



# Speisekarte

**Auszeichnungen:**  
**14 Gault Millau 2023**  
**«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 diner vous avez le choix des plats suivants

**Vorspeisen Duett**

Weisstannentaler Rauchforelle & Ribelmals-Blinis  
Geschmorter Chicorrée und Neckertaler Alpschweinrohschinken

Cold smoked fillet of trout, home-made blinis and braised chicory with ham  
Filet de truite fumée, blinis fait avec local maïs et endives braisée et jambon cru

\* \* \* \* \*

**Thai-Currysüpli mit Rheintaler Ribelpouletperlen**

Schwarzwurzel Wan-Tan und Süss sauer-Dipp

Thai-Curry soup with salsify wan-tan and sweet and sour dip  
Potage au curry avec wan-tan au salsifis et trempette aigre-douce

\* \* \* \* \*

**Gebratenes Filet vom Tagesfisch**

auf Fenchel-Orangenbeet, Safransud, Knoblauchbrot

Catch of the day with fennel, oranges and saffron stock  
Filet du poisson avec fenouil, oranges et sauce au safran fond

\* \* \* \* \*

**Médailles vom Milchkalbfilet mit Kräuter-Gemüsefüllung**

Marsalasaucce, Gemüse garnitur und Semmelknödel

Filled fillet of veal, marsala gravy, vegetables, bread dumpling  
Filet de veau farci, sauce au marsala légumes, boulette de pain

\* \* \* \* \*

**Regionale Käse-Spezialitäten**

Dörrbirnenbrot, Baumnüssen und eingelegte Feigen

Local cheese selection  
Sélection de fromage de la région

\* \* \* \* \*

**Dessert-Variation «Schlössli»**

Dessert - Symphony „Schlössli“

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

## *Kalte Vorspeisen*

- Regionales Vorspeisen Trio „Schlössli“** 23.50  
Variation von Fisch, Fleisch und Vegetarisch  
Starter trilogy ‘Schlössli’  
Hors-d’œuvre trilogie ‘Schlössli’
- 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
- Duett vom Ribelmais Poulet; Ribelmais-Poulet Terrine & Taboulésalat** 21.50  
Thai-Currysüpli mit Ribelmais-Pouletperlen  
Soup and terrine of chicken breast, Taboulé, curry soup  
Potage et terrine de volaille et taboulé et un potage de curry
- Geschmorter Ostschweizer Chicorrée mit Honig und Thymian** 21.50  
Geräucherter Toggenburger Frischkäse & Rorschacherberger Gewürz-Kirschen  
gereifter Neckertaler Alpschweinrohschinken  
Braised chicory gratinated with smoked cheese, honey, thym and air dried ham  
Endives braisée et gratiné avec fromage fumé, miel & thym et jambon cru
- Original Burrata, Cherry-Tomaten, Grillgemüse und Olivenöl** 20.50  
Basilikumpesto, Foccacia-Crostini  
Original Burrata basilpesto, grilled vegetables and olive oil  
Original Burrata, pesto au basilic, vegetables grillés

## *Suppen*

- Süpli von der blauen St. Galler Kartoffel** 15.50  
Kartoffelschnäpsli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck Haussepezialität  
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
- Pastinakenwurzel-Süpli und Petersilienmeringue** 15.50  
Peperoni-Säckli mit geräuchertem Paprika  
Parsnip-soup with parsil meringue and baked peper bell  
Soup of panais, meringue au persil, pepperoni en pâte
- Thai-Currysüpli mit Ribelmais Poulet-Perlen**  
Schwarzwurzel Wan-Tan und Süss sauer-Dipp 15.50  
Thai-Curry soup with vegetable wan-tan and sweet and sour dip  
Potage au curry avec wan-tan aux légumes et trempette aigre-douce

## *Salate*

<b>Grüner Blattsalat</b>	11.50
Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	
<b>Nüsslisalat mit gehacktem Abtwiler Ei, Joghurt- Kräuterdressing</b>	17.50
Lamb's lettuce with diced egg Salade de doucette aux œufs	
<b>Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten, Champignons</b>	20.50
Croûtons und Himbeeressig-Dressing Market-fresh leaf salad with fried mushrooms, shrimps and croutons Salade à feuilles avec champignons de paris, crevettes, croûtons	

