

Gourmet-Pauschale

Herbst 2021

all inkl. 135.00 pro Pers. ab 2 Pers
Auf Voranmeldung, 24 Std. im Voraus

Empfangs-Apéro:

Cüpli mit Holunderblütenlikör
Feine Häppchen dazu

Begleitung mit lokalen Weinentdeckungen, z.B.:

Pinot gris vom Gonzen Sargans
Stefan Hörner

Malanser Pinot noir 2017
aus den Lagen Pola und Fidler
Tony Bardellini

Pinot noir Spätlese Barrique 2014
Fam. Zahner, Truttikon

“ESSENTIA” Dessertwein
Fam. Zahner, Truttikon

Gaststuben zum Schlössli St. Gallen

Schlössli

Gourmet-Menu

Vorspeisen-Variation „Schlössli“ mit:
Rindscarpaccio, Parmesan, Olivenöl
Corinas Rehterrine auf
Linsensalat & Salatbouquet
Kürbissüppi mit Schaumhaube

* * * * *

Gebratenes Tagesfischfilet
auf Rahmsauerkraut mit Baumnüssen

* * * * *

Schnitzel vom Fürstenländer Reh
Rotweinsauce und Eierschwämmli
Herbstgemüse, Quark-Spätzli
Preiselbeer-Apfel, Quittenschnitz

* * * * *

Herbstliches Dessert-Quintett
à deux «Schlössli»

* * * * *

Kaffee „Max Havelaar“
Pralinen