

Schlössli Menu

Wählen Sie aus den aufgeführten Speisen Ihr Menu in Probierportionen!

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

Kalte Vorspeisen

Lauwarmer Spargelsalat mit Limette und Fürstenländer Rapsöl dazu gebratene Jakobsmuscheln im Rauchspeckmantel	17.50
Trilogie mit der Fischterrinen, hausgeräuchtem Lachs, Dillsauce Kokos-Zitronengras-Süpli mit Corinas gebackene Crevettenkugel	19.50
Carpaccio vom Milchkalb mit Stangensellerie, Ruccola Spalten vom reifen Toggenburger Peccorino, St.Galler Leindotteröl	18.50
Vorspeisen Trio „Schlössli“ mit kleinem Salatbouquet „Die feine Vorspeisen-Degustations-Variante“	19.50
Spargel-Panna-Cotta und Spargel-Focaccia-Mille feuilles dazu reifer Bündner Rohschinken und Fürstenländer Mostbröckli	17.50
Vorspeisen-Sinfonie mit Gemüse, wie im St. Galler Klosterplan von 820 n.Chr. erwähnt und aufgeführt: Randencarpaccio + geräuchtem Toggenburger Bloderkäse AOC, Lauch-Frischkäse-Muffin + Sauerrahm Kohlsalat und 18 Mt. gereifter Neckertaler Alpschwein-Rohschinken	19.50

Suppen

Duett vom Spargel- & Kresse-Cappuccino Spargel, Kräuter und Sauerrahm im Schnittlauchcrêpe	12.80
Kartoffelsüpli von der blauen St. Galler Kartoffel Kartoffelschnäppli, Kartoffelküchlein, knuspriger Rauchspeck Hauspezialität	13.50
Consommé mit hausgemachten Frischkäse-Himbeer-Raviolini dazu knusprige Zigarre mit Füllung von Ribelmaisbramata+Baumnüssen	13.50

Salate

Grüner Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	10.80
Spargel-Flusskrebs-Cocktail mit Eisbergsalat und Erdbeeren Thousand-Island-Dressing mit Truttiker Weinbrand	17.50
Bunter Frühlingssalat mit Spargel, Kalbsmilken im Knuspermantel dazu St. Galler Apfel-Balsamico-Dressing	18.50

Vegetarisches und Fisch

Den weissen Spargel beziehen wir vom Bauern Britschgi in Diepoldsau

Weisser Rheintaler Spargel „Schlössli“	37.50
im gereiften Bündner Rohschinken eingewickelt mit luftiger Sauce Hollandaise überbacken	Mini 29.50

Im Schwarzbierteig gebackener Spargel, Sauce Tartare 33.50
Cédrics Weisswein-Risotto, eingemachte Pelati-Tomate + Bärlauchpesto

Tortellini mit Toggenburger Bloderkäse AOC und Zitronenfüllung, 28.50
Gemüstreifen und Schnittlauch-Schaumsauce Mini 21.50

Frühlings-Gemüseteller und Abtwiler Frischeier-Tortilla 28.50
(span. Eierkuchen) mit Kartoffeln und Blattspinat, Sauerrahm mit Kräuter

Gebratenes Tagesfisch-Filet mit Zitronenkruste 39.50
Weisser Rheintaler Spargel und Sauce Hollandaise
knuspriger Spinat-Kartoffel-Kurkuma-Strudel

Riesencrevetten auf Ribelmals-Nüdeli mit Erbsenpesto, Zitronen 39.50
geschmolzene Datteri-Tomaten & Olivenöl vom Pelopones

Renés hauchdünne Ravioli mit Füllung von der 30.50
blauen St. Galler Kartoffel und Trüffelöl Mini 22.50

*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 credo, an dem wir täglich arbeiten und versuchen, das Beste für Sie zu geben.
Das ist unser Anspruch für eine gelebte St. Galler Schlössli Gastlichkeit.*

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 Schweizer Milchkalb, gefüllt mit Fürstenländer Rauchschinken und Niederstetter Heumilchkäse Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	42.50
Zartes Rindsfilet mit Kräuter-Frühlingszwiebel-Alpkäsekruste Rotweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	49.50
Tranchiertes Kalbssteak und weisser Spargel, Sauce Hollandaise Beilage nach Wahl	49.50
Gebratene, tranchierte Mörschwiler Ribelmais-Pouardenbrust Bärlauchbutter und hausgeräucherte Käsereibutter Gemüse garnitur, dazu handgemachte Ribelmais-Nüdeli	39.50
Am Stück gebratenes Lamm-Rack mit Wildfrüchten und Rotweinsauce Unsere Interpretation von der Verarbeitung von Wildfrüchten und Zutaten, wie es im Buch zur Gesundheitslehre vom Arzt Anthimus erwähnt, welches in der Stiftsbibliothek aufbewahrt wird Beilagen: Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig Hirseküchlein und Kichererbsen mit Lauch und Gewürzen	48.50

Ab 2 Personen:

Doppeltes Rindfilet „Châteaubriand“ * am Tisch tranchiert und in 2 Gängen serviert Sauce Béarnaise, Gemüseplatte und Beilage nach Wahl	p. Pers. 63.50
Doppeltes Cordon bleu „Schlössli“ * mit Spargel, Mostbröckli & Stetter Heumilchkäse gefüllt dazu Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	p. Pers. 44.50

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

Rheintaler Ribelmaisschnitte, Knusperrösti, Ribelmais-Nüdeli, Bärlauchspätzli,
Pommes frites, blaue St. Galler Kartoffeln, Risotto mit Dörrtomaten

* nicht im Schlössli - Menu erhältlich

Unser Fleisch & Fisch stammt aus folgenden Provenienzen:

Schwein CH, Kalb CH, Rind CH-IE, Poulet CH, Lamm CH-AUS

Fisch + Krustentiere: wenn nichts vermerkt, dann geben unsere Mitarbeitenden Auskunft

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

Desserts

Knusprige Rhabarber-Ingwer-Zigarre auf Erdbeersalat dazu Glacé mit Heumilch-Joghurt aus der Käserei Niederstetten	16.80
Erfrischende Passionsfrucht-Sabayon Rhabarber-Ingwerkompott und Sauerrahmglacé	18.80
Dessert - Symphonie „Schlössli“ Gluschtige Hausdesserts in drei Probierportionen	18.80
Marinierte Erdbeeren im Pfefferminz-Buttermilch-Crêpe dazu Melanies Holunderblütenparfait	16.80
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm und Früchtegarnitur	11.80
Rheintaler Ribelmaisdessert mit marinierten Erdbeeren Rhabarborsorbet und knusprige Ribelmaishüppe	15.80
Stiftsbezirk-Desserts mit Früchten, wie im St. Galler Klosterplan Von 820 n.Chr. erwähnt und aufgeführt: Mispel, Prunus + Walnuss Schoggichüechli mit Mispelmus, Baumnußparfait mit Corians Blütenhonig Panna cotta mit Magenträs-Gewürz und Zwetschgen	19.50
Erdbeer-Sorbet mit weissem Bernecker Gewürztraminer-Portwein	14.80
	Mini 10.50
Dessert-Käse mit reifen, regionalen Rohmilch-Käsespezialitäten hausgemachter-Orangensenf, Nüsse und Birnenbrot	16.80

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, Welschbergler Birne,
Pflaumen, Kirschen, Birnen, Zwetschgen, Trauben, Äpfel,
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 2014
Vieille Prune & Reserve von Eschmann-Niederbüren, Bronze, Wine & Spirits London

Gerne stellen wir Ihnen die Edelbrände auf dem Spirituosenwagen vor!