

Romantic Dinner

for two

Zum Starten

Cüpli mit Himbeerherz
Feine Häppli dazu

Weinbegleitung z.B.:

Pinot blanc
Selektion Schlössli
Fam. Zahner, Truttikon

Gran Vos Reserva 2013
Cuvée von Garnacha, Merlot & Cabernet Sauvignon
Bodegas Vinas del Vero, Somontano Spanien

Dessertwein

Gaststuben zum Schlössli St. Gallen

Schlössli Romantic-Menu

Vorspeisen-Duett mit:
Geräuchertes Weisstannentaler Forellenfilet
auf Rheintaler Ribelmals-Blinis
Tages-Terrine und Salatbouquet

* * * * *

Tomaten-Süpli und
Blätterteigherz

* * * * *

Trüffel-Ravioli

* * * * *

Milchkalbfilet
Gemüse garnitur
Rheintaler Ribelmals-Herzen

* * * * *

Dessert-Quintett
«Tête à Tête»

* * * * *

Kaffee „Max Havelaar“
Pralinen

2-22 5 Gänge 140.- CHF pro Pers.
inkl. Menu, Wein, Apéro, Mineral und Kaffee

Romantic Dinner for two
Vegetarisch

Zum Starten

Cüpli mit Himbeerherz
Feine Häppli dazu

Weinbegleitung z.B.:

Pinot blanc
Selektion Schlössli
Fam. Zahner, Truttikon

Gran Vos Reserva 2013
Cuvée von Garnacha, Merlot & Cabernet Sauvignon
Bodegas Vinas del Vero, Somontano Spanien

Dessertwein

Gaststuben zum Schlössli St. Gallen

Schlössli Romantic-Menu

Vorspeisen-Duett mit:
Grillgemüsetartar und Parmesan-Spälten
Vegi-Terrine und Salatbouquet

* * * * *

Tomaten-Süpli und
Blätterteigherz

* * * * *

Trüffel-Ravioli

* * * * *

Saisongemüse-Teller
Kichererbsen-Ragoût
Rheintaler Ribelmais-Herzen

* * * * *

Dessert-Quintett
«Tête à Tête»

* * * * *

Kaffee „Max Havelaar“
Pralinen

2-22 5 Gänge VEGI 130.00 CHF pro Pers.
inkl. Menu, Wein, Apéro, Mineral und Kaffee