

Schlössli Menu

Put your own menu together and choose from our specialities below.

Pour votre dîner vous avez le choix des plats suivants

Stellen Sie ihr persönliches Wunschmenü aus den aufgeführten Gerichten zusammen.

3 courses/plates 74.— 4 courses/plates 84.— 5 courses/plates 95.—

Starters/*Hors-d'œuvre*

Kalbstafelspitzcarpaccio mit Apfel-Stangesellerie-Meerrettichsalat, Kürbiswürfel und Priorat-Olivenöl 18.50
Boiled veal carpaccio with pumkin, and apple horseradish salad, olive oil
Carpaccio de veau bouilli avec salade de pomme au raifort

Hausgeräucherter Lachsücken und Forellenfilet mit Rheintaler Ribelmaisblinis und Wasabigelée 18.50
Home-made smoked salmon and troute with blinis and wasabi jelly
Saumon fumé à la maison et truite avec blinis et wasabi gelée

Geflügelbrust-Terrine mit Beluga-Linsensalat, Zitronengras-Süpli und Frühlingsrolle 19.50
Terrine of chicken breast, lentil salad, lemongrass soup and spring roll
Terrine de volaille et salade de lentilles et un potage de lemongrass et rouleau d'oeuf

Randencarpaccio mit geräuchertem Toggenburger Bloderkäse AOP, Ruccola, Rapsöl & Apfelbalsamico 17.50
Beet-root carpaccio with smoked fresh cheese, rocked salad and rape oil
Carpaccio de betteraves rouges avec fromage frais fumée, roquette et huile de viol

Geschmorter Chiccorée mit Frischkäse, Honig, Gewürzkirschen und Neckertaler Alpschweinrohschinken 18.50
Braised chicory gratinated with goat cheese, honey, thym and air dried ham
Endives braisée et gratiné avec fromage de chèvre, miel, thym et jambon cru

Vorspeisen Trio « Schlössli » von Allem etwas zum Naschen 19.50
Starter trilogy 'Schlössli'
Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli'

Soups/Potages

Süpli von der blauen St. Galler Kartoffel mit Schnäpsli, Chüechli und Knusperspeck 12.90
St.Gallen blue potato soup with blue potato dumpling and bacon
Potage à la pomme de terre bleue avec son beignet et lard croustillant

Pastinakenwurzelsüpli, Petersiliensorbet, Peperonisäckli mit geräuchertem Paprika 13.80
Parsnip-soup with parsil sorbet and deep fried peperoni-spring roll
Soup of panais, sorbet au persil, pepperoni en pâte

Curryschaumsüpli mit Ribelmais-Spinatkugel auf Gewürzquark 12.90
Curry soup with corn and spinach ball on flavoured curd
Potage au curry avec maïs et boule d'épinard avec fromage blanc épicé

all prices including 7.7% VAT / tous les prix y compris 7,7% TVA

Salades

Grüner Blattsalat Marked-fresh leaf salad <i>Salade à feuilles</i>	9.50
Gemischter Salat Mixed salad with home-made dressing <i>Salade composée avec dressing fait maison</i>	10.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Schnittlauch und Mostbröckli-Chips Lamb's lettuce with diced egg, chive and air-dried ham <i>Salade de doucette aux œufs, ciboulette et jambon cru</i>	15.50
Nüsslisalat mit geräucherter Mörschwiler Entenbrust, Orangen, Apfelstreifen und Baumnussöl-Dressing Lamb's lettuce, smoked duck breast, apple stripes and walnuts dressing <i>Doucette au magret de canard fumé, goujonnettes de pomme, dressing aux noix</i>	18.50
Original Burrata, gebratene Tomatenscheiben, Rucicola, Olivenöl & Neckertaler Alpschweinrohschinken Original Burrata, fried tomatoes slices, rocked salad and air dried ham <i>Original Burrata, tranches de tomate, roquette et jambon cru</i>	18.50

Vegetarian, Pasta and Fish / Végétarien, Pasta et Poisson

Auf Gemüse gegartes Tagesfischfilet, Honig und Thymian, Blattspinat & blaue St. Galler Kartoffeln „Gallus-anniversary 612-2012“, the Gallus-fish-meal Local catch of the day marinated with honey on root vegetables, blue potatoes, leaf spinach „Gallus-anniversaire 612-2012“, le Gallus-poisson-plat <i>Filet de poisson par jour mariné avec miel sur légumes racines, pommes de terre bleues</i>	37.50
Gebrautes Filet vom Tagesfisch auf Wirsinggemüse, Rosmarin-Schaum und blaue St. Galler Kartoffeln Catch of the day with savoy cabbage, rosemary foam and blue potatoes <i>Filet de poisson avec chou vert, mousse au romarin et pommes de terre bleues</i>	35.50
Ravioli dal plin mit Rohschinkenfüllung, Quitte, Kalbsfond und Lauchstroh Mit gebratener Gänseleber dazu Ravioli with smoked ham filling, quince slices, veal stock & leek straw With fried foie gras slice <i>Ravioli dal plin au jambon fumé, tranches de coing et fond de veau & paille de poireau</i> <i>Avec une tranche de foie gras</i>	Mini 18.50 8.50 18.50 supplement 8.50 8.50
Gnocchi von der blauen St. Galler Kartoffel mit eingemachter Tomate, Gemüseteller & Federkohl Home-made blue St. Gallen potatoe gnocchi, potted tomatoe, vegetables and kale <i>Gnocchi de pommes de terre bleues de Saint Gall, tomate en pot, légumes et rebond</i>	27.50
Ravioli mit Füllung von der blauen St. Galler Kartoffel und Trüffelöl Home-made ravioli filled with St.Gallen blue potato and truffle <i>Ravioli aux pommes de terre bleues de St.Gall et truffe fait à la maison</i>	Small 21.50 29.50

