



Speisekarte

Auszeichnungen:
14 Gault Millau 2022
«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

Kalt geräuchertes Forellenfilet aus dem Weisstannental Pumpenickelcrunch, Schnittlauch, Meerrettich und Buttermilch

Cold smoked fillet of trout, shortbread, chives, horseradish and buttermilk
Filet de truite fumée, sablé au poivre, raifort, ciboulette et babeurre

* * * * *

Spargelsüpli mit Schnittlauchschaum

Asparagus-soup and cressfoam with asparagus pan cake
Cappucino aux asperges et espuma de cresson avec crêpe

* * * * *

Gebrautes Tagesfischfilet

weisser Rheintaler Spargel & Haselnuss-Hollandaise

Catch of the day with white asparagus and hollandaise
Filet de poisson avec asperges blanche, sauce Hollandaise

* * * * *

Tranchiertes Milchkalbsteak

auf Spargel-Morchelragoût, Gemüse und Pommes Duchesse

Veal steak with asparagus and morels, vegetables, duchesse potatoes
Steak de veau avec asperges et morilles, légumes et pommes duchesse

* * * * *

Regionale Käse-Spezialitäten

Dörrbirnenbrot, Baumüssen und eingelegte Feigen

Local cheese selection
Sélection de fromage de la région

* * * * *

Variation von der Erdbeere

Erdbeersorbet, Joghurtterrine

Schoggichüechli mit Erdbeersalat

Variation de la fraise, sorbet, terrine de yaourt, gâteau au chocolat
Variation with strawberries, sorbet, yoghurt terrine, chocolate cake

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

Unsere Genusshandwerker veredeln Feines aus der Region und pflegen historische Rezepte

Kalte Vorspeisen

Regionales Vorspeisen Trio „Schlössli“	23.50
Variation von Fisch, Fleisch und Vegetarisch Starter trilogy ‘Schlössli’ Hors-d’œuvre trilogie ‘Schlössli’	
Lauwarmer Spargelsalat mit Limette und Fürstenländer Rapsöl	21.50
dazu gebratene Jakobsmuscheln im Rauchspeckmantel Asparagus salad with limes vinaigrette and raps-seed oil, with pan-fried scallops Salades d’asperges avec vinaigrette aux limes et huile de colza, coquilles Saint-Jacques	
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 Forellenfilet aus dem Weisstannental	19.50
Pumpnickelcrunch Schnittlauch, Meerrettich und Buttermilch Cold smoked fillet of trout, shortbread, chives, horseradish and buttermilk Filet de truite fumée, sablé au poivre, raifort, ciboulette et babeurre	
Duett vom Kresse-Schaumsüpli und Brunnenkresse-Mousse	19.50
mit gepickeltem Rhabarber, Erdbeer-Minzgelée Watercressmousse, pickled rhubarb, strawberry-jelly and cress soup Mousse de cresson, rhubarbe marinée, gelée de fraise et soupe de cresson	

Suppen

Süpli von der blauen St. Galler Kartoffel	15.50
Kartoffelschnäpsli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck 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	Hausspezialität
Spargelsüpli mit Schnittlauchschaum	14.50
dazu Spargel im Kräutercrêpe mit Sauerrahm Asparagus cappuccino and chivefoam with asparagus pan cake Cappuccino aux asperges et espuma de ciboulette avec crêpe à l’asperges	

Salate

Grüner Blattsalat Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	11.50
Spargel-Flusskrebs-Salat und Erdbeeren, Cocktailsauce Salad with asparagus, crayfish and strawberries Thousand Island-Dressing Salade d'asperges aux écrevisses avec fraises et sauce cocktail	20.50
Frühlingsalat mit Spargel-Pilztartelette Marinierte Spargeln, Morchelschaum und Himbeeressig -Dressing Market-fresh leaf salad with mushroom tart, asparagus, morel espuma and raspberry-dressing Salade à feuilles avec tarte aux champignons, asperges et vinaigrette aux framboise	20.50

Vegetarisches und Fischgerichte

Das „Gallus-Fisch-Gericht“ zum Jubiläum „1400 Jahre Gallus“ (Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass Gallus in Grabs Fisch mit Honig gereicht wurde) 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	42.50
Gebratenes Tagesfisch-Filet mit Zitronenkruste Weisser Spargel, Haselnuss-Hollandaise, blaue St. Galler Kartoffeln Catch of the day with white asparagus, St. Gallen blue potatoe and hollandaise Filet de poisson avec pommes de terre, asperges blanche, sauce Hollandaise	42.50
Gebackener Spargel im Huusbraui Bier-Teig Tomatenrisotto und Bärlauchpesto Fried asparagus in beer tempura, tomato risotto and wild garlic pesto Asperges en pâte tempura, risotto aux tomates et pesto au ail d'ours	40.50
Weisser Rheintaler Spargel im Kräuter-Crêpe-Mantel auf Blattspinat, Tomatenwürfel mit Toggenburger Bergblumenkäse überbacken White asparagus coated in crêpes on leaf spinach, gratinated with local cheese Asperges blanches dans un crêpes avec épinards en branches, gratinée avec fromage	40.50
Piemonteser Ravioli mit Zitronen-Ricottafüllung konfierte Perlzwiebeln, Olivenöl und Ruccola 3 gebratene Riesencrevetten dazu Ravioli with lemon filling, pearl onions, olive oil and rocket, fried prawn on demand Ravioli à la ricotta citronée, oignons perlés, huile d'olive et roquettes, crevettes supplément	35.50 supplement 9.50

Wir versuchen, wo immer möglich, mit lokalen Frischprodukten zu arbeiten. Daraus gestalten wir Gerichte mit klassischem oder traditionellem Hintergrund. Regional, naturnah, handwerklich und von unseren Mitarbeitenden liebevoll hergestellt. Das ist unser Proudo, an dem wir täglich arbeiten und das Beste für Sie zu geben. Das ist unser Ansporn für eine gelebte Schössli-Gastlichkeit.

