



# 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 dîner vous avez le choix des plats suivants

### „Carne cruda“ Tatar vom Milchkalb

Claudios Rottannen-Glacé, Stangensellerie und Sauerrahm

Tartar of Toggenburg veal with truffle oil, celery and spruce ice cream  
Tartare de tige de veau à l'huile de truffe avec de céleri, et glacé de sapin

\* \* \* \* \*

### Gazpacho kalte Gemüsesuppe und Focaccia hausgemachte Frischkäsepralinen im Sesam

Gazpacho (cold vegetable soup), fresh cheese balls and foccacia  
Gazpacho andaluz (potage de légume froid), boules de fromage fraise et foccacia

\* \* \* \* \*

### Gebratenes Tagesfischfilet

Blattspinat und Frischrahm

Fish catch of the day with spinach and cream  
Filet de poisson avec d'épinards et 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

### Rückenfilet vom Fürstenländer Sommerbock

Eierschwämmli mit frischen Kräutern

Gemüse garnitur, Semmelknödel

Sliced saddle of local summer venison with chanterelles, vegetables and dumplings  
Selle de chevreuil d'été avec chanterelles, légumes et boulettes fait à la maison

\* \* \* \* \*

### Regionale Käse-Spezialitäten

Dörrbirnenbrot, Baumnüsse und eingelegte Feigen

Local cheese selection  
Sélection de fromage de la région

\* \* \* \* \*

### Minörli Schoggitartelette

Sauerrahmglacé & Aprikosenkompott

Chocolate-cake with apricot and sour cream ice cream  
Gateau au chocolat avec glacé de crème fraîche et apricot

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*

<b>Toggenburger Chèvre frais mit Corinas Honig &amp; Thymian</b> Eingelegte Gewürzkirschen und Baumnüsse Cream cheese with honey and thym, cherries and nuts Fromage à la crème miel, cherises et noix	21.50
<b>Melonenschnitze &amp; Wassermelonensüpli</b> 12 Monate gereifter Neckertaler Alpschwein-Rohschinken & Hagebutte Slices of melon and melon soup and local air-dried ham Tranches de melon et potage de melon froid et jambon cru d'alpage	21.50
<b>Grüner Blattsalat</b> Marked-fresh leaf salad Salade à feuilles	11.50
<b>Gemischter Salat</b> Mixed salad with home-made dressing Salade composée avec dressing fait maison	14.50
<b>Sommerliches Vorspeisen Trio „Schlössli“</b> Variation von Fisch, Fleisch und vegetarischen Spezialitäten Starter trilogie 'Schlössli' Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli'	23.50
<b>Original Burrata di Campana</b> Weisser Tomatensud, St. Galler Raps crumble und Basilikumöl Original burrata, tomato broth, rapeseed crumble and basil oil Original burrata, tomates blanches, crumble de colza et huile de basilic	19.50
<b>Confierter Pulpo St. Galler Quittenessigschaum</b> blauer St. Galler Kartoffelsalat Confit pulpo, quince vinegar and blue St. Gallen potato salad Pulpo confit, vinaigre de coing et salade pommes de terres bleue	22.50

**Unser Fleisch & Fisch stammt aus folgenden Provenienzen:**

Schwein CH, Kalb CH, Rind CH-IE-AUS, Poulet CH, Lamm CH-AUS, Reh CH

Fisch: wenn nichts vermerkt, dann geben unsere Mitarbeitenden Auskunft

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

# Suppen

**Suppe 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

**Gazpacho kalte Gemüsesuppe und Focaccia** 14.50  
hausgemachte Toggenburger Frischkäsepralinen im Sesam  
Gazpacho andaluz (cold vegetable soup), fresh cheese balls and foccacia  
Gazpacho andaluz (potage de légume froid), boules de fromage fraise et foccacia

## Vegetarisches, Fischgerichte und Sommergerichte

**Tagliata di manzo „Fiorentina“ - TOSCANA** 39.50  
Tranchiertes Entrecôte, Ruccola, Parmesan und Olivenöl mit Pommes frites 44.50  
Sliced entrecôte with rocket salad, tomatoes, parmesan and olive oil  
Entrecôte découpé avec roquette, tomate, parmesan et l'huile d'olive

**Rindsfiletsteak mit feinem Salatteller und Melonenschnitze** 42.50  
Tender fillet of beef with salad plate and melon slices mit Pommes frites 47.50  
Filet de bœuf avec une assiette de salade et tranches de melon

**Gebratenes Tagesfischfilet mit feinem Salatteller und Melonenschnitze** 41.50  
Pan-fried fillet of fish (catch of the day) with salad plate and melon slices  
Filet de poisson sauté avec une assiette de salade et tranches de melon

**Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind** Mini 26.50  
abgerundet mit Bourbon Whisky, mit Butter und Toast serviert 38.50  
Home-made beef tatar flavoured with whiskey, butter and toast  
Tatare de bœuf fait à la maison avec whiskey, toast et beurre

**Sommerlicher Gemüseteller und mit Spinat gefüllte Ramati-Tomate** 32.50  
knusprige Blumenkohl-Tempura und Chipotle-Mayo  
Vegetable plate with cauliflower - tempura and chipotle mayo  
Plate de légumes avec chou-fleur-tempura et dip aux chipotle

