



Speisekarte

COVID-19 Hygiene-Druck

Auszeichnungen:
14 Gault Millau 2021
«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!
Put your own menu together and choose from our specialities below
Pour votre diner vous avez le choix des plats suivants

„Carne cruda“ Tartar vom Milchkalb
Claudios Rottannen-Glacé, Stangensellerie und Sauerrahm
Tartar of Toggenburg veal with truffle oil, celery and spruce ice cream
Tartare de tige de veau à l'huile de truffe avec de céleri, et glacé de sapin

* * * * *

Gazpacho kaltes Gemüsesüppi und Foccacia-Knusper
hausgemachte Frischkäsepralinen im Sesam
Gazpacho (cold vegetable soup), fresh cheese balls and crispy foccacia
Gazpacho andaluz (potage de légume froid), boules de fromage fraise et foccacia croquant

* * * * *

Gebratenes Tagesfischfilet
Blattspinat und Frischrahm
Fish catch of the day with spinach and cream
Filet de poisson avec d'épinards et crème

* * * * *

Zartes Rindsfiletsteak
Kräuter-Alpkäsekruste & Pommes frites
Beef fillet with herb & cheese crust, red wine gravy, French fries
Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge, pommes frites

oder

Schnitzel vom Fürstenländer Sommerbock
auf Eierschwämmli mit frischen Kräutern
Gemüse garnitur, Semmelknödel
Sliced saddle of local summer venison with chanterelles, vegetables and dumplings
Selle de chevreuil d'été avec chanterelles, légumes et boulettes fait à la maison

* * * * *

Regionale Käse-Spezialitäten
Dörrbirnenbrot, Baumnüssen und Orangensenf
Local cheese selection
Sélection de fromage de la région

* * * * *

Variation von der Erdbeere
Erdbeersorbet, Joghurtterrine
Schoggichüechli mit Erdbeer-Minzesalat
Variation de la fraise, sorbet, terrine de yaourt, gâteau au chocolat
Variation with strawberries, sorbet, yoghurt terrine, chocolate cake

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

Vegetarisches Schlössli - Menu

Bestimmen Sie die Anzahl Gänge selbst!

Put your own menu together and choose from our specialities below

Pour votre diner vous avez le choix des plats suivants

Original Büffelmozzarella mit Basilikum auf grillierten Zucchini und Auberginen

Original Burrata on grilled tomatoes, eggplant and rocket salad
Original Burrata, tomates grillé, aubergines, rucicola

* * * * *

„Gazpacho Andaluz“ kaltes Gemüsesüppi und Foccacia-Knusper hausgemachte Frischkäsepralinen im Sesam

Gazpacho (cold vegetable soup), fresh cheese balls and crispy foccacia
Gazpacho andaluz (potage de légume froid), boules de fromage fraise et foccacia croquant

* * * * *

Ravioli mit Füllung von der blauen St. Galler Kartoffel Trüffelöl und Tomatenwürfeli

Home-made ravioli filled with St.Gallen blue potato and truffle oil
Ravioli à pommes de terre bleues de St.Gall et huile de truffe fait à la maison

* * * * *

Knusprige Gemüse-Glasnudel-Zigarre mit Sauerrahm-Kurkuma-Dip dazu Sommerlicher Gemüseteller

Vegetable plate with crispy glass noodle cigar with curcume, sour cream dip
Plate de légumes avec cigare de nouilles, curcuma, dip de crème fraiche

* * * * *

Regionale Käse-Spezialitäten

Dörrbirnenbrot, Baumnüssen und Orangensenf

Local cheese selection
Sélection de fromage de la région

* * * * *

Variation von der Erdbeere & Schokolade

Erdbeersorbet, Erdbeer-Joghurtterrine

Minörli-Schoggichüechli mit Erdbeer-Minze-Salat

Variation de la fraise, sorbet, terrine de yaourt, gâteau au chocolat
Variation with strawberries, sorbet, yoghurt terrine, chocolat cake