## *Vegetarisch, Pasta und Fisch*

<b>Das „Gallus-Fisch-Gericht“ zum Jubiläum „1400 Jahre Gallus“</b>	41.50
<i>(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass Gallus in Grabs Fisch mit Honig gereicht wurde)</i> Auf Wurzelgemüse gegartes Tagesfischfilet (Zander, Bodenseefelchen) mit Honig und Thymian, dazu 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	
<b>Gebratenes Filet vom Tagesfisch auf Fenchel-Orangenbeet</b>	40.50
Safransud, Knoblauchbrot und blaue St. Galler Kartoffeln Catch of the day with blue potato fennel and oranges and saffron fond Filet du poisson avec pommes de terres bleues avec fenouil, oranges et fond au safran	
<b>Piemonteser Ravioli mit Ricotta-Trüffel-Füllung</b>	Mini 22.50
Quittenschnitze, Rahmlauch	Port. 30.50
dazu gebratene Gänseleber-Tranche und Kalbsfond	supl. 9.50
Ravioli with truffle filling, quince slices & creamy leek/with fried foie gras slice Ravioli dal plin au truffes, tranches de coing & poireau à la crème/avec une tranche de foie gras	
<b>Claudes saisonaler Gemüseteller</b>	36.50
Kartoffelkroketten mit Birnen und Haselnuss & Federkohl und Dörrtomaten Vegetable plate with pear croquettes and kale Plate de légumes avec croquettes au poire et noisette et chou frisé	

***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: Gemäss Deklaration oder unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene und Intoleranzen in den einzelnen Gerichten**

## ***Hauptspeisen***

**Spezial Olma–Bratwurst** vom Metzger Forster, Arnegg 26.50

Knusperrösti und Zwiebelsauce

Famous veal sausage with roesti and onion sauce

Fameuse saucisse de veau avec roesti et sauce aux oignons

**Geschnetzeltes Kalbfleisch** an Frischrahmsauce 39.50

mit feiner Knusperrösti

Sliced veal on cream sauce and roesti

Emincé de veau à la zürichoise avec roesti

**Cordon bleu vom Ostschweizer Kalb**, gefüllt mit 44.50

Fürstenländer Rauchschinken und Niederstetter Heumilchkäse

Pommes frites

Gemüsebeilage 6.50

Filled veal with ham & local cheese and french fries

Cordon bleu avec jambon et fromage et pommes frites

**Médailles vom Kalbsfilet** mit Gemüse-Kräuterfüllung 48.50

Marsalasauce & Semmelknödel

Gemüsebeilage 6.50

Filled fillet of veal, marsala gravy, bread dumplings

Filet de veau farci, sauce au marsala, boulette de pain

**Saltimbocca vom Milchkalb**, Rotweinsauce 44.50

Risotto mit Cicorino rosso und Baumnüssen

Gemüsebeilage 6.50

Saltimbocca, red wine gravy, risotto with nuts and salad leafs

Saltimbocca, sauce au vin rouge, risotto avec cicorino rosso et noix

**Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste** 51.50

Rotweinsauce & Pommes frites

Gemüsebeilage 6.50

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

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

**Am Stück gebratenes Lammrack** im Mantel vom Lüsü's BIO-Bergheu 49.50

Rotweinsauce, dazu Linsengemüse mit Rauchwurstwürfel

Gemüsebeilage 6.50

Rheintaler Ribelmaisschnitte mit Bergkäse

Rack of lamb with hay crust, lentils and slice of local corn with cheese

Carrée d'agneau gratinée avec foins, lentilles affinées et maïs au fromage d'alpage

**Der Schlössli-Klassiker am Tisch flambiert, ab 2 Personen**

### **Châteaubriand «Schlössli»**

**Doppeltes Rindsfiletsteak, am Stück gebraten**

Sauce Béarnaise, Gemüseplatte und Beilage nach Wahl

Sauce Béarnaise, vegetables, choose your side dish/ Sauce Béarnaise, légumes, choisissez votre accompagnement

**Wählen Sie Ihre gewünschte Fleischgrösse:**

200g CHF 66.50 pro Pers. / 250g CHF 73.50 pro Pers. / 300g CHF 81.50 pro Pers.

