

## Schlössli Menu

**Wählen Sie aus den aufgeführten  
Speisen Ihr Menu in Probierportionen!**

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

### *Kalte Vorspeisen*

Carpaccio vom Toggenburger Rind mit Ruccola und einjährigem Pfäferser Alpkäse Olivenöl vom Toscana Weingut Castello del Trebbio	18.50 Hauptgang 33.50
«Vitello Tonnato» sanft gegartes Kalbfleisch mit Thonsauce Salatbouquet und Apfelstreifen	17.50
Kalt geräuchertes Weisstannentaler Forellenfilet Rheintaler Ribelmals-Blinis und Fenchel-Orangen-Apfeltartar	18.50
<b>Melonen-Traum:</b> Saftige Melonenschnitze & Melonensüpli mit Minze 12 Monate gereifter Neckertaler Alpschwein-Rohschinken	18.50
Original Büffelmozzarella aus Campanien auf Datteri-Tomaten Basilikum und kaltgepresstes Olivenöl	14.50
Vorspeisen Trio „Schlössli“ mit feinem Salatbouquet „Die feine Vorspeisen Probier-Variante“	19.50

### *Suppen*

Kartoffelsüpli von der blauen St. Galler Kartoffel Kartoffelschnäppli, Knusper-Rauchspeck und Kartoffelkuchlein <b>Hauspezialität</b>	13.50
Kaltes Gemüsesüpli und Foccacia-Knusper hausgemachte Frischkäsepralinen im Sesam	13.50

## *Salate und leichte Gerichte für warme Tage*

Grüner Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	10.80
<b>Tagliata di manzo „Fiorentina“ - TOSCANA</b>	37.50
Tranchiertes Entrecôte mit Ruccola, Tomaten, Parmesan und Olivenöl	
Zartes <b>Rindsfiletsteak mit feinem Salatteller</b> und Melonenschnitze	38.50
<b>Hausgemachtes Tartar vom Schweizer Rind</b>	35.50
Mit Butter und Toast serviert. Auf Wunsch mit feinem Thurgados, Mini	26.50
Rheintaler Ribelmals-Whisky oder Truttiker Weinbrand abgerundet.	
<b>Wenn immer möglich, wird das Tartar an Ihrem Tisch zubereitet.</b>	

## *Vegetarisches*

Sommersalat mit gebackenem Toggenburger Geissenfrischkäse	26.50
Melonenkugeln, Limetten-Rapsöl-Dressing	Mini 18.50
Handgemachte Mezzalune-Pasta, gefüllt mit Burrata Pugliese	29.50
Eierschwämmli, Tomaten, Salbei und Olivenöl	Mini 18.50
Sommerlicher Gemüseteller und mit Spinat gefüllte Ramati-Tomate	29.50
dazu knusprige Gemüse-Glasnudel-Zigarre und Sauerrahm-Kurkuma-Dip	
<b>René's hauchdünne Ravioli</b> mit Füllung von der	31.50
blauen St. Galler Kartoffel und Sommer-Trüffel aus Umbrien	Mini 23.50

## *Fisch*

Gebratenes Tagesfischfilet mit Sommer-Salatteller und Melonenschnitze	35.50
Gebratenes Tagesfischfilet mit Eierschwämmli und Kräutern	38.50
Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln	
Riesencrevetten-Spiess auf grilliertem Gemüse, Kräuter-Pesto & Reis	38.50

*Wir versuchen, wo immer möglich, mit lokalen Frischprodukten zu arbeiten.  
Daraus gestalten wir Gerichte mit klassischem oder traditionellem Hintergrund.  
Regional, handwerklich und von unseren Mitarbeitenden liebevoll hergestellt,  
das ist unser Credo, an dem wir täglich arbeiten und versuchen,  
das Beste für Sie und Ihre Gäste zu geben.*

