.50
Nüsslisalat mit geräucherten Mörschwiler Entenbruststreifen Orangen und Apfelstreifen, dazu Dressing mit Truttiker Baumnussöl	18.50
Original Burrata, gebratene Ramati Tomaten, Ruccola, Toscana Olivenöl 18 Mt. gereifter Neckertaler Alpschweinrohschinken	18.50

Vegetarisches, Pasta und Fisch

Das „Gallus-Fisch-Gericht“ zum Jubiläum „1400 Jahre Gallus“ <i>(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass Gallus in Grabs Fisch mit Honig gereicht wurde)</i> Auf Wurzelgemüse gegartes Tagesfischfilet (Bodenseefelchen***) mit Honig und Thymian, dazu Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln	37.50
Gebratenes Filet vom Tagesfisch auf Wirsinggemüse Rosmarin-Schaum und blaue St. Galler Kartoffeln	35.50
Piemonteser Raviolini dal plin mit Rauchschinkenfüllung Quittenschnitze und Kalbsfond, Lauchstroh	Mini 18.50
Mit gebratener Gänseleber-Tranche	supl. 8.50
Gnocchi von blauen St. Galler Kartoffeln & eingemachte Pelati-Tomate Winterlicher Gemüseteller mit knusprigem Federkohl	27.50
Renés hauchdünne Ravioli mit Füllung von der blauen St. Galler Kartoffel und Trüffelöl	Mini 21.50 29.50

*Wir versuchen, wo immer möglich, mit lokalen Frischprodukten zu arbeiten.
Daraus gestalten wir Gerichte mit klassischem oder traditionellem Hintergrund.
Regional, naturnah, handwerklich und von unseren Mitarbeitenden liebevoll hergestellt.
Das ist unser Prede, an dem wir täglich arbeiten und versuchen, das Beste für Sie zu geben.
Das ist unser Ansporn für eine gelebte St. Galler Schössli Gastlichkeit.*

*** nicht immer verfügbare Zutat

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

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 Fürstenländer Rauchschinken und Niederstetter Heumilchkäse Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	42.50
Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Gemüse-Kräuterfüllung Portweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	48.50
Saltimbocca vom Milchkalb, Rotweinsauce, Gemüse garnitur Rheintaler Ribelmaisbramata mit Toggenburger Blaukäse	41.50
Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste Rotweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	50.50
Gebratene Mörschwiler Entenbrust und Goldparmänen-Apfelscheiben Kalbsfond mit St. Galler Apfelbalsamico Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	43.50
Am Stück gebratenes Rack vom Toggenburger Lamm*** im Mantel vom Lüsi's BIO-Bergheu, Rotweinsauce dazu Linsengemüse mit Rauchwurstwürfel Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	48.50

Ab 2 Personen, am Tisch tranchiert.
(Dieses Gericht ist nicht im Schössli-Menu erhältlich)

Doppeltes Rindsfiletsteak „Châteaubriand“ Sauce Béarnaise, Gemüseplatte, Beilage nach Wahl

CHF 62.50 pro Pers.

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

Quark-Spätzli, Rheintaler Ribelmaisschnitte mit Bergblumenkäse,
Knusperrösti, blaue St. Galler Kartoffeln, Ribelmais-Nudeln, Pommes frites,
Risotto mit Chiccorino rosso und Baumnüssen

Unser Fleisch & Fisch stammt aus folgenden Provenienzen:

Schwein CH, Kalb CH, Rind CH-IE.AUS, Ente CH, Poulet CH, Lamm CH-AUS;

Fisch: wenn nichts vermerkt, dann geben unsere Mitarbeitenden Auskunft

Desserts

Knusprige Zigarre von Rorschacherberger Kirschen und Mandeln
Sanddorn-Orangensauce und Vanilleglacé 16.80

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm
und feiner Früchtegarnitur 11.50

Warme Waffel nach Belgischer Art mit Bourbon-Vanilleglacé
Bananen- und Ananasscheiben, grand cru Schokolade-Sauce 17.50

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

Sabayon mit Puschlaver Zitronen-Verveine Tee
mit René's Panettone-Glacé 17.50

Paterno-Mandarinen-Variation: (Paterno, die aromatische Ur-Mandarine aus Sizilien)
Mandarinsorbet, Mandarinen-Joghurt-Terrine 18.80
Rheintaler Ribelmals-Dessert und Sauce von Paterno-Mandarinen

Dessert-Duett vom lauwarmen Minörli-Schoggi-Chüechli Haselnuss-Parfait mit Melanies eingemachten Mirabellen	17.80
---	-------

Sorbet von der St. Galler Schafenbirne Mini 12.50
mit Appenzeller Birnen-Honig-Likör 15.50

Regionale Spezialitäten-Käse mit Garnituren 16.80
mit Birnenbrot, Baumüssen und Corinas Orangensenf

Dessertwein im Offenausschank:

Truttiker ESSENTIA Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 8.00

Riesling x Sylvaner aus spät gelesenen Traubenbeeren. Nach der Tiefkühlung sanft gepresst.
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:

Wildmuser-Apfel, Quitten, Welschbergler Birne, Pflaumen, Kirschen,
Birnen, Zwetschgen, Trauben, Äpfel, Huusbraui-Bierbrand, blaue St. Galler Kartoffel,
Appenzeller Sämits-Malt, Rheintaler Rum, Marbacher Gin und Rhine Valley Whisky
affiniertes St. Galler Rum aus Schweizer Zuckerrüben

Kirsch, Brennerei Fraefel, Henau, Goldmedaille, DISTISWISS 2014
Vieille Prune & Reserve von Eschmann-Niederbüren, Bronze, Wine & Spirits London

Gerne stellen wir Ihnen die Edelbrände auf dem Spirituosenwagen vor!

Winter 18/19