**Zum Plattenservice servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:**

Rheintaler Ribelmaisschnitte, Knusperrösti, blaue St. Galler Kartoffeln, Semmelknödel

Ribelmais-Nudeln, Pommes frites, Risotto mit Cicorino rosso und Baumnüsse

## Desserts

**Sorbet vom Niederstetter Goldparmänen Hochstamm-Apfel** 16.50  
und Appenzeller Honig-Likör Mini 14.50  
Apple sorbet with honey liquor  
Sorbet aux pommes avec liqueur de miel

**Mini-Dessert des Tages**, lassen Sie sich überraschen 12.50  
Dessert of the day, we will surprise you  
Entremets du jour, laissez-vous surprendre

**Crème Brûlée mit Lüsis Bergheu** und Schokoladensorbet 18.50  
Crème brûlée with hay and chocolate sorbet  
Crème brûlée avec du foin et chocolat sorbet

**Parfait vom Niederstetter Popcorn** 17.50  
Weisse Schokolade, Salzkaramell und Orangenfilets  
Parfait with popcorn, white chocolate, salted caramel and orange fillets  
Parfait de maïs soufflé, chocolat blanc, caramel salé et d'orange

<b>„Tête-à-Tête“</b>	Trio 20.50
<b>Genuss-Desserts für ZWEI</b>	Quartett 26.50
Gluschtige Süßspeisen in Probier-Portionen	Quintett 31.50

**Paterno-Mandarinen-Variation**  
(Paterno, die aromatische Ur-Mandarine aus Sizilien)  
Mandarinsorbet, Mandarinen-Joghurt-Terrine 19.50  
Minörli-Schoggichüechli und Sauce von Paterno-Mandarinen  
Paterno-Tangerine ice cream, tangerine-yoghurt terrine, chocolate cake  
Glace à la mandarin, terrine yoghourt de mandarin, gâteau au chocolat

**Regionale Spezialitäten-Käse mit Garnituren** 19.50  
mit Birnenbrot, Baumnüssen und Renés eingelegte Feigen  
Local cheese selection  
Sélection de fromages de la région

### Dessertwein im Offenausschank:

**Truttiker ESSENTIA** Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 8.50

Riesling x Sylvaner aus spät gelesenen Traubenbeeren. Nach der Tiefkühlung sanft zentrifugiert.  
In gebrauchten Barriques vom Pinot blanc ausgebaut.  
Herrliche Fruchtnoten, angenehme Restsüsse und elegantes Säurespiel.

**An diesem Wein erfreuten sich bei uns schon Kofi Annan und der König von Norwegen!**

### Degustieren Sie unsere St. Galler Edelbrände:

Berner Rosen-Apfel, Quitten, Welschberger Birne, Pflaumen, Kirschen, Birnen,  
Zwetschgen, Trauben, Äpfel, blaue St. Galler Kartoffel, Appenzeller Sämits-Malt  
Rheintaler Rum, -Gin und -Whisky, affiniertes Rum aus CH-Zuckerrüben

**Kirsch, Brennerei Fraefel, Henau, Goldmedaille, DISTISWISS**

**Vieille Prune & Reserve, Bruno Eschmann, Niederbüren, Bronze, Wine & Spirits London**

**Gerne stellen wir Ihnen die Edelbrände auf dem Spirituosenwagen vor!**

# Unsere regionalen 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

Verschiedene Schrebergärtner

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

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

## **Käse & Molkereiprodukte**

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

Verschiedene Joghurt, Heumilchkäse  
Verschiedenste Toggenburger Käsesorten  
Findelser Alpkäse, Portaser-Weine

## **Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wild & Fisch**

Metzgerei Götzl, Brunnadern ad  
Metzgerei Rust, Neu St. Johann  
Metzgerei Mösl, MÖFAG, Zuzwil  
Metzgerei Forster, Arnegg  
Jagdgesellschaften Niederhelfenschwil, Gossau  
Niederbüren, Mühlrüti etc.  
Forellenzucht Schwendi, Weisstannental

Alpschwein-Rohschinken  
Alpschwein, Fleisch und -erzeugnisse  
Mostbröckli, Rauchschinken, Speck  
Spezial OLMA Bratwürste  
Rehfleisch, Wildschwein  
  
Geräucherte Forellenfilets

## **Öle**

Saatzuchtgenossenschaft, Flawil  
Familie Zahner, Truttikon

Diverse Öle und Balsamico etc.  
Baumnussöl

## **St. Galler Weine, Getränke und Edelbrände**

Peter Indermaur, Maienhalde Berneck  
Stefan 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 und Kirsch  
Berner Rosen Apfelbrand  
Gelbmöstler- & Welschberger-Birnenbrand