



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

Wählen 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

Weisstantentaler Rauchforelle & Ribelmals-Blinis Kalbfleisch-Tartar mit Trüffelöl und Rottannen-Glacé

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 Tagesfischfilet auf Weisswein-Sauerkraut

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

Dörribirnenbrot, Baumnüssen und Ananas-Reinetten-Senf

Local cheese selection
Sélection de fromage de la région

* * * * *

Herbstliche Dessert-Variation «Schlössli»

Dessert - Symphony „Schlössli“

3 Gänge 84.— 4 Gänge 95.— 5 Gänge 106.— 6 Gänge 117.—

Kalte Vorspeisen

- Reh-Carpaccio, 3-jähriger Nesslauer Sbrinz, Portwein-Zwetschgen** 21.50
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** 22.50
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** 21.50
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“** 23.50
Variation von Fisch, Fleisch und vegetarischen Spezialitäten
Cold starters trilogy 'Schlössli' with meat, fish and vegetarian specialities
Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli' avec viandes, poissons et spécialités végétariennes
- „Waldfee“ Vorspeisen-Genuss-Duett** 20.50
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** 14.80
Kartoffelschnäppli, Knusper-Rauchspeck und Kartoffelküchlein
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 Curry, Ingwer, Apfelwürfel und Schaumhaube** 14.80
Spiessli mit Rehrauchwurstli und Dörrpflaume
Pumpkin cream soup with ginger, curry and apple and venison sausage
Crème de citrouille avec gingembre, pomme et curry et saucisse

Salate

- Grüner Blattsalat** 11.50
Market-fresh leaf salad
Salade à feuilles
- Blattsalat mit Feigen, Nüssen und Toggenburger Frischkäse** 17.80
eingelegte Balsamico-Kirschen
Leaf salad with fig, nuts and cream cheese, pickled cherries
Salade aux figues, noix et fromage à la crème
- Bunter Blattsalat mit Rehhacktätschli im Rauchspeckmantel** 20.50
Kürbis, Apfelstreifen und Trauben, Holunder-Dressing
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
(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass Gallus in Grabs Fisch mit Honig gereicht wurde)
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 Kartoffelchüechli
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 Alp-Frischkäse und Kräuter** Mini 22.50
Braune Butter, Rosmarin und Quittenschnitz 30.50
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** 36.50
Preiselbeer-Apfel, Quitte, Kürbis-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
- Hausgemachte Ribelmaisnüdeli mit Eierschwämmli** Mini 23.50
Champignons, Frischrahm und Kräuter 31.50
Home-made noodles with mushrooms, herbs and cream
Nouilles fait à la maison aux champignons à la crème

***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 Ostschweizer Kalb gefüllt mit Rauchschenken 43.50
Niederstetter Heumilchkäse & Pommes frites Gemüsebeilage 6.50
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 Gemüsebeilage 6.50
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 Jagdrevieren.**

Für allfällige Schrotrückstände können wir keine Haftung übernehmen.

Rehschnitzel 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 45.50
Herbstgemüse, Preiselbeerapfel, Quitte 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, Quitte 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 Rehschlegel) 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, blaue St. Galler Kartoffeln, Knusperrösti
Hausgemachte Ribelmainsnudeln, Pommes frites
Glasierte Marroni, supplément CHF 5.50 / Gemüse garnitur CHF 6.50

Desserts

Sorbet von Niederstetter Hochstamm Fellenberg-Zwetschgen		16.50
Rheintaler Vieille Prune von der Brennerei Kobelt, Marbach	Mini	14.50
Sorbet of plums with plum liquor from the Rhine valley Sorbet aux prunes avec Vielle prune de la vallée de Rhine		

Schokolade-Quitten-Duett		18.50
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		12.80
Dessert of the day, we will surprise you Entremets du jour, laissez-vous surprendre		

Herbstliches Tête-à-Tête Dessert „Schlössli“	Trio	20.50
Gluschtige Probierportionen zum Nachtisch	Quartett	26.50
Dessert Symphony «Schlössli»	Quintett	31.50

Marroni-Dessert „Nesselrode“ ganz klassisch	Midi	15.80
Vermicelles mit Meringues, Rahm und Vanilleglacé Vermicelles with meringue, whipped cream and vanilla ice-cream Vermicelles avec merengue, crème chantilly et glacé vanille		

