

Weintipp:

Pinot Noir Barrique 2020

Familie Zahner, Truttikon

1 dl. 11.00 7dl 68.50

voll, rund & geschmeidig

Mittags – Menu

Business – Lunch

Tafelspitzcarpaccio mit Zitronenöl
Apfel-Meerrettichsalat & Zwiebelsprossen

Médaillons vom Milchkalbfilet
Kräutersauce
Gemüsegarnitur
Röbelmaisschnitte

Nussbutterbrownie mit Vanilleglacé
Red Love-Apfelkompott

Hauptgang Fr. 45.50

2 Gänge Fr. 58.50, 3 Gänge Fr. 69.50

Tagesmenu 1 – Pasta

Broccoli-Birnensuppe mit Hirsechüechli
oder bunter Salat an Hausdressing

Spaghetti-Pasta mit gebratenen Crevetten
Chili, Knoblauch & Olivenöl
geriebener Parmesan
Apfelmus von Niederstetter Hochstamm

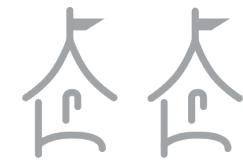
Fr. 33.50

Tagesmenu 3

Broccoli-Birnensuppe mit Hirsechüechli
oder bunter Salat an Hausdressing

Schnitzel vom Reh aus St. Galler Jagd
Wildrahmsauce mit Grappa
Herbstgemüse und Quittenschnitz
Quarkspätzli

Fr. 43.50



Schlössli

Gaststuben · Bankette Spisertor · St.Gallen

Wochenhit

Bunter Wintersalat & Toggenburger Frischkäse
Trauben, Croûtons und Schnittlauch
St. Galler Apfelbalsamicodressing

Gebratenes Salmfilet
Zitronencrumble
Rahmwirsing mit getrockneten Tomaten
Blaue St. Galler Kartoffeln

Fr. 46.50

Tagesmenu 2

Broccoli-Birnensuppe mit Hirsechüechli
oder bunter Salat an Hausdressing

Rosa gebratenes Entrecôte
Frischrahmsauce mit Pommery-Senf
Gemüsegarnitur
Pommes frites

Fr. 38.50

Tagesmenu 4

Broccoli-Birnensuppe mit Hirsechüechli
oder bunter Salat an Hausdressing

Cédrics rotes Gemüsecurry
gebratener Paneer-Käse
Basmatireis

Fr. 29.50