



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 Rauchforellentatar & 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

Marsalasauce, 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 86.— 4 Gänge 97.— 5 Gänge 108.— 6 Gänge 119.—

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; Terrine & Blaue St. Galler Kartoffeln	21.50
Thai-Currysüpli mit Ribelmais-Pouletperlen Soup and terrine of chicken breast, blue potatoe, curry soup Potage et terrine de volaille et pommes de terre bleu et un potage de curry	
Geschmorter Ostschweizer Chicorrée mit Honig und Thymian	21.50
Toggenburger Frischkäsepralinen & Rorschacherberger Kirschengel gereifter Neckertaler Alpschweinrohschinken Braised chicory gratinated with fresh cheese, honey, thym and air dried ham Endives braisée et gratiné avec fromage, miel & thym et jambon cru	
Original Burrata, Cherry-Tomaten, Grillgemüse und Olivenöl	20.50
Basilikumespuma, Foccacia-Crostini Original Burrata basil foam, grilled vegetables and olive oil Original Burrata, espuma au basilic, vegetables grillés	

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
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 Thai-Curry soup with vegetable wan-tan and sweet and sour dip Potage au curry avec wan-tan aux légumes et trempette aigre-douce	15.50

Salate

Grüner Blattsalat	11.50
Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	
Nüsslisalat mit gehacktem Abtwiler Ei, Joghurt- Kräuterdressing	18.50
Lamb's lettuce with diced egg Salade de doucette aux œufs	
Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten, Champignons	23.50
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

Das „Gallus-Fisch-Gericht“ zum Jubiläum „1400 Jahre Gallus“	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	
Gebratenes Filet vom Tagesfisch auf Fenchel-Orangenbeet	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 terre bleues avec fenouil, oranges et fond au safran	
Piemonteser Ravioli mit Ricotta-Trüffel-Füllung	Mini 23.50
Quittenschnitze, Rahmlauch	Port. 30.50
dazu gebratene Gänseleber-Tranche und Kalbsfond	supl. 12.50
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	
Claudes saisonaler Gemüseteller	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 6.50
Gemüsebeilage
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 6.50
Gemüsebeilage

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 6.50
Gemüsebeilage

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 6.50
Gemüsebeilage

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 6.50
Gemüsebeilage

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 74.50 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 Schokoladen-Verveinesorbet 19.50
Crème brûlée with hay and chocolate sorbet
Crème brûlée avec du foin et chocolat sorbet

Parfait vom Niederstetter Popcorn 18.50
Gebackene 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

„Tête-à-Tête“	Trio 21.50
Genuss-Desserts für ZWEI	Quartett 26.50
Gluschtige Süßspeisen in Probier-Portionen	Quintett 31.50

Paterno-Mandarinen-Variation
(Paterno, die aromatische Ur-Mandarine aus Sizilien)
Mandarinsorbet, Rahmköpfl mit Mandarinenkompott 19.50
Minörli-Schoggichüechli und Sauce von Paterno-Mandarinen
Paterno-Tangerine ice cream, tangerine panna cotta, chocolate cake
Glace à la mandarin, panna cotta de mandarin, gâteau au chocolat

Regionale Spezialitäten-Käse mit Garnituren 19.50
mit Birnenbrot, Baumüssen 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

Bauernfamilie Brühwiler, Staubhausen
Bauernfamilie Schilliger, Oberuzwil
Familie Johann Locher, Rorschacherberg
Familie Ramer-Egger, Tscherlach
Fam. Künzle-Kesseli, Algetshausen

Versch. Sorten Hochstamm-Äpfel,
Birnen, Holunder, Vogelbeeren
Zwetschgen, Honig
Blaue St. Galler Kartoffeln, Kartoffeln
Mispeln, Holunderbeeren, Süssmost
Kirschen & Edelbrände
Bergheu vom Lüsis
Demeter Schafenbirnen-Süssmost

Käse & Molkereiprodukte, Eier

Senneria, Niederstetten
Käserei Stofel, Unterwasser
Käserei, Nesslau
Geflügelhof Rüti, Abtwil

Heumilchkäse, Joghurt
Verschiedenste Toggenburger Käsesorten
Toggenburger Lust und Sbrinz
Frische Eier

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wild & Fisch

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

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

Öle

Saatzuchtgenossenschaft, Flawil
Familie Zahner, Truttikon

Diverse Öle und Balsamessige etc.
Baumnussöl

Lokale 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
Huisbraui Roggwil

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

und viele andere mehr