3 Gänge 73.— 4 Gänge 83.— 5 Gänge 92.— 6 Gänge 99.—

**Unsere Genusshandwerker veredeln Feines
aus der Region und pflegen historische Rezepte**

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Toggenburger Rind mit Ruccola und dreijähriger Nesslerauer Sbrinz reines Arbequina Olivenöl vom Weingut Mas den Gil, Priorat Beef carpaccio with rocket salad, local mountain cheese and olive oil Carpaccio de bœuf avec roquette, local fromage des alpes, huile d'olive	20.50 Hauptgang 33.50
Carne Cruda mit Claudios Rottannen-Glacé Kalbfleischtartar mit Trüffelöl, Stangensellerie und Salatbouquet Tartar of Toggenburg veal with truffle oil, celery and spruce ice cream Tartare de tige de veau à l'huile de truffe avec de céleri, et glacé de sapin	21.50
Melonen-Traum: Saftige Melonenschnitze & Melonensüpli mit Minze 12 Monate gereifter Neckertaler Alpschwein-Rohschinken Slices of melon and melon soup with mint and local air-dried ham Tranches de melon et potage de melon froid avec menthe et jambon cru	19.50
Sommerliches Vorspeisen Trio „Schlössli“ Variation von Fisch, Fleisch und vegetarischen Spezialitäten Starter trilogie 'Schlössli' Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli'	20.50
Original Büffelmozzarella mit Basilikum grillierten Zucchini, Auberginen & Ramati-Tomate Original Burrata on grilled tomatoes, eggplant and rocket salad Original Burrata, tomates, aubergines, rucicola	17.50

Suppen

Kartoffelsüpli von der blauen St. Galler Kartoffel Hausspezialität Kartoffelschnäpsli, Knusper-Rauchspeck und Kartoffelküchlein St.Gallen blue potato soup with blue potato dumpling and bacon Potage à la pomme de terre bleue Saint Galloise avec son beignet et lard	13.50
Gazpacho kaltes Gemüsesüpli und Foccacia-Knusper hausgemachte Frischkäsepralinen im Sesam Gazpacho andaluz (cold vegetable soup), fresh cheese balls and crispy foccacia Gazpacho andaluz (potage de légume froid), boules de fromage fraise et foccacia croquant	13.50

Vegetarisches, Fischgerichte und Sommergerichte

Grüner Blattsalat Marked-fresh leaf salad Salade à feuilles	10.50
Gemischter Salat <i>Mixed salad with home-made dressing</i> <i>Salade composée avec dressing fait maison</i>	11.80
Tagliata di manzo „Fiorentina“ - TOSCANA Tranchiertes Entrecôte mit Ruccola, Tomaten, Parmesan und Olivenöl Sliced entrecote with rocket salad, tomatoes, parmesan and olive oil Entrecôte découpé avec roquette, tomate, parmesan et l'huile d'olive	38.50
Zartes Rindsfiletsteak mit feinem Salatteller und Melonenschnitze Tender fillet of beef with salad plate and slices of juicy melon Filet de bœuf avec une assiette de salade et tranches de melon	41.50
Gebratenes Tagesfischfilet mit Sommer-Salatteller + Melonenschnitze Pan-fried fillet of fish (catch of the day) with salad plate and slices of juicy melon Fillet de poisson sauté avec une assiette de salade et tranches de melon	36.50
Hausgemachtes Tartar vom Schweizer Rind Abgerundet mit Bourbon Whisky, mit Butter und Toast serviert. Home-made beef tartar flavoured with local whiskey served with butter and toast Tartar de bœuf fait à la maison avec local whisky, serve avec toast et beurre	Mini 26.50 35.50
Sommerlicher Gemüseteller und mit Spinat gefüllte Ramati-Tomate dazu knusprige Gemüse-Glasnudel-Zigarre und Sauerrahm-Kurkuma-Dip Vegetable plate with crispy glass noodle cigar with curcume, sour cream dip Plate de légumes avec cigare de nouilles, curcuma, dip de crème fraiche	31.50
Renés Ravioli mit Füllung von der blauen St. Galler Kartoffel Trüffelöl und Tomatenwürfeli Home-made ravioli filled with St.Gallen blue potato and truffle oil Ravioli à pommes de terre bleues de St.Gall et huile de truffe fait à la maison	Mini 21.50 29.50
Gebratenes Tagesfischfilet mit Eierschwämmli und Kräutern Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln Catch of the day with chanterelles and leaf spinach served with blue potatoes Poisson du jour avec chanterelles et d'épinards, serve avec pommes de terre bleu	39.50

*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.*

Unser Fleisch & Fisch stammt aus folgenden Provenienzen:

Schwein CH, Kalb CH, Rind CH-IE-AUS, 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