Corinas Pavlova mit Zimtglacé und Glühwein-Fellenberg-Zwetschgen		17.80
Pavlova with cinnamon ice cream and mulled wine plums Pavlova et glace à la cannelle et prunes au vin chaud		

Regionale Spezialitäten-Käse		19.80
mit Birnenbrot, Baumnüssen und Corinas Ananas-Reinettensenf Selection of local cheese Sélection de fromages de la région		

Dessertwein im Offenausschank:

Truttiker ESSENTIA Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 9.50

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
Zwetschenedelbrand aus dem Château Yquem-Barrique

Kirsch, Brennerei Fraefel, Henau, Goldmedaille, DISTISWISS
Vieille Prune, Bruno Eschmann, Niederbüren, Bronze, Wine & Spirits London

Gerne stellen wir Ihnen die Edelbrände auf dem Spirituosenwagen vor!

Unsere Lieferanten und Partner

Wir legen grossen Wert auf lokale und frische Produkte. Aus diesem Grund kennen wir unsere Lieferanten und Partner persönlich und wissen woher unsere Produkte kommen. Anlässlich des jährlichen Betriebsausflugs im Sommer besuchen wir immer einige Lieferanten um zu sehen, zu lernen, zu degustieren und um den persönlichen Kontakt zu pflegen!

Gemüse & Früchte

Bauernfamilie M.+L. Wirth, Niederstetten
Bauernfamilie L+N. Wirth, Niederstetten
Suzanne Wirth, Niederstetten
Verschiedene Hausgärtner

Bauernfamilie Brühwiler, Staubhausen
Bauernfamilie Schilliger, Oberuzwil
Familie Britschgi, Diepoldsau
Familie Johann Locher, Rorschacherberg
Fam. Künzle-Kesseli, Rütiwies-Algetshausen

Versch. Sorten Hochstamm-Äpfel,
Birnen, Holunder, Zwetschgen, Honig
Vogelbeeren
Pflanzen und Früchte von vergessenen
Sorten Gemüse & Kräuter, Federkohl
Blaue St. Galler Kartoffeln, Kartoffeln
Mispeln, Mirabellen, Süssmost
Weisser Spargel
Kirschen & Edelbrände
Demeter Schafenbirnen-Süssmost

Käse & Molkereiprodukte

Käserei Fürstenland, Niederstetten
Käserei Stofel, Unterwasser
Röbi Schwitter, Pfäfers

Verschiedene Joghurt und Käsesorten
Verschiedenste Toggenburger Käsesorten
Portaser-Weine

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wild & Fisch

Metzgerei Rust, Neu St. Johann
Metzgerei Mösli, MÖFAG, Zuzwil
Metzgerei Forster, Arnegg
Jagdgesellschaften Niederhelfenschwil, Gossau
Niederbüren, Mühlrüti
Forellenzucht Schwendi, Weisstannental

Alpschwein, Fleisch und -erzeugnisse
Mostbröckli, Rauchsinken, Speck
Spezial OLMA Bratwürste
Rehfleisch

Geräucherte Forellenfilets

Öl

Saatzuchtgenossenschaft, Flawil
Familie Zahner, Truttikon

St. Galler Öle und Rapssamen
Baumnussöl

St. Galler Weine, Getränke und Edelbrände

Peter Indermaur, Maienhalde Berneck
Stefan & Anita Hörner, Weingut Gonzen
Weingut Schmidheiny, Heerbrugg & Jona
Familie Zahner, Truttikon
Mosterei & Brennerei Kobelt Marbach-Rheintal
Brennerei Bruno Eschmann, Niederbüren
Brennerei & Mosterei Fraefel, Henau
Familie Lukas Wirth, Niederstetten
Familie Johann Locher, Rorschacherberg
und viele andere mehr

Verschiedene Weine
Verschiedene Weine
Verschiedene Weine
Verschiedene Weine und Marc
Apfelsäfte, Schorle, Gin, Glen Rhine, Rum
Verschiedene Obstbrände und Whisky
Obstbrände, Mirabelle, Kirsch etc.
Berner Rosen Apfelbrand
Gelbmöstler- & Welschberger-Birnenbrand