



Speisekarte

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 dîner vous avez le choix des plats suivants

Vorspeisen-Duett

Weisstannentaler Rauchforelle & Ribelmals-Blinis, Kalbfleisch-Tartar

Cold smoked fillet of trout, home-made blinis & tartar of Toggenburg veal with truffle oil

Filet de truite fumée, blinis fait avec maïs local & tartare de veau à l'huile de truffe

* * * * *

Kürbissüpli mit Schaumhaube

Spiessli mit Rehrauchwürstli und Dörripflaume

Pumpkin cream soup with ginger, curry and apple with a venison sausage

Crème de citrouille avec gingembre, pomme et curry et saucisse

* * * * *

Gebratenes Tagesfilet auf Weinsauerkraut

Catch of the day with mild sauerkraut with cream and herbs

Filet du poisson avec choucroute à la crème avec des herbes

* * * * *

Zartes Rindsfiletsteak

Kräuter-Alpkäsekruste, Gemüse & Pommes frites

Beef fillet with herb & cheese crust, red wine gravy, vegetables, french fries

Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge, légumes, pommes frites

oder

Schnitzel vom Fürstenländer Reh & Morchelsauce

Herbstgemüse, Preiselbeerapfel, Spätzli

Venison escallops with morel sauce, vegetables and Spätzli

Escalope de chevreuil avec morilles, légumes et Spätzli

* * * * *

Regionale Käse-Spezialitäten

Dörrbirnenbrot, Baumnüssen und Orangensenf

Local cheese selection

Sélection de fromage de la région

* * * * *

Herbstliche Dessert-Variation «Schlössli»

Dessert - Symphony „Schlössli“

3 Gänge 79.— 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

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

Vegetarian starters: mushroom aspic and pumpkin with fresh goat cheese
Végétarien hors-d'œuvre: citrouille au fromage frais, champignons aspic

* * * * *

Süppli von der blauen St. Galler Kartoffel blauer Kartoffelbrand, Chüechli und Sauerrahm

St. Gallen blue potato soup with blue potato dumpling and sour cream
Potage à la pomme de terre bleue avec son beignets et crème fraîche

* * * * *

Ravioli mit Füllung von frischem Alp-Kräuterziger braune Butter, Rosmarin und Eierschwämmli

Home-made ravioli filled with fresh cheese and herbs, chanterelles
Ravioli aux fromage frais fait à la maison, chanterelles et romarin

* * * * *

Herbst-Gemüse-Genussteller

Preiselbeerapfel, Quitte, Kartoffel-Marroni-Kroketten auf Wirsing

Autumn vegetable plate with home-made croquettes of pumpkin and chestnut
Plate de légumes d'automne avec croquettes au courge et marron fait à la maison

* * * * *

Regionale Käse-Spezialitäten

Dörrbirnenbrot, Baumnüssen und Orangensenf

Local cheese selection
Sélection de fromage de la région

* * * * *

Herbstliche Dessert-Variation «Schlössli»

Dessert - Symphony „Schlössli“

3 Gänge 73.— 4 Gänge 83.— 5 Gänge 93.— 6 Gänge 99.—

Unsere Herbstspezialitäten

Kalte Vorspeisen

- Reh-Carpaccio, 3-jähriger Nesslerer Sbrinz, Portwein-Zwetschgen** 20.50
 Potweinzwetschgen, Ruccola und Truttiker Baumnussöl
 Venison carpaccio with rocket salad, aged local mountain cheese and plums in port
 Carpaccio de chevreuil avec roquette, fromage des alpes affiné, prunes aux porto
- Carne Cruda mit Claudios Rottannen-Glacé** 21.50
 Kalbfleischtartar mit Trüffelöl, Stangensellerie und Salatbouquet
 Tartar of Toggenburg veal with truffle oil, celery and spruce ice cream
 Tartare de veau à l'huile de truffe avec de céleri, et glacé de sapin
- Kalt geräuchertes Weisstannentaler Forellenfilet** 19.50
 Rheintaler Ribelmals-Blinis, Dill-Senfsauce, Salatbouquet
 Cold smoked fillet of trout, home-made blinis and dill-mustard
 Filet de truite fumée, blinis fait avec local maïs et moutarde à l'aneth
- Herbstliches Vorspeisen Trio „Schlössli“** 20.50
 Variation von Fisch, Fleisch und vegetarischen Spezialitäten
 Cold starters trilogy 'Schlössli' with meat, fish and vegetarian specialties
 Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli' avec viandes, poissons et spécialités végétariennes
- „Waldfee“ Vorspeisen-Genuss-Duett** 19.50
 Eierschwämmli-Cappuccino, Waldpilzsülzli & Linsensalat
 Mushroom soup and mushroom aspic on lentil salad
 Potage de champignon et aspic de champignon, lentille salade

