



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

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

Weisstannentaler Rauchforelle & Ribelmals-Blinis
Rehcarpaccio mit Renés Traubengelée, 3 jähriger Toggenburger Sbrinz

Cold smoked fillet of trout, home-made blinis & venison carpaccio with grapejelly
Filet de truite fumée, blinis fait avec maïs local & carpaccio de chevreuil avec gelée de raisin

* * * * *

Kürbissüpli mit Schaumhaube

Spiessli mit Rehrauchwürstli und Dörrpflaume

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
Filet du poisson avec choucroute à la crème

* * * * *

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

Dörrbirnenbrot, Baumüssen und Feigensenf

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

Grüner Blattsalat Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	11.50
Reh-Carpaccio, 3-jähriger Nesslauer Sbrinz, Traubengelée Portweinzwetschgen, Erbsensprossen und Truttiker Baumnussöl Venison carpaccio with aged local mountain cheese and plums in port and walnutoil Carpaccio de chevreuil avec fromage des alpes affiné, prunes aux porto et huile de noix	21.50
Carne Cruda mit Claudios Rottannen-Glacé 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	22.50
Kalt geräuchertes Weisstannentaler Forellenfilet 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	21.50
Herbstliches Vorspeisen Trio „Schlössli“ 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	23.50
„Waldfee“ Vorspeisen-Genuss-Duett Eierschwämmli-Cappuccino, Waldpilztartelette mit marinierten Pilzen Chanterelle soup and mushroom tarte avec marinated mushrooms Potage de chanterelles et champignon tarte et champignons marinée	20.50
Blattsalat mit Feigen, Toggenburger Frischkäse und Nüsse eingelegte Balsamico-Kirschen Leaf salad with fig, nuts and cream cheese, pickled cherries Salade aux figues, noix et fromage à la crème	18.50
Rehhacktätschli im Rauchspeckmantel mit Blattsalaten Kürbispüree, Reinetten-Apfelchutney und Trauben Venison patty with bacon, mashed pumpin, grapes and salade Chevreuil hamburger avec lard et purée de courge et raisins et salade	21.50

Suppen

Süpli von der blauen St. Galler Kartoffel **Hausspezialität** 15.50
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 Ingwer, Apfelwürfel und Schaumhaube 15.50
Spiessli mit Rehrauchwürstli und Dörripflaume
Pumpkin cream soup with ginger, apple and venison sausage
Crème de citrouille avec gingembre, pomme et saucisse

Fisch

Das „Gallus-Fisch-Gericht“ zum Jubiläum „1400 Jahre Gallus“ 42.50
(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass Gallus in Grabs Fisch mit Honig gereicht wurde)
Zanderfilet auf Wurzelgemüse mit Honig und Thymian
Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln
Perch 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 mit Kapern und Kürbis 42.50
auf Sauerkraut, Rieslingsauce und blaue St. Galler Kartoffelchüechli
Catch of the day with capers and pumkin, blue potato on mild sauerkraut with cream
Filet du poisson avec câpres et courge pommes de terres bleues sur choucroute à la crème

Pasta & Vegetarisches

Handgemachte Ravioli mit Alp-Frischkäse und Kräuter Mini 23.50
Braune Butter, Rosmarin und Quittenschnitz 34.50
Home-made ravioli filled with fresh alp-cheese and herbs, quince
Ravioli aux fromage frais fait à la maison, coing

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 34.50
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; Zander EST

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 45.50
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 54.50
Rotweinsauce und Pommes frites Gemüsebeilage 6.50
Beef filet with 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 52.50
Herbstgemüse, Preiselbeer-Apfel, Quitte und Quark-Spätzli
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 47.50
Herbstgemüse, Preiselbeerapfel, Quitte und Quark-Spätzli
Sliced venison, 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. 61.50
mit Morchelrahmsauce, Herbstgemüse, Früchte, Marroni und Quark-Spätzli
Medallion of venison with morel gravy, vegetables, fruits, chestnut and Spätzli
Noix pâtissière de chevreuil avec sauce aux morilles, legumes, fruits, marron et Spätzli

Rehrücken „Schlössli“ pro Pers. 67.50
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

Desserts

Fellenberg Zwetschgen-Sorbet vom Niederstetter Hochstammbaum 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 19.50
Lauwarmes Minörli-Schoggiküchlein, Quittenspalten & Quittenparfait
Luke-warm chocolate cake with diced quince, quince parfait
Tarte au chocolat tiède avec coing en petit dés, parfait glacé de coing

Mini-Dessert des Tages Lassen Sie sich überraschen 12.50
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 15.50
Vermicelles mit Meringues, Rahm und Vanilleglacé
Vermicelles with meringue, whipped cream and vanilla ice-cream
Vermicelles avec merengue, crème chantilly et glacé vanille

Noahs Kürbistörtli mit Zimtespuma, Glühwein-Fellenberg-Zwetschgen 20.50
gebrannte Kürbiskerne und Sauerrahmglacé
Pimkincake with cinnamonespuma, plums and sour cream-ice cream
Gâteau au courge avec espuma de canelle et glacé de crème fraîche

Regionale Spezialitäten-Käse 19.50
mit Birnenbrot, Baumnüssen und Corinas Feigensenf
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 Sämits-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

Verschiedene Joghurt und Käsesorten
Verschiedenste Toggenburger Käsesorten

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 & Anita Hörner, Weingut Gonzen
Röbi Schwitter, Pfäfers
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
Portaser-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