



# Schlössli

Gaststuben · Bankette Spisertor · St. Gallen

# Speisekarte

COVID19 Hygiene-Druck

**Auszeichnungen:**

**14 Gault Millau 2020**

**«10 beste regionale Weinkarten der Schweiz»**



Gaststuben zum Schlössli AG  
Zeughausgasse 17, 9000 St. Gallen T 071 222 12 56  
info@schloessli-sg.ch www.schloessli-sg.ch

# Schlössli - Menu

**Bestimmen Sie die Anzahl Gänge selbst!**

## **Herbstliches Vorspeisen Trio „Schlössli“**

mit Fisch, Fleisch und Vegi

oder

## **„Carne cruda“ Tartar vom Milchkalb**

Claudios Rottannen-Glacé, Stangensellerie, Sauerrahm

\* \* \* \* \*

## **Kürbisrahmsüpli**

mit Ingwer, Curry und Apfelwürfel

\* \* \* \* \*

## **Tagesfisch-Filet mit St. Galler Kartoffel-Chüechli**

auf Weinsauerkraut, Kräuter und Frischrahm

\* \* \* \* \*

## **Zartes Rindsfiletsteak**

Kräuter-Alpkäsekruste, Gemüse, Pommes frites

oder

## **Rehschnitzel an Morchelrahmsauce**

Herbstgemüse, Preiselbeer-Apfel und Quark-Spätzli

\* \* \* \* \*

## **Regionale Käse-Spezialitäten**

Dörrobirnenbrot, Baumüssen und Orangensenf

\* \* \* \* \*

## **Herbstliches Dessert - Potpourri**

**„Schlössli“**

3 Gänge 78.— 4 Gänge 89.— 5 Gänge 99.— 6 Gänge 110.—



# Vegetarisches Genuss – Menu

**Bestimmen Sie die Anzahl Gänge selber!**

## **Vegetarische Vorspeisen Trilogie „Schlössli“**

Grillkürbis mit Toggenburger Frischkäse und Honig  
Rüebli-Ingwer-Terrine, Waldpilz-Sülzli auf roten Linsen

\* \* \* \* \*

## **Süpli von der blauen St. Galler Kartoffel**

Kartoffelschnäpsli, Kartoffel-Chüechli und Sauerrahm

\* \* \* \* \*

## **Handgemachte Ravioli mit milder Alpziger-Füllung**

braune Butter, Eierschwämmli und Rosmarin

\* \* \* \* \*

## **Herbstlicher Feinschmecker Gemüseteller**

mit Preiselbeer-Apfel und Quitte, Wirsinggemüse  
knusprige Kartoffel-Kroketten mit Kürbis & Marroni

\* \* \* \* \*

## **Regionale Käse-Spezialitäten**

Dörrbirnenbrot, Baumüssen und Orangensenf

\* \* \* \* \*

## **Herbstliches Dessert - Potpourri**

**„Schlössli“**

3 Gänge 72.— 4 Gänge 80.— 5 Gänge 90.— 6 Gänge 99.—

# Unsere Herbst-Spezialitäten

## *Kalte Vorspeisen*

Kalt geräuchertes Forellenfilet aus dem Weisstannental 18.50  
Rheintaler Ribelmals-Blinis, Dill-Senfsauce & Salatbouquet

**Herbstliches Vorspeisen Trio „Schlössli“** 20.50  
Variation von Fisch, Fleisch und Vegetarisch

Rehcarpaccio mit Spalten vom 3-jährigem Toggenburger Sbrinz 19.50  
Ruccola, Portwein-Zwetschgen und Truttiker Baumnussöl

„Carne cruda“ Tartar vom Milchkalb mit Trüffelöl 19.50  
Claudios Rottannen-Glacé, Stangensellerie und Sauerrahm

**Vorspeisen Genuss-Duett „Waldfee“** Vegi 18.50  
Luftiger Eierschwämmli-Cappuccino, Blattsalat  
Waldpilz-Gemüsesülzli und Salat von roten Linsen, Haselnussöl

**Vegetarische Vorspeisen Triologie „Schlössli“** Vegi 19.50  
Grillkürbis mit Toggenburger Frischkäse und Honig  
Rüebli-Ingwer-Terrine, Waldpilz-Sülzli auf roten Linsen

## *Suppen*

Süppli von der blauen St. Galler Kartoffel 13.50  
Kartoffelschnäppli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck **Hausspezialität**

Kürbisrahmsüppli mit Ingwer, Curry und Apfelwürfel 13.50  
dazu gebratenes Reh-Rauchwurstchen mit Dörripflaume

## *Salate*

Grüner Blattsalat	9.80
Gemischter Salat	10.80
Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Schnittlauch	16.50
Bunter Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen, Kürbis und Trauben dazu Corinas Reh-Hacktätschli im Rauchspeckmantel Holunder-Dressing mit Fürstenländer Rapsöl	18.50