Suppen

- Süpli von der blauen St. Galler Kartoffel Hausspezialität** 13.80
 Kartoffelschnäppli, Knusper-Rauchspeck und Kartoffelkuchlein
 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
- Kürbissüpli mit Schaumhaube, Ingwer, Curry und Apfelwürfeli** 13.80
 Spiessli mit Rehrauchwürstli und Dörripflaume
 Pumpkin cream soup with ginger, curry and apple and venison sausage
 Crème de citrouille avec gingembre, pomme et curry et saucisse

Salate

Grüner Blattsalat	10.50
Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	
Gemischter Salat	11.80
Assorted salad with home-made dressing Salade composée avec dressing fait maison	
Bunter Blattsalat mit Kürbis, Apfelstreifen und Trauben	18.50
Rehhacktätschli im Rauchspeckmantel, Holunderdressing Leaf salad with pan-fried mushrooms, grapes, pumpkin and a small venison burger patty Salade avec champignon sautée, raisins, courge et petite chevreuil hamburger	

Fisch

Das „Gallus-Fisch-Gericht“ zum Jubiläum „1400 Jahre Gallus“	39.50
<i>(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass Gallus in Grabs Fisch mit Honig gereicht wurde)</i> Wurzelgemüse, Tagesfischfilet (Zander, Bodenseefelchen) Honig & Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln Local white fish filet marinated with honey on root vegetables, blue potatoes, leaf spinach Filet de poisson mariné au miel sur légumes, pommes de terre bleues, épinards en feuilles	
Gebratenes Filet vom Tagesfisch	38.50
auf Weisswein-Sauerkraut und blaue St. Galler Kartoffeln Catch of the day with blue potato on mild sauerkraut with cream Filet du poisson avec pommes de terres bleues sur choucroute à la crème	

Pasta & Vegetarisches

Handgemachte Ravioli mit Frisch-Alp-Kräuterziger	Mini 22.50
Braune Butter, Rosmarin und Eierschwämmli	29.50
Home-made ravioli filled with fresh alp-cheese and herbs, chanterelles Ravioli aux fromage frais fait à la maison, chanterelles et romarin	
Herbstlicher Feinschmecker*innen Gemüseteller	33.50
Preiselbeer-Apfel, Quitte, Kartoffel-Marroni-Kroketten, Rahmwirsing Autumn vegetable plate with home-made pumpkin and chestnut croquettes Plate de légumes d'automne avec croquettes au courge et marron fait à la maison	
Renés Ravioli mit Füllung von der blauen St. Galler Kartoffel	Mini 23.50
Trüffelwürfeli und Tomaten	30.50
Home-made ravioli filled with St.Gallen blue potato and truffle Ravioli à pommes de terre bleues de St.Gall et truffe fait à la maison	

***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 26.50
Knusperrösti und Zwiebelsauce

Famous veal sausage from St. Gallen with roesti and onion sauce
Fameuse saucisse de veau avec roesti et sauce aux oignons

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Frischrahmsauce 38.50
mit feiner Knusperrösti

Sliced veal in cream sauce and roesti
Emincé de veau à la zürichoise avec roesti

Cordon bleu vom Otschweizer Kalb 43.50
gefüllt mit Rauchschinken + Niederstetter Heumilchkäse & Pommes frites

Veal filled with ham & local cheese, french fries
Cordon bleu avec jambon et fromage, pommes frites

Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste 51.50
Rotweinsauce und Pommes frites

Beef filet with a herb & cheese crust, french fries
Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge, pommes frites

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

Für allfällige Schrotrückstände können wir keine Haftung übernehmen.

