

# *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 Rheintaler Ribelmals-Blinis  
Tages-Terrine 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

1-22 5 Gänge 140.- 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:  
Chiccoré, Frischkäse, Thymian und Honig  
Vegi-Terrine auf Linsensalat  
Salatbouquet

\* \* \* \* \*

Randensüpli mit Meerrettichschaum

\* \* \* \* \*

Frischkäse-Ravioli, braune Butter & Salbei

\* \* \* \* \*

Jeremys Wurzelgemüse-Spezialität  
Saisongemüse-Teller  
Rheintaler Ribelmals-Herzen

\* \* \* \* \*

Dessert-Quintett  
«Tête à Tête»

\* \* \* \* \*

Kaffee „Max Havelaar“  
Pralinen

1-22 5 Gänge VEGI 130.00 CHF pro Pers.  
inkl. Menu, Wein, Apéro, Mineral und Kaffee