## *Fisch*

<b>„Das Gallus-Fisch-Gericht“ zum Gallus-Jubiläum 612-2012</b>	39.50
<i>(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass man Gallus bei seinem Aufenthalt in Grabs im Werdenberg einen Fisch mit Honig gereicht hatte)</i>	
Auf Wurzelgemüse gegartes Zanderfilet mit Honig, Zitrone & Thymian dazu Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln	
Tagesfisch-Filet mit gebratenen St. Galler Kartoffel-Chüechli mildes Weinsauerkraut, Kräuter und Frischrahm	38.50

## *Vegetarisch*

Handgemachte Ravioli gefüllt mit mildem Frisch-Alpziger braune Butter, Eierschwämmli und Rosmarin	<b>Vorspeise</b> 20.50 <b>Hauptgang</b> 29.50
Herbstlicher Feinschmecker Gemüseteller mit Preiselbeer-Apfel und Quittenschnitz knusprige Kartoffel-Kroketten mit Kürbis & Marroni auf Rahmwirsing	32.50
<b>René's handgemachte Ravioli</b> mit Füllung von der blauen St. Galler Kartoffel und Trüffelwürfeli	<b>Vorspeise</b> 21.50 <b>Hauptgang</b> 29.50

***Wir versuchen, wo immer möglich, mit lokalen Produkten 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.***

### **Unser Fleisch & Fisch stammt aus folgender Provenienz:**

Schwein CH, Kalb CH, Poulet CH, Lamm CH-AUS; Reh CH, Rind CH-IE-AUS\*; Zander EST/PL

Tagesfisch: Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über Herkunft/Fanggebiet \*könnten mit Hormonen behandelt worden sein

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

## *Hauptspeisen*

Olma – Bratwurst extragross. vom Landmetzger Forster, Arnegg Knusperrösti und Zwiebelsauce	26.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Frischrahmsauce mit feiner Knusperrösti	38.50
Gebratene Ribelmals-Pouletbrust nach Anthimus 800 n. Chr. auf Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig und Hirseküchlein <b>„Das Buch von Anthimus zur damaligen Byzantinischen Gesundheitslehre war in der St. Galler Stiftsbibliothek ausgestellt und wird dort weiter archiviert“</b>	41.50
Cordon bleu vom Schweizer Milchkalb, gefüllt mit Fürstentümer Rauchschenken und Niederstetter Heumilchkäse Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	46.50
Zartes Rindsfiletsteak mit feiner Kräuter-Alpkäsekruste Rotweinsauce, Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	51.50

**Als Jäger empfehle ich Ihnen unser Rehwild besonders.  
Das Reh-Wildbret stammt alles aus lokalen Revieren.**

Rehschnitzel an Morchelrahmsauce Herbstgemüse, Preiselbeerapfel und Quark-Spätzli	49.50
Rehgeschnetzeltes mit Trauben & Truttiker Marc Herbstgemüse, Preiselbeerapfel und Quark-Spätzli	43.50
Rehrückenfilet mit Baumnuss-Honigkruste, Grappa-Sauce Herbstgemüse, Preiselbeerapfel und Quark-Spätzli	52.50

### **Ab 2 Personen** am Tisch tranchiert

<b>Am Stück gebratenes Rehnüssli</b> (Gustostück im Schlegel) mit Morchelrahmsauce Herbstgemüse, Früchte, Marroni und Spätzli	pro Pers.	58.50
<b>Rehrücken „Schlössli“</b> am Stück gebraten, tranchiert, serviert mit Grappa-Sauce Herbstgemüse, Früchte, Marroni und Quark-Spätzli	pro Pers.	63.50

**Zu den obigen Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:**  
Quark-Spätzli, Rheintaler Ribelmaisschnitte mit Bergblumenkäse, Kürbisrisotto  
Hausgemachte Ribelmaissnudeln, Pommes frites, Knusperrösti

**Glasierte Marroni, supplément CHF 5.50**

## Desserts

**Crème brûlée** mit Niederstetter Hochstamm Berner-Rosenapfel 17.50  
Heumilch-Joghurtglacé und Ribelmaishüppe

**Schoggi-Quitten Duett** 17.50  
Lauwarmes Minörli-Schoggiküchlein, Quittenspalten & Quittenglacé

**Marroni-Dessert „Nesselrode“** ganz klassisch: 16.80  
Vermicelles mit Meringues Mini 13.50  
Schlagrahm und Glacé mit echter Vanille

<b>Herbstliches Dessert - Potpourri „Schlössli“</b>	Trio 19.50
Gluschtige Probierportionen zum Nachtsch	Quartett 24.00
Sie werden Ihre Freude daran haben.	