**Ravioli mit Frischkäse-Zitronenfüllung** 35.50  
Artischockenpürree, Artischockenviertel & Nussbutter Schaum  
Ravioli with cream cheese and lemon filling artichoke puree, brown butter  
Ravioli au fromage frais et citron, purée d'artichauts et beurre noisette

**Gebratenes Tagesfischfilet mit Eierschwämmli und Kräutern** 42.50  
Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffelchüechli  
Catch of the day with chanterelles and leaf spinach served with blue potatoe dumpling  
Poisson du jour avec chanterelles et d'épinards avec galette pommes de terre bleu

*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.*

# Hauptspeisen

**Spezial Olma-Bratwurst** (200gr) 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 Schweizer Kalb** mit Fürstenländer Rauchschinken 45.50  
und Niederstetter Heumilchkäse gefüllt & Pommes frites Gemüsebeilage 6.50

Filled veal with ham & local cheese, french fries  
Cordon bleu avec jambon et fromage, pommes frites

**Kalbs-Paillard** (dünnes Kalbsschnitzel) an Zitronensauce 45.50  
Frische Eier-Nüdeli Gemüsebeilage 6.50

Paillard of veal on lemon sauce and fresh noodles  
Paillard de veau avec citron sauce et nouilles aux œufs

**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

**Rehrückenfilet vom St. Galler Sommerbock** auf Eierschwämmli 53.50  
mit frischen Kräutern und Semmelknödel Gemüsebeilage 6.50

Sliced saddle of local summer venison with chanterelles and dumplings  
Selle de chevreuil d'été avec chanterelles, boulettes fait à la maison

**Gebratenes Lamm-Nierstück nach Anthimus**, 9. Jahrhundert 49.50  
Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig

Hirseküchlein mit Thymian auf Kichererbsen mit Lauch und Gewürzen  
*„Rezept aus dem Buch zur damaligen Gesundheitslehre des Byzantiners Anthimus, welches in der barocken St. Galler Stiftsbibliothek aufbewahrt wird“*

Lamb filet with lentils flavoured with honey and thyme and millet dumplings  
Entrecôte d'agneau avec lentilles affinée avec miel et thym, nonette de millet

**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.

Wir servieren dieses Gericht in den Gaststuben.

**Zum Châteaubriand servieren wir Ihnen gerne eine Beilage nach Wahl:**

Nudeln, blaue St. Galler Kartoffelchüechli, Pommes frites, Semmelknödel, Hirsechüechli, Spätzli, Knusperrösti, Ribelmals-Schnitte & Bergkäse

## Desserts

**Sorbet** von schwarzen Rorschacherberger Kirschen mit Niederbürer Sauerkirschlikör  
Cherry sorbet with cherry liquor  
Sorbet aux cerises avec liqueur aux cerises

Mini 14.50  
16.50

**Mini-Dessert des Tages**  
Lassen Sie sich überraschen  
Daily-Sweet, we will surprise you  
Entremets du jour, laissez-vous surprendre

12.50

**Rahmköpflli mit eingemachten Flawiler Mirabellen**  
Noahs Nidelzältli und Nusscrunch  
Panna cotta with yellow plums, caramel and nuts  
Panna cotta avec compote de prune jaune, caramel et noix

14.50

**Lauwarmes Minörli-Schoggichüechli**  
Himbeersorbet und Himbeerspuma  
Minörli-Chocolatecake, raspberry-sorbet and raspberry-espuma  
Gâteau au chocolat avec sorbet au framboises et espuma de framboise

18.50

### Dessert - Sinfonie „Tête-à-Tête“

Gluschtige Süßspeisen in Probier-Portionen

Trio 20.50  
Quartett 26.50  
Quintett 31.50

**Gerührter Eiskaffee** mit Grappa gialla  
Stirred iced coffee with Grappa gialla  
Café glacé mélange avec Grappa gialla

17.50

**Schokoladen-Verveine-Mousse**  
Aprikosenkompott & Vanillestreusel  
Chocolat-mousse with verbena, apricots and vanilla crumble  
Mousse au chocolat et verveine, apricots et crumble

17.50

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

19.50

**Hausgemachtes Glacé**  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über das Angebot.  
Home made ice cream  
Glacé fait a la maison

pro Kugel 4.50

### 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, affinierter Rum aus CH-Zuckerrüben

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

*Vielle 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 Ramer-Egger, Tscherlach  
Fam. Künzle-Kesseli, Algetshausen

Versch. Sorten Hochstamm-Äpfel,  
Birnen, Holunder, Vogelbeeren  
Zwetschgen, Honig  
Blaue St. Galler Kartoffeln, Kartoffeln  
Mispeln, Holunderbeeren, Mirabellen  
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 Freiland Eier

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

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

Alpschwein, Fleisch und -erzeugnisse  
Mostbröckli, Rauchschinken, Speck  
Spezial OLMA Bratwürst  
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  
Huusbraui Roggwil  
Mineralquelle Gontenbad  
**und viele andere mehr**

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  
Mineralwasser, Flauder, Citro