



Speisekarte

Auszeichnungen:
14 Gault Millau 2023
«10 beste regionale Weinkarten der Schweiz»



Gaststuben zum Schössli 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

Pfeffersablé, Meerrettich und Buttermilch

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

* * * * *

Spargelsüpli mit Schnittlauchschaum

Spargel im Kräutercrepe

Asparagus-soup and chivefoam with asparagus pan cake
Cappuccino aux asperges et espuma de ciboulette 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, Baumnüsse 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 86.— 4 Gänge 97.— 5 Gänge 108.— 6 Gänge 119.—



Unsere Genusshandwerker veredeln Feines aus der Region und pflegen historische Rezepte

Kalte Vorspeisen und Salate

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	22.50
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
Kalbfleischtatar mit Trüffelöl, Stangensellerie und Salatbouquet Tatar of Toggenburg veal with truffle oil, celery and spruce ice cream Tatare de veau à l’huile de truffe avec de céleri, et glacé de sapin	
Kalt geräuchertes Forellenfilet aus dem Weisstannental	19.50
Pfeffersablé, Meerrettich und Buttermilch Cold smoked fillet of trout, shortbread, horseradish and buttermilk Filet de truite fumée, sablé au poivre, raifort et babeurre	
Duett von Frühlingzwiebel супpe und Spargel-Kresseterrine	19.50
Rhabarberchutney & Rheintaler Ribelmais crumble Springonionsoup, asparagus-terrine and rhubarbchutney Soup aux onions de printemps, terrine d’asperges et chutney de rhubarbe	
Grüner Blattsalat	11.50
Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	
Spargel-Flusskrebs-Salat mit Erdbeeren an Cocktailsauce	20.50
Salad with asparagus, crayfish and strawberries Thousand Island-Dressing Salade d’asperges aux écrevisses avec fraises et sauce cocktail	
Pilzartelette mit mariniertem weissem Rheintaler Spargel	20.50
Sprossen und Blattsalate an St. Galler Quittenessig-Dressing Market-fresh leaf salad with mushroom tart, asparagus and quince dressing Salade à feuilles avec tarte aux champignons, asperges et vinaigrette aux coing	

Suppen

Süpli von der blauen St. Galler Kartoffel 15.50
Kartoffelschnäppli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck Haussspezialität
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

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

Vegetarisches und Fischgerichte

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)
Auf Wurzelgemüse gegartes Tagesfischfilet (Zander)
mit Honig und Thymian dazu Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffelchüechli
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

Gebrautes Tagesfisch-Filet mit Zitronenkruste 42.50
Weisser Spargel, Haselnuss-Hollandaise und blaue St. Galler Kartoffelchüechli
Catch of the day with white asparagus, St. Gallen blue potatoe and hollandaise
Filet de poisson avec galette de pommes de terre, asperges blanche, sauce Hollandaise

Gebackener Spargel im Huusbraui Bier-Teig 40.50
Tomatenrisotto und Bärlauchpesto & Concassée
Fried asparagus in beer tempura, tomato risotto and wild garlic pesto
Asperges en pâte tempura, risotto aux tomates et pesto à l'ail d'ours

Weisser Rheintaler Spargel im Kräuter-Crêpe-Mantel 40.50
auf Blattspinat, Tomatenwürfel mit Niederstetter Heumilchkäse überbacken
White asparagus coated in crêpes on leaf spinach, gratinated with local cheese
Asperges blanches dans un crêpes avec épinards en branches, gratinées avec fromage

Piemonteser Ravioli mit Zitronen-Ricottafüllung 35.50
konfierte Perlzwiebeln, Tomatenschaum, Olivenöl und Ruccola
3 gebratene Riesencrevetten dazu supplement 9.50
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

*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 Predo, 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: Zander EST, 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 und Nudeln Gemüsebeilage 6.50
Local corn-fed chicken breast with morel and asparagus, gravy vegetables, noodles
Local suprême de poulet avec ragoût d'asperges aux morilles, légumes et nouilles

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 wurde, welches in der Stiftsbibliothek aufbewahrt wird
Beilagen: Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig 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'agneau aux fruits et sauce au vin rouge, lentilles au miel et vinaigre, galettes de millet et pois chiches

Der Schlössli- Klassiker am Tisch flambiert, 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 Kartoffelchüechli, Nudeln, Semmelknödel

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

Desserts

Rahmköpfli mit Mageträs Rhabarbersauce & caramelisierte Schokolade 14.50

Flan with cream, rhubarb and caramelised chocolate
Flan à la crème avec rhubarbe et chocolat caramélisée

Dessert - Sinfonie „Schlössli“

gluschtige Süßspeisen in Probierportionen

Trio 20.50

Quartett 26.50

Quintett 31.50

Holunderblüten-Parfait mit Schlagrahm 15.50

Erdbeer-Minzsalat und Ribelmaishüppe

Parfait of elderberry flowers, marinated strawberries
Parfait aux fleurs de sureau avec de fraises marinée

Lauwarmes Minörli-Schoggichüechli 18.50

Sauerrahmglacé und marinierte 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

Strawberry sorbet with Port wine from Berneck
Sorbet aux fraises avec local vin de Porto de Berneck

Mini 14.50

Crème brûlée mit Lüsis Bergheu und Caramel, Niederstetter 19.50

Heumilch-Joghurtglacé

Crème brûlée and yoghurt ice cream
Crème brûlée et glace au yaourt

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, affinerter 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 Spirituosenzug 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, Trüffelkäse & Joghurt
Verschiedenste Toggenburger Käsesorten
Toggenburger Lust und Sbrinz
Frische Freilandeier

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