

Gourmet-Pauschale Herbst 2020

Gourmet-Pauschale, all inkl. 129.00 p. Pers.
Auf Voranmeldung, 36 Std. im Voraus

Empfangs-Apéro:

Cüpli mit hausgemachtem Holdunderlikör
Feine Häppchen dazu

Begleitung mit lokalen Weinentdeckungen, z.B.:

Pinot blanc, Selection Schlössli
Fam. Zahner, Truttikon

Blanc de noir "Rebhöfler" 2018 aus PN ME ZW
Kellerei Schmidheiny

Pinot noir Spätlese 2015
Stefan Hörner, Rebhut Gonzen, Sargans

"Essentia" Dessertwein
Selection Schlössli
Fam. Zahner, Truttikon

Gaststuben zum Schlössli St. Gallen

Schlössli Gourmet-Menu

Vorspeisen-Variation „Schlössli“ mit:
Claudios Kalbfleisch-Tartar und Rottannen-Glacé
grillierter Kürbis, Toggenburger Frischkäse, Honig
Eierschwämmli-Cappuccino
Salatbouquet

* * * * *

Gebratenes Tagesfisch-Filet
Weinkraut und blaue St. Galler Kartoffeln

* * * * *

Tranchiertes Rehrückenfilet
Morchelrahmsauce
Herbstgemüse
Preiselbeer-Apfel
Quark-Spätzli

* * * * *

Dessert-Trio «Schlössli»
mit Fellenberg-Zwetschgen,
Schokolade, Heumilch-Joghurt

* * * * *

Kaffee „Max Havelaar“
Friandises