



Empfangs-Apéro :

CAVA Gran-brut 2016

Summarocca per 7dl 48.50

San Bitter, Crodino, Mineral, Apfelschorle etc.

Häppchen; feine italienische Stuzzicchini dazu
Oliven, Rosmarin-Grisini, Käse etc. 5.80 p. Pers.

Weine:

Chablis Reserve de Vaudon

Domaine Drohin 7dl. 58.50

GRAN VOS 2011

ARAGON Reserva Cabernet Sauvignon und Merlot
Finca Vinos del Veros, Barbastro Spanien 7dl. 62.50

Gaststuben zum Schlössli, St. Gallen

Festspiel-Dinner 2019

Verdis Oper «il trovatore 1853» inspirierte uns zu
diesem mediterranen & sommerlich ausgerichteten Menu

Mediterrane Vorspeisen-Variation mit:
Zanderterrine mit Dillsauce
Reifer Prosciutto crudo und Melonenwürfel
Original Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum
Salatbouquet

* * * * *

« **Tagliata fiorentia** »
Tranchiertes Entrecôte double
Olivenöl, Ruccola und Parmesan
Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

* * * * *

Dessert – Sinfonie
„Giuseppe Verdi 1813“
Himbeersorbet
Aprikosen-Schaum -Crème
Schokoladeparfait
und confierte Orangen

* * * * *

Espresso
Friandises

Essen, 3 Gänge 76.00 inkl. Menukarte