*We try to work with fresh local ingredients wherever it's possible. With those ingredients we create traditional and classical dishes.
"Products from this region handled with passion from 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*

Spezial Olma–Bratwurst vom Metzger Forster, Arnegg Knusperrösti und Zwiebelsauce Famous veal sausage with roesti and onion sauce <i>Fameuse saucisse de veau avec roesti et sauce aux oignons</i>	26.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Frischrahmsauce mit feiner Knusperrösti Sliced veal on cream sauce and roesti <i>Emincé de veau à la zürichoise avec roesti</i>	38.50
Cordon bleu vom Kalb, gefüllt mit Schinken und Heumilchkäse, Gemüse und Beilage nach Wahl Filled veal with ham & local cheese, vegetables, choose your side-dish <i>Cordon bleu avec jambon et fromage, légumes, choisissez votre accompagnement</i>	42.50
Gebratenes Kalbsfilet mit Gemüse-Kräuterfüllung Portweinsauce, Gemüse & Beilage nach Wahl Filled fillet of veal, port wine sauce, vegetables, choose your side dish <i>Filet de veau farci, sauce au porto légumes, choisissez votre accompagnement</i>	48.50
Saltimbocca vom Milchkalb, Rotweinsauce, Gemüse, Rheintaler Ribelmaisbramata mit Blaukäse Saltimbocca, red wine sauce, vegetables, local corn with blue cheese <i>Saltimbocca, sauce au vin rouge, légumes, local sort de maïs au fromage bleu</i>	41.50 41.50
Rindsfiletsteak mit Kräuter-Käse-Kruste Rotweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl Beef fillet with herb & cheese crust, red wine sauce, vegetables, choose your side-dish <i>Filet de bœuf gratiné, sauce au vin rouge, légumes, choisissez votre accompagnement</i>	50.50
Entenbrust und Apfelscheiben, Kalbsfond, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl Duck breast on sauted apple slices, vegetables, choose your side-dish <i>Magret de canard avec tranches de pomme, légumes, choisissez votre accompagnement</i>	43.50
Rack vom Lamm im Bergheu, Linsen mit Rauchwurst Gemüse garnitur & Beilage nach Wahl Lamb rack coated with hay, red wine sauce, lentils, vegetables, choose your side-dish <i>Carré d'agneau enveloppé de foin, lentilles, légumes, choisissez votre accompagnement</i>	48.50

For two people, sliced on your table / *Pour deux persons*

(Not available in the Schössli Menu / Pas disponible au Schössli Menu)

Beef Steak „Châteaubriand“

per Person 62.50

Sauce Béarnaise, vegetables, choose your side dish
Sauce Béarnaise, légumes, choisissez votre accompagnement

Choose your side-dish / *Choisissez votre accompagnement*

Spaetzli, slice of corn with local cheese, noodles, rice, French fries, roesti
Spaetzli. maïs au fromage d'alpage, pâtes, riz, pommes frites, roesti

We are happy to give you detailed information about possible allergens in each dish.
Nous sommes heureux de vous donner des informations détaillées sur les allergènes possibles dans chaque plat.

all prices including 7.7% VAT / *tous les prix y compris 7,7% TVA*

Desserts

Zigarre von Kirschen und Mandeln Sanddorn-Orangensauce und Vanilleglacé Crispy roll filled with cherries and almond, orange sauce, vanilla ice cream <i>Croustillant à la cherisé, sauce au orange, glacé à la vanille</i>	16.80
Hausgemachtes Caramelköppli mit Schlagrahm und feiner Früchtégarnitur Home-made caramel custard with whipped cream and fruits <i>Flan au caramel maison, crème chantilly et fruits</i>	11.50
Warme Waffel nach Belgischer Art mit Bourbon-Vanilleglacé, Banane, Ananas, Schokolade-Sauce Belgian waffle with banana, pineapple, vanilla ice cream and chocolate-sauce <i>Gaufre belge à la vanille, glacé à la vanille, banane, ananas, sauce au chocolat</i>	17.50
Dessert - Symphonie „Schlössli“ <i>Symphonie de desserts «Schlössli»</i>	18.80
Sabayon mit Puschlaver Zitronen-Verveine Tee mit René's Panettone-Glacé Verbena and lemon sabayon with panettone ice cream <i>Sabayon au thé verveine et citron et glace au panettone</i>	17.50
Mandarinensorbet, Mandarinen-Joghurt-Terrine Ribelmals-Dessert, Sauce von Paterno-Mandarinen Paterno-Tangerine ice cream, tangerine-yoghurt terrine, sweet corn terrine <i>Glace à la mandarin, terrine yoghurt de mandarin, terrine de maïs doux</i>	18.80
Lauwarmes Minörli-Schoggichüechli mit Haselnussparfait und eingemachten Mirabellen Luke-warm chocolate cake, hazelnut parfait with hazelnut liquor <i>Tarte au chocolat tiède, parfait aux noisettes avec liqueur aux noisettes</i>	17.80
Sorbet von der Schafenbirne mit Appenzeller Birnen-Honig-Likör Sorbet of pears «Schafenbirne», liquor with pearbrandy and honey <i>Sorbet à la poire «Schafenbirne», liqueur de poire au miel</i>	Small 12.50 15.50
Regionale Käsespezialitäten mit Birnenbrot, Baumnüssen und Orangensenf Local cheese selection <i>Sélection de fromages de la région</i>	16.80

Dessert Wine / *Vin de dessert*

Truttiker ESSENTIA Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 8.00

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

Riesling x Sylvaner 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 whisky, le Sântis Malt d'Appenzell.

all prices including 7.7% VAT / tous les prix y compris 7,7% TVA