



Speisekarte

Auszeichnungen:
14 Gault Millau 2025
«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

Reh-Carpaccio, Toggenburger 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

* * * * *

Kürbissüpli mit Schaumhaube

Spiessli mit Rehrauchwurstli und Dörppflaume

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, Baumnüssen und Feigensenf

Local cheese selection

Sélection de fromage de la région

* * * * *

Herbstliche Dessert-Variation «Schlössli»

Dessert - Symphony „Schlössli“

3 Gänge 86.— 4 Gänge 97.— 5 Gänge 108.— 6 Gänge 119.—

Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	12.50
Reh-Carpaccio, Toggenburger Sbrinz, Traubengelée Portweinzwetschgen, Erbsensprossen und Truttiker Baumnussöl Venison carpaccio with aged local mountain cheese and plums in port and walnut oil Carpaccio de chevreuil avec fromage des alpes affiné, prunes aux porto et huile de noix	21.50
Crème brûlée mit Unterwasser-Biokäse Randencreme, Meerrettich & Erdnusscrunch Crème brulée with Unterwasser cheese, beetroot, horseradish & peanut Crème brûlée au fromage Unterwasser, betterave, raifort et cacahuètes	22.50
Tatar vom geräuchten Weisstannentaler Forellenfilet Rheintaler Ribelmals-Blinis, Dill, Buttermilch & Pedros Salzzitrone Cold smoked fillet of trout, home-made blinis and dill-buttermilk Filet de truite fumée, blinis fait avec local maïs et lait 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 specialties Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli' avec viandes, poissons et spécialités végétariennes	23.50
Steinpilz-Cappuccino & Champignonarteleite Champignon soup and champignon de paris tarte avec marinated mushrooms Potage de porcini 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 gebratene Trauben Venison patty with bacon, mashed pumpkin, grapes and salad Chevreuil hamburger avec lard et purée de courge, 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 pumpkin, 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 35.50
Home-made ravioli filled with fresh alp-cheese and herbs, quince and brown butter
Ravioli aux fromage frais fait à la maison, coing, beurre

Herbstlicher 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

Frische Tagliolini mit Eierschwämmli Mini 23.50
Champignons, Frischrahm und Kräuter 34.50
Fresh noodles with mushrooms, herbs and cream
Nouilles frais aux champignons à la crème et fine herbs

***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, Reh CH, Kalb CH, Rind CH-IE-AUS, Poulet CH, Lamm CH-AUS; Zander EST Herkunft Brot: 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.

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 39.50
mit feiner Knusperrösti
Sliced veal in cream sauce and roesti
Emincé de veau à la zürichoise avec roesti

Cordon bleu vom Otschweizer Kalb gefüllt mit Rauchschinken 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
Escalop 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; frisch tranchiert

Am Stück gebratenes Rehnüssli (Gustostück im Rehschlegel) pro Pers. 61.50
Morchelrahmsauce, Herbstgemüse, Früchte, Marroni und Quark-Spätzli
Medallion of venison with morel gravy, vegetables, fruits, chestnut and Spätzli
Noix de chevreuil avec sauce aux morilles, legumes, fruits, marron et Spätzli

Rehrücken „Schlössli“ pro Pers. 68.50
am Stück gebraten, mit Champignons & Rauchspeck, 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, Tagliolini, 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 Vieille 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 Nachschmecken	Quartett 26.50
Dessert Symphony «Schlössli»	Quintett 31.50

Marroni-Dessert „Nesselrode“ ganz klassisch 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

Toggenburger Schlorzichüechli mit Zimtespuma 20.50
Glühwein-Fellenberg-Zwetschgen, gebrannte Kürbiskerne und Sauerrahmglacé
Pearcake with cinnamon espuma, plums and sour cream-ice cream
Gâteau aux poires avec espuma de cannelle 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

Hausgemachtes Glacé pro Kugel 4.50
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über das Angebot
Home made ice cream
Glacé fait à la maison

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 das Königspaar 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 Sänits-Malt, affinierter Rum aus CH-Zuckerrüben
Rheintaler Rum, -Gin und -Whisky, Zwetschenedelbrand aus dem Château d'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 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, Mirabellen, Zwetschgen

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 Fleischerzeugnisse

Mostbröckli, Rauchschinken, Speck

Spezial OLMA Bratwurst

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

Brauerei Schützengarten, St. Gallen

Appenzeller Bier, Appenzell

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

Klosterbräu

Quöllfrisch & Sonnwendlig

Mineralwasser, Flauder, Citro