Hauptspeisen

Spezial Olma–Bratwurst (200gr) vom Metzger Forster, Arnegg Knusperrösti und Zwiebelsauce Famous veal sausage with roesti and onion sauce Fameuse saucisse de veau avec roesti et sauce aux oignons	26.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Frischrahmsauce mit feiner Knusperrösti Sliced veal on cream sauce and roesti Emincé de veau à la zürichoise avec roesti	38.50
Cordon bleu vom Otschweizer Kalb gefüllt mit Fürstenländer Rauchschenken + Niederstetter Käse & Pommes frites Filled veal with ham & local cheese, french fries Cordon bleu avec jambon et fromage, pommes frites	43.50
Kalbs-Paillard (dünnes Kalbsschnitzel) an Zitronensauce dazu hausgemachte Rheintaler Ribelmals-Nüdeli Paillard of veal on lemon sauce and home-made noodles Paillard de veau avec citron sauce et nouilles fait à la maison	39.50
Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste Rotweinsauce und Pommes frites Beef filet with herb & spring onions crust, french fries Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge, pommes frites	46.50
Schnitzel vom Fürstenländer Sommerbock (Reh) auf Eierschwämmli mit frischen Kräutern Gemüse garnitur, Semmelknödel Sliced saddle of local summer venison with chanterelles, vegetables and dumplings Selle de chevreuil d'été avec chanterelles, légumes et boulettes fait à la maison	48.50
Am Stück gebratenes Lamm-Rack nach Anthimus, 9. Jahrhundert <i>„Rezept aus dem Buch zur damaligen Gesundheitslehre des Byzantiners, welches in der barocken St. Galler Stiftsbibliothek aufbewahrt wird“</i> dazu Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig Hirseküchlein mit Thymian auf Kichererbsen mit Lauch und Gewürzen Rack of lamb with lentils flavoured with honey and thyme and millet dumplings Carrée d'agneau avec lentilles affinée avec miel et thym, nonette de millet	48.50

Der Schössli-Klassiker am Tisch flambiert, ab 2 Personen

Châteaubriand «Schössli»

Doppeltes Rindsfiletsteak, am Stück gebraten

Sauce Béarnaise, Gemüseplatte und Beilage nach Wahl

Sauce Béarnaise, vegetables, choose your side dish/ Sauce Béarnaise, légumes, choisissez votre accompagnement

Wählen Sie Ihre gewünschte Fleischgrösse:

200g CHF 64.50 pro Pers. / 250g CHF 72.50 pro Pers. / 300g CHF 80.50 pro Pers.

Wir servieren dieses Gericht in den Gaststuben.

Zum Châteaubriand servieren wir Ihnen gerne eine Beilage nach Wahl:

Ribelmals-Nüdeli, blaue St. Galler Kartoffeln, Pommes frites, Knusperrösti, Semmelknödel, Hirsechüechli
Saisongemüse CHF 8.50

Desserts

Dessert - Sinfonie „Tête-à-Tête“ zum teilen	Trio 19.50
Gluschtige Süßspeisen in Probier-Portionen	Quartett 25.00
	Quintett 30.00

Erdbeer-Sorbet mit Gewürztraminer-Portwein	Mini 11.80
vom Weingut Maienhalde, Berneck	14.80
Strawberry sorbet with Port wine from Berneck	
Sorbet aux fraises avec local vin doux de Gewürztraminer de Berneck	

Mini- Dessert des Tages	8.50
Lassen Sie sich überraschen	
Daily-Sweet, we will surprise you	
Entremets du jour, laissez-vous surprendre	

Holunderblüten-Parfait mit Schlagrahm	13.50
Erdbeer-Minzesalat und Rheintaler Ribelmaishüppe	
Parfait of elderberry blossoms, marinated strawberries	
Parfait aux fleurs de sureau avec de fraises marinée	

Lauwarmes Minörli-Schoggichüechli	18.80
Sauerrahmglacé und Erdbeeren	
Minörli-Chocolatecake, sourcream ice cream and strawberries	
Gâteau au chocolat avec glacé du crème fraiche et fraises	

Gerührter Eiskaffee «Schlössli» mit Grappa	16.50
Stirred iced coffee with Grappa	
Café glacé mélange avec Grappa	

Regionale Spezialitäten-Käse	16.80
mit Birnenbrot, Baumnüssen und Corinas Orangensenf	
Local cheese selection	
Sélection de fromages de la région	

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

Berner Rosen-Apfel, Quitten, Welschberger Birne, Pflaumen, Kirschen, Birnen,
Zwetschgen, Trauben, Äpfel, 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!