**Gerührter Eiskaffee** mit Schlagrahm 16.50  
und Rheintaler Grappa

**Baumnuss-Parfait** mit Schlagrahm Mini 12.50  
Honig-Orangensauce von Corinas Imkerei in Niederstetten

**Sorbet** von Stetter Hochstamm Fellenberg-Zwetschgen 16.50  
Rheintaler Vieille Prune von der Brennerei Kobelt, Marbach Mini 13.50

**Regionale Käse-Spezialitäten** 16.80  
mit Dörrbirnenbrot, Baumnüssen und Corinas Orangensenf

### Unser Dessertwein im Offenausschank:

#### Truttiker «ESSENTIA» Selektion Team Schlössli

Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 8.00

Spät gelesene Riesling Silvaner Traubenbeeren sanft abgepresst. Der süsse Saft wurde tiefgekühlt, zentrifugiert und in gebrauchten Barriques vom Pinot blanc ausgebaut.  
Herrliche Fruchtnoten, angenehme Restsüsse und elegantes Säurespiel.

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

### Entdecken Sie unsere St. Galler Edelbrände aus:

Wildmuser-Apfel, Quitten, Welschberger Birne, Mirabellen, Kirschen  
Birnen, Zwetschgen, Trauben, Berner Rosenäpfel, Appenzeller Sänits-Malt  
Rheintaler Rum, -Gin und -Whisky, affiniertes Rum aus CH-Zuckerrüben

**Golden Delicious Edelbrand im Sherry-Fass, Kirsch, Brennerei Fraefel, Henau  
Vieille Prune Reserve von Eschmann-Niederbüren, Bronze - Wine & Spirits London**

**Gerne stellen wir Ihnen die Edelbrände auf dem Spirituosenwagen vor!**

# Unsere Lieferanten und Partner

Wir legen grossen Wert auf lokale und frische Produkte. Aus diesem Grund kennen wir unsere Lieferanten und Partner persönlich und wissen woher unsere Produkte kommen. Anlässlich des jährlichen Betriebsausflugs im Sommer besuchen wir immer einige Lieferanten um zu sehen, zu lernen, zu degustieren und um den persönlichen Kontakt zu pflegen!

## **Gemüse & Früchte**

Bauernfamilie M.+L. Wirth, Niederstetten

Versch. Sorten Hochstamm-Äpfel, Birnen, Holunder, Vogelbeeren, Zwetschgen, Honig

Verschiedene Schrebergärtner

Pflanzen und Früchte von vergessenen Sorten Gemüse & Kräuter, Federkohl

Bauernfamilie Brühwiler, Staubhausen

Blaue St. Galler Kartoffeln, Kartoffeln

Bauernfamilie Schilliger, Oberuzwil

Mispeln, Holundersaft, Süssmost

Familie Britschgi, Diepoldsau

Weisser Spargel

Familie Johann Locher, Rorschacherberg

Kirschen & Edelbrände

Fam. Künzle-Kesseli, Rütiwies-Algetshausen

BIO Schafenbirnen-Süssmost

## **Käse & Molkereiprodukte**

Käserei Germann, Niederstetten

Verschiedene Joghurt, Heumilchkäse

Käserei Stofel, Unterwasser

Verschiedenste Toggenburger Käsesorten

Röbi Schwitter, Pfäfers

Findelser Alpkäse, Portaser-Weine

## **Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wild & Fisch**

Metzgerei Götzel, Brunnadern

Alpschwein-Rohschinken

Metzgerei Rust, Neu St. Johann

Alpschwein, Fleisch und -erzeugnisse

Metzgerei Mösli, MÖFAG, Zuzwil

Mostbröckli, Rauchschnitten, Speck

Metzgerei Forster, Arnegg

Spezial OLMA Bratwürste

Jagdgesellschaften Niederhelfenschwil, Gossau

Rehfleisch, Wildschwein

Niederbüren, Mühlrüti etc.

Forellenzucht Schwendi, Weisstannental

Geräucherte Forellenfilets

## **Öl**

Saatzuchtgenossenschaft, Flawil

Sonnenblumenöl, Rapsöl, Baumnussöl etc.

Familie Zahner, Truttikon

Baumnussöl

## **St. Galler Weine, Getränke und Edelbrände**

Peter Indermaur, Maienhalde Berneck

Verschiedene Weine

Stefan Hörner, Weingut Gonzen

Verschiedene Weine

Weingut Schmidheiny, Heerbrugg & Jona

Verschiedene Weine

Familie Zahner, Truttikon

Verschiedene Weine und Marc

Mosterei & Brennerei Kobelt Marbach-Rheintal

Apfelsäfte, Schorle, Gin, Glen Rhine, Rum

Brennerei Bruno Eschmann, Niederbüren

Verschiedene Obstbrände und Whisky

Brennerei & Mosterei Fraefel, Henau

Obstbrände, Mirabelle und Kirsch

Familie Lukas Wirth, Niederstetten

Berner Rosen Apfelbrand

Familie Johann Locher, Rorschacherberg

Gelbmöstler- & Welschberger-Birnenbrand

**und viele andere mehr**