# Hauptspeisen

OLMA Bratwurst Spezial mit 200 gr. vom Metzger Forster Arnegg Knusperrösti und Zwiebelsauce	26.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Frischrahmsauce mit feiner Knusperrösti	38.50
Kalbs-Paillard (dünnes Kalbsschnitzel) an Zitronensauce Gemüse garnitur, dazu hausgemachte Petersilien-Nüdeli	39.50
Cordon bleu vom Schweizer Milchkalb gefüllt mit Fürstentländer Rauchschinken und aromatischem Niederstetter Heumilchkäse, Gemüse garnitur und Beilage	42.50
Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäsekruste überbacken Rotweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage	49.50
Tranchierter Rücken vom einheimischen Sommerbock auf Eierschwämmli mit frischen Kräutern Gemüse garnitur, Semmelknödel	49.50
Am Stück gebratenes Lamm-Rack nach Anthimus, 9. Jahrhundert „Rezept aus dem Buch zur damaligen Gesundheitslehre des Byzantiners, welches in der barocken St. Galler Stiftsbibliothek aufbewahrt wird“ dazu Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig Hirseküchlein mit Thymian auf Kichererbsen mit Lauch und Gewürzen	48.50
Gebratene Mörschwiler Ribelmais-Poulardenbrust auf grilliertem Sommergemüse, dazu Tomaten-Basilikum-Risotto	39.50

## Ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfiletsteak* „Châteaubriand“ am Tisch tranchiert und in 2 Gängen serviert Sauce Béarnaise, Gemüseplatte und Beilage	p. Pers.	63.50
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------

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

Quarkspätzli, Rheintaler Ribelmaisschnitte, Petersilien-Nüdeli, blaue St. Galler Kartoffeln  
Pommes frites, Knusperrösti, Tomaten-Basilikum-Risotto, Semmelknödel

\* 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: wenn nichts vermerkt, dann geben unsere Mitarbeitenden Auskunft  
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene und Intoleranzen in den einzelnen Gerichten

## *Desserts*

<b>Dessert - Trio „Schlössli“</b>	18.80
Drei genussvolle Saisondesserts in Probier-Portionengrösse	
Crème brûlée mit Churfürsten BIO-Bergheu-Essenz	17.50
Aprikosensorbet und Aprikosenkompott mit Zitronen-Verveine	
Knusprige Rorschacherberger Kirschen-Ricotta-Zigarre	17.50
Portweinsauce und Sauerrahm-Glacé	
Erfrischendes Sorbet von Bergamotte (Zitrusfrucht) und Beeren	12.50
(Der Bergamottbaum gedeiht heute vor allem in Kalabrien)	Mini 9.50
Hausgemachtes Caramelköpflli mit Schlagrahm	11.50
Früchttegarnitur	
Holunderblütenparfait und lauwarmer Waldbeeren-Muffin	17.50
frischen Beeren und Sauerrahmglacé	
Sorbet von Rorschacherberger Kirschen	16.50
mit einem Schuss Kirschenlikör aus der Region	Mini 12.50
Melanis Macchiato von Mocca- und Haselnuss-Glacé	16.50
dazu ein feines Beeren Mille-feuilles	
<b>Dessert-Käse</b> mit reifen, regionalen Käse-Spezialitäten	16.80
dazu Berebrot und Corinas Orangensenf	

### **Dessertwein im Offenausschank:**

**Truttiker ESSENTIA** Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 8.00

Spät gelesene Riesling-Silvaner Traubenbeeren sanft abgepresst.  
Den süssen Saft tiefgekühlt, zentrifugiert und in gebrauchten Barriques ausgebaut.  
Herrliche Fruchtnoten, angenehme Restsüsse und elegantes Säurespiel.

**An diesem Wein erfreuten sich bei uns schon Kofi Annan und der König von Norwegen!**

### **Entdecken 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, -Gin und -Whisky, affiniertes Rum aus CH-Zuckerrüben  
**Kirsch, Brennerei Fraefel, Henau, Goldmedaille, DISTISWISS**  
**Vieille Prune & Reserve, Bruno Eschmann, Niederbüren, Bronze, Wine & Spirits London**  
**Gerne stellen wir Ihnen die Edelbrände auf dem Spirituosenwagen vor!**