Unser Fleisch & Fisch stammt aus folgenden Provenienzen:

Schwein CH, Kalb CH, Rind CH-IE-AUS, Poulet CH, Lamm AUS/NZ

Fisch & Krustentiere: wenn nichts vermerkt, dann geben unsere Mitarbeitenden Auskunft

Fleischgerichte

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 mit Knusperrösti 39.50

Sliced veal on cream sauce and roesti

Emincé de veau à la zürichoise avec roesti

Cordon bleu vom Ostschweizer Kalb, gefüllt mit 45.50

Fürstenländer Rauchsinken 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

Tranchiertes Milchkalbssteak mit Haselnuss-Hollandaise 56.50

Weisser Rheintaler Spargel und hausgemachte Bärlauchspätzli

Veal steak with hollandaise, asparagus and homemade dumplings

Steak de veau avec d'asperges, légumes et spätzli

Tranchierte Ribelmais-Pouletbrust 45.50

auf Morchel-Spargel-Ragoût, Semmelknödel

Gemüsebeilage 6.50

Local corn-fed chicken breast with morel and asparagus, gravy vegetables, knödel

Local suprême de poulet avec ragoût d'asperges aux morilles, légumes et knödel

Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste (180 gr.) 54.50

Rotweinsauce & Pommes frites

Gemüsebeilage 6.50

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

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

Gebratenes Lammrückenfilet mit Wildfrüchten und Rotweinsauce 49.50

Unsere Interpretation von der Verarbeitung von Wildfrüchten und Zutaten, wie es im Buch zur

Gesundheitslehre vom Arzt Anthimus erwähnt, welches in der Stiftsbibliothek aufbewahrt wird

Beilagen: Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig 6.50

Gemüsebeilage 6.50

Hirseküchlein und Kichererbsen mit Lauch und Gewürzen

Roasted saddle of lamb with forest fruits, red wine gravy, lentils with honey and vinegar, millet cakes and chickpeas

Selle d'agenau aux fruits et sauce au vin rouge, lentilles au miel et vinaigre, galettes de millet et pois chiches

Der Schössli- Klassiker am Tisch tranchiert, ab 2 Personen

«Châteaubriand»

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 67.50 pro Pers. / 250g CHF 74.50 pro Pers. / 300g CHF 81.50 pro Pers.

Zum Châteaubriand servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wahl:

Bärlauch-Spätzli, Knusperrösti, Ribelmais-Schnitte & Bergkäse

Pommes frites, Tomatenrisotto, blaue St. Galler Kartoffeln, Nudeln

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

Desserts

Rahmköpfli (Spezial-Panna-Cotta) Rhabarber-Ingwerkompott, Crunch 14.50
Flan with cream, rhubarb compote and nutcrunch
Flan à la crème avec compote de rhubarbe et noix caramélisée

Dessert - Sinfonie „Schlössli“	Trio 20.50
gluschtige Süßspeisen in Probierportionen	Quartett 26.50
	Quintett 31.50

Holunderblüten-Parfait mit Schlagrahm 15.50
Erdbeer-Minzesalat und Ribelmaishüppe
Parfait of elderberry flowers, marinated strawberries
Parfait aux fleurs de sureau avec de fraises marinée

Lauwarmes Minörli-Schoggichüechli 18.50
Sauerrahmglacé und Erdbeeren
Minörli-Chocolatecake, sourcream ice cream and strawberries
Gâteau au chocolat avec glacé de la crème fraîche et fraises

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

Erdbeersorbet mit Gewürztraminer-Portwein 16.50
vom Weingut Maienhalde, Berneck Mini 14.50
Strawberry sorbet with Port wine from Berneck
Sorbet aux fraises avec local vin de Porto de Berneck

Crème brûlée und Schokolade-Rosmarin-Sorbet 18.50
Crème brûlée and chocolate-rosemary sorbet
Crème brûlée et sorbet au chocolat et romarint

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

Degustieren Sie unsere St. Galler Edelbrände

Wildmuser-Apfel, Quitten, Welschbergler Birne, Pflaumen, Kirschen,
Birnen, Zwetschgen, Trauben, Äpfel, blaue St. Galler Kartoffel, Appenzeller Sämits-Malt,
Rheintaler Rum, Marbacher Gin und Rhine Valley Whisky
affinierter St. Galler Rum aus Schweizer Zuckerrüben

*Kirsch, Mirabelle, Brennerei Fraefel, Henau, Goldmedaille, DISTISWISS 2019
Vieille Prune & Reserve von 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

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, Rauchschinken, 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 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