

## 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 95.—**

### Starters / *Hors-d'œuvre*

Beef carpaccio with rocket salad, local mountain cheese and olive oil from Italy <i>Carpaccio de bœuf avec roquette, local fromage des alpes, huile d'olive de l'Italie</i> Rinds-Carpacico mit Ruccola, Pfäferser Alpkäse und Olivenöl	18.50 33.50
Vitello Tonnato with salad bouquet and stripes of apple <i>Vitello Tonnato avec salade bouquet et lanières de pommes</i> Vitello Tonnato mit Salatbouquet und Apfelstreifen	17.50
Original buffalo mozzarella on 'Datteri' tomatoes and fresh basil Original mozzarella de buffle avec 'Datteri' tomates et basilic fraise Original Büffelmozzarella mit Datteri-Tomaten und frischem Basilikum	14.50
Cold-smoked fillet of trout on home-made blinis with fennel-orange-apple tartar <i>Filet de truite fumée, blinis fait avec local maïs et tatar de fenouil, d'orange et de pomme</i> Geräuchtes Weissstannentaler Forellenfilet mit Blinis und Fenchel-Orangen-Apfeltartar	18.50
Slices of melon and melon soup with mint and local air-dried ham <i>Tranches de melon et potage de melon froid avec menthe et jambon cru</i> Melonenschnitze, Melonensüpli und gereifter Alpschweinrohschinken	18.50
Starter trilogy 'Schlössli' <i>Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli'</i> Vorspeisen-Variation « Schlössli »	19.50

### Soups / *Potages*

St.Gallen blue potato soup with blue potato dumpling and bacon <i>Potage à la pomme de terre bleue avec son beignet et lard croustillant</i> Süpli von der blauen St.Galler Kartoffel mit seinem Chüechli, Speck und Schnäpsli	13.50
Gazpacho andaluz (cold vegetable soup), fresh cheese balls and crispy foccacia <i>Gazpacho andaluz (potage de légume froid), boules de fromage fraise et foccacia croquant</i> Kaltes Gemüsesüpli mit Foccacia-Knsuper und Frischkäsepralinen im Sesam	13.50

## ***Salade***

Marked-fresh leaf salad <i>Salade à feuilles</i> Grüner Salat	9.50
Mixed salad with home-made dressing <i>Salade composée avec dressing fait maison</i> Gemischter Salat	10.80
Salad with local goat fresh cheese with lime and honey sauce and melon balls <i>Salade avec local fromage fraise avec lime et miel sauce et boules de melon</i> Sommersalat mit Ziegenfrischkäse, Melonenkugeln und Limetten-Honigdressing	26.50 Mini 18.50
<b>Tagliata di manzo „Fiorentina“ - TOSCANA</b> Sliced entrecote with rocket salad, tomatoes, parmesan and olive oil <i>Entrecôte découpée avec roquette, tomate, parmesan et l'huile d'olive</i> Tranchiertes Entrecôte mit Ruccola, Parmesan, Ofentomaten und Olivenöl	37.50
Tender fillet of beef with salad plate and slices of juicy melon <i>Filet de bœuf avec une assiette de salade et tranches de melon</i> Rindsfilet mit Sommersalaten und Melonenschnitze	38.50
Pan-fried fillet of fish (catch of the day) with salad plate and slices of juicy melon <i>Filet de poisson sauté avec une assiette de salade et tranches de melon</i> Gebratenes Tagesfischfilet mit Sommersalaten und Melonenschnitze	35.50
Home-made beef tartar flavoured with local whiskey served with butter and toast <i>Tartar de bœuf fait à la maison avec local whisky, serve avec toast et beurre</i> <b>The tartar will be prepared at your table whenever possible!</b> Rindstatar nach eigenem Gusto am Tisch zubereitet	35.50 Mini 26.50

## **Vegetarian, Pasta and Fish / *Végétarien, Pasta et Poisson***

Hand-made mezzalune filled burrata-cheese, chanterelles, tomatoes and sage <i>Mezzalune fait à la maison avec burrata, chanterelles, tomate et sage</i> Mezzalune-Pasta gefüllt mit Burrata dazu Eierschwämmli, Salbei und Tomaten	29.50 Mini 18.50
Vegetable plate with crispy glass noodle cigar with coriander, sour cream dip <i>Plate de légumes avec cigare de nouilles, coriandre, dip de crème fraiche</i> Sommerlicher Gemüseteller mit gefüllter Tomate und Glasnudelzigarre	29.50
Catch of the day with chanterelles and leaf spinach served with blue potatoes <i>Poisson du jour avec chanterelles et d'épinards, serve avec pommes de terre bleue</i> Gebratenes Tagesfischfilet mit Eierschwämmli, Kräutern, Spinat und Blaue Kartoffeln	38.50
Pike with pan-fried prawns on grilled vegetables and herb pesto served with rice <i>Crevettes sautées avec de légumes grillée et pesto d'herbes serve avec riz</i> Riesencrevetten-Spiess mit grilliertem Gemüse, Kräuterpesto und Reis	38.50
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> Ravioli gefüllt mit Blauen St.Galler Kartoffeln und Trüffel	23.50 31.50

