

Romantic Dinner

for two

Zum Starten

Cüpli mit Himbeerherz
Knabbereien

Weinbegleitung z.B.:

Pinot blanc, Selektion Schlössli
Fam. Zahner, Truttikon

Priorat Bellmunt 2012
Cuvée von Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon
Martha Rovira, Mas den Gil, Spanien

Truttiker Essentia (Dessertwein)
Fam. Zahner, Truttikon

Gaststuben zum Schlössli St. Gallen

Schlössli Romantic-Menue

Vorspeisen-Duett mit:
Geräuchertes Weisstannentaler Forellenfilet
auf Ribelmals-Blinis
Waldpilz-Sülzli auf Linsensalat
Salatbouquet

* * * * *

Randensüpli mit Meerrettichschaum

* * * * *

Frischkäseravioli, braune Butter & Salbei

* * * * *

Rindsfilet-Steak
Kräuter-Bergkäsekruste
Gemüse garnitur
Rheintaler Ribelmals-Herzen

* * * * *

Dessert-Quintett
«Tête à Tête»

* * * * *

Kaffee „Max Havelaar“
Pralinen

Herbst 2021 5 Gänge 136.- CHF pro Pers.
inkl. Menu, Wein, Apéro, Mineral und Kaffee

Romantic Dinner for two
Vegetarisch

Zum Starten

Cüpli mit Himbeerherz
Knabbereien

Weinbegleitung z.B.:

Pinot blanc, Selektion Schlössli
Fam. Zahner, Truttikon

Priorat Bellmunt Barrique 2012
Cuvée von Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon
Martha Rovira, Mas den Gil, Spanien

Truttiker Essentia (Dessertwein)
Fam. Zahner, Truttikon

Gaststuben zum Schlössli St. Gallen

Schlössli Romantic-Menue

Vorspeisen-Duett mit:
Kürbis, Frischkäse, Thymian und Honig
Waldpilzsülzli auf Linsensalat
Salatbouquet

* * * * *

Randensüpli mit Meerrettichschaum

* * * * *

Frischkäse-Ravioli, braune Butter & Salbei

* * * * *

Kartoffel-Maroni-Kürbis-Kroketten
Herbstgemüse-Teller
Preiselbeer-Apfel, Quittenschnitz

* * * * *

Dessert-Quintett
«Tête à Tête»

* * * * *

Kaffee „Max Havelaar“
Pralinen

Herbst 2021 5 Gänge VEGI 126.- CHF pro Pers.
inkl. Menu, Wein, Apéro, Mineral und Kaffee