Schnitzel vom Reh an Morchel-Frischrahmsauce 49.50
Herbstgemüse, Preiselbeer-Apfel, Quitte und Quarkspätzli

Venison escallops of local venison with morels, vegetables, fruits and Spätzli
Escalope de chevreuil avec morilles, légumes, fruits et Spätzli

Rehgeschnetzeltes mit Trauben & Truttiker Marc 44.50
Herbstgemüse, Preiselbeerapfel und Quark-Spätzli

Sliced venison with gravy with grapes and local marc, autumn vegetables, Spätzli
Emince de chevreuil avec sauce au raisin et local marc, légumes d'automne et Spätzli

Rehrückenfilet mit Baumnuss-Honigkruste, Grappa-Sauce 56.50
Herbstgemüse, Preiselbeerapfel und Quark-Spätzli

Venison fillet with nutcrust, grappa sauce, autumn vegetables and Spätzli
Filet de chevreuil avec croûte à la noix, sauce à la grappa, légumes d'automne, Spätzli

Ab 2 Personen; am Tisch tranchiert

Am Stück gebratenes Rehnüssli (Gustostück im Schlegel) pro Pers. 59.50
mit Morchelrahmsauce, Herbstgemüse, Früchte, Marroni und Spätzli

Medallion of venison loin with morel gravy, vegetables, fruits, chestnut and Spätzli
Noix pâtissière de chevreuil avec sauce aux morilles, légumes, fruits, marron et Spätzli

Rehrücken „Schlössli“ pro Pers. 65.50
am Stück gebraten, tranchiert, serviert mit Grappa-Sauce

Herbstgemüse, Früchte, Marroni und Quark-Spätzli

Saddle of venison with vegetables, fruits, chestnut and Spätzli
Selle de chevreuil avec légumes d'automne, fruits, marron et Spätzli

Zu den obigen Gerichten servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

Quark-Spätzli, Hirseküchlein, blaue St. Galler Kartoffeln
Hausgemachte Ribelmaisnudeln, Pommes frites, Knusperrösti

Glasierte Marroni, supplément CHF 5.50

Desserts

Sorbet von Niederstetter Hochstamm Fellenberg-Zwetschgen 16.50

Rheintaler Vielle Prune von der Brennerei Kobelt, Marbach Mini 13.50

Sorbet of plums with plum liquor from the Rhine valley

Sorbet aux prunes avec Vielle prune de la vallée de Rhine

Schokolade-Quitten-Duett 17.50

Lauwarmes Minörli-Schoggiküchlein, Quittenspalten & Quittenglacé

Luke-warm chocolate cake with diced quince, quince ice cream

Tarte au chocolat tiède avec coing en petit dés, glacé de coing

Mini-Dessert des Tages, Lassen Sie sich überraschen 11.80

Dessert of the day, we will surprise you

Entremets du jour, laissez-vous surprendre

Herbstliches Tête-à-Tête Dessert „Schlössli“ Trio 19.50

Gluschtige Probierportionen zum Nachtisch Quartett 25.00

Dessert Symphony «Schlössli» Quintett 30.00

Marroni-Dessert „Nesselrode“ ganz klassisch: Midi 14.80

Vermicelles mit Meringues, Rahm und Vanilleglacé

Vermicelles with meringue, whipped cream and vanilla ice-cream

Vermicelles avec merengue, crème chantilly et glacé vanille

Gerührter Eiskaffee «Schlössli» mit Grappa 16.80

Stirred iced coffee with Grappa

Café glacé mélange avec Grappa

Regionale Spezialitäten-Käse 18.80

mit Birnenbrot, Baumnüssen und Corinas Orangensenf

Selection of local cheese

Sélection de fromages de la région

Dessertwein im Offenausschank:

Truttiker ESSENTIA Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 8.50

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 Sänits-Malt

Rheintaler Rum, -Gin und -Whisky, affiniertes Rum aus CH-Zuckerrüben

Kirsch, Brennerei Fraefel, Henau, Goldmedaille, DISTISWISS

Vielle Prune & Reserve, Bruno Eschmann, Niederbüren, Bronze, Wine & Spirits London

Gerne stellen wir Ihnen die Edelbrände auf dem Spirituosenwagen vor!