**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 from our kitchen crew" this is our credo.  
Our service team will do the best to make your stay at the Schlössli 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> Olma Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	26.50
Sliced veal on cream gravy sauce and roesti <i>Emince de veau zurichois avec roesti</i> Kalbsgeschnetzeltes an Frischrahmsauce mit Rösti	38.50
Paillard of veal on lemon sauce, vegetables and home-made noodles <i>Paillard de veau avec citron sauce, légumes et nouilles fait à la maison</i> Dünnes Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Gemüse und hausgemachte Nüdeli	39.50
Filled veal with ham & local cheese, vegetables, choose your side-dish <i>Cordon bleu avec jambon et fromage, légumes, choisissez votre accompagnement</i> Cordon bleu mit Schinken und Heumilchkäse, Gemüse und Beilage nach Wahl	42.50
Beef filet with herb crust, vegetables, choose your side-dish <i>Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge, légumes, choisissez votre accompagnement</i> Rindsfiletsteak mit Kräuter-Käsekruste, Rotweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	49.50
Sliced saddle of local summer venison with chanterelles, vegetables and dumplings <i>Selle de chevreuil d'été avec chanterelles, légumes et boulettes fait à la maison</i> Rücken vom Sommerbock mit Eierschwämmli, Kräutern, Gemüse garnitur und Semmelknödel	49.50
Rack of lamb with lentils flavoured with honey and thyme and millet dumplings <i>Carrée d'agneau avec lentilles affinée avec miel et thym, nonette de millet</i> Lammrack mit Linsen, Kichererbsen und Hirseküchlein nach Anthimus	48.50
Local corn-fed chicken breast, grilled vegetables and tomato and basil risotto <i>Local suprême de poulet, légumes grillée et risotto avec de tomate et basilic</i> Ribelmaispouletbrust mit Grillgemüse und Tomaten-Basilikum-Risotto	39.50

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

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

### **Beef Steak „Châteaubriand“** per Person 63.50

Sauce Béarnaise, vegetables, choose your side dish

*Sauce Béarnaise, légumes, choisissez votre accompagnement*

Rindsfilet am Stück gebraten mit Gemüse, Sauce Béarnaise und Beilage nach Wahl

### **Choose your side-dish / Choisissez votre accompagnement**

Spaetzli, slice of corn with local cheese, noodles, rice, French fries, roesti, tomato and basil risotto

*Spaetzli, local maïs au fromage d'alpage, pâtes, riz, pommes frites, roesti, risotto de tomate - basilic*

Spätzli, Riblemaischnitte mit Käse, Nudeln, Reis, Pommes frites, Rösti, Tomaten-Basilikumrisotto

## Desserts

Dessert - Symphonie „Schlössli“ <i>Dessert – Symphonie ‘Schlössli’</i> Dessert-Variation « Schlössli »	18.80
Burned custard flavoured with local hay and apricot sorbet and compote apricot <i>Crème brûlée parfumé avec local foin et sorbet d’abricot et compote d’abricot</i> Crème brûlée mit Heu, Aprikosensorbet, Aprikosenkompott mit Verweine	17.50
Crispy roll of cherries with portwine sauce and sour cream ice-cream <i>Croustillant roll de cerises, sauce de porto et glace de crème fraîche</i> Kirschen-Zigarre mit Portweinsauce und Sauerrahmglacé	17.50
Home-made sorbet of bergamot-citrus served with berries <i>Sorbet de bergamote-agrumes fait à la maison avec bais</i> Bergamottensorbet mit frischen Beeren	Mini 9.50 12.50
Sorbet of local cherries flavoured with a dash of local cherry liquor <i>Sorbet de local cerises marinée avec local liqueur de cerises</i> Kirschensorbet mit lokalem Kirschenlikör	16.50 Mini 12.50
Home-made caramel custard with whipped cream and fruits <i>Flan au caramel fait à la maison, crème Chantilly et de fruits</i> Caramelköppli mit Schlagrahm und Früchten	11.50
Parfait of elderberry blossoms with berry muffin and sour cream ice-cream, <i>Parfait de fleur de sureau avec un muffin avec bais et glace de crème fraîche</i> Holunderblütenparfait mit Beerenmuffin und Sauerrahmglacé	17.50
Latte Macchiato ice cream with fresh berries <i>Latte Macchiato glace avec bais fraîche</i> Latte Macchiato glacé mit Haselnuss und Beeren Mille- feuilles	16.50
Local cheese selection <i>Sélection de fromage de la région</i> Käseteller mit reifen regionalen Käsespezialitäten	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 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 whisky, le Sântis Malt d’Appenzell*