



Speisekarte

Auszeichnungen:
14 Gault Millau 2026
«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 & Ribelmais-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-Currysüppli 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 Lofoten-Skrei

auf Fenchel-Orangenbeet, Safransud, Lauchstroh

Catch of the day with fennel, oranges and saffron stock
Filet du poisson avec fenouil, oranges et sauce au safran fond

* * * * *

Medaillons vom Milchkalbfilet mit Kräuter-Gemüsefüllung

Marsalasauce, Gemüsegarnitur 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.—

Vorspeisen

Regionales Vorspeisen Trio „Schlössli“	23.50
Variation von Fisch, Fleisch und Vegetarisch	
Starter trilogy ‘Schlössli’	
Hors-d’œuvre trilogy ‘Schlössli’	
Carne Cruda mit Claudios Rottannen-Glacé	22.50
Nesslauer 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	
Fenchel- Orangentarte gereifter Neckertaler Alpschweinrohschinken	21.50
Rapshüppé & Frischkäsecreme	
Fennel and orange tart with ham and cream cheese	
Tarte au fenouil et à l'orange, jambon cru, fromage frais	
Geschmorter Ostschweizer Chicorrée mit Honig und Thymian	21.50
gereifter Toggenburger Sbrinz, Schwarze Nüsse & Kirschengel	
Rauchwurstcrunch	
Braised chicory gratinated with sbrinz cheese, honey, thym and smoked sausage crunch	
Endives braisée et gratiné avec fromage, miel & thym et croquant à la saucisse fumée	
Ribelmaiszigarre mit Goldparmänen-Apfel, geröstete Baumnüsse	19.50
Selliericreme, Schnittlauchöl & Rotweinzwiebeln	
Cornroll with apples, celeriac, chive oil and pearl onions	
Cigare de mais avec pomme, crème de céleri, huile de ciboulette, oignons	
Grüner Blattsalat	12.50
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	22.50
Croûtons und Himbeeressig-Dressing	
Market-fresh leaf salad with fried mushrooms, shrimps and croutons	
Salade à feuilles avec champignons de paris, crevettes, croûtons	

Suppen

Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel	15.50
Kartoffelschnäpsli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck	Hausspezialität
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	
Randen-Suppe mit frischem Meerrettich	15.50
Petersilien-Tartelette mit Champignons	
Beetroot soup with horseradish, parsley tartelette	
Potage de betteraves rouges aux raifort, tartelette au persil	
Thai-Currysuppe mit Rivelmaispoulet-Perlen	15.50
Schwarzwurzel Wan-Tan und Süss sauer-Dipp	
Thai-Curry soup with vegetable wan-tan and sweet and sour dip	
Potage aux curry avec wan-tan aux legumés et trempette aigre-douce	

Vegetarisch, Pasta und 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)	
Auf Wurzelgemüse gegartes Zanderfilet mit Honig und Thymian	
Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln	
Pike perch 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 Lofoten-Skrei auf Fenchel-Orangenbeet	42.50
Safransud, Lauchstroh und blaue St. Galler Kartoffeln	
Lofoten Cod with blue potato fennel and oranges and saffron fond	
Filet de cabillaud avec pommes de terre bleues, fenouil, oranges et fond au safran	
Piemonteser Ravioli mit Ricotta-Trüffel-Füllung	35.50
Quittenschnitze, Wirsing	Mini 23.50
dazu gebratener Hummerschwanz und Kalbsfond	supl. 14.50
Ravioli with truffle filling, quince slices & creamy cabbage/with lobster	
Ravioli aux truffes, tranches de coing & chou frisé à la crème/avec homard	
Wirsingköpfli mit Steinpilz und Frischkäse	36.50
Kartoffelkroketten mit Birnen und Haselnuss & Artischockenpüree	
Cabbage filled with porcini and cream cheese, potato croquettes with pears and hazelnut	
Chou frisé, cèpes et fromage frais, croquettes de pommes de terre aux poires et noisettes	

***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 & Intoleranzen in den einzelnen Gerichten.

Herkunft Brot: CH

Hauptspeisen

Spezial Olma–Bratwurst vom Metzger Forster, Arnegg Knusperrösti und Zwiebelsauce Famous veal sausage with roesti and onion sauce Fameuse saucisse de veau avec roesti et sauce aux oignons	26.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Frischrahmsauce mit feiner Knusperrösti Sliced veal on cream gravy and roesti Emincé de veau à la zürichoise avec roesti	39.50
Cordon bleu vom Ostschweizer Kalb , gefüllt mit Fürstenländer Rauchschinken und Niederstetter Heumilchkäse Pommes frites Filled veal with ham & local cheese and french fries Cordon bleu avec jambon et fromage et pommes frites	45.50 Gemüsebeilage 6.50
Médaillons vom Kalbsfilet mit Gemüse-Kräuterfüllung Marsalasauce & Semmelknödel Filled fillet of veal, marsala gravy, bread dumplings Filet de veau farci, sauce au marsala, boulette de pain	48.50 Gemüsebeilage 6.50
Rheintaler Ribelmaispouletbrust Frischrahmsauce mit Morcheln Tagliolini Rhone valley chicken breast, sauce with morels, tagliolini Poulet Ribelmais, sauce aux morilles, nouilles	44.50 Gemüsebeilage 6.50
Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste Rotweinsauce & Pommes frites Beef filet with herb & cheese crust, red wine gravy and french fries Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge et pommes frites	54.50 Gemüsebeilage 6.50
Am Stück gebratenes Lammrack im Mantel vom Lüsi's BIO-Bergheu Rotweinsauce, dazu Linsengemüse mit Rauchwurst Risotto mit Baumnüssen Rack of lamb with hay crust, lentils and risotto Carrée d'agneau gratinée avec foin, lentilles et risotto	49.50 Gemüsebeilage 6.50

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
Tagliolini, Pommes frites, Risotto mit Baumnüsse

Desserts

Sorbet vom Niederstetter Goldparmänen Hochstamm-Apfel 16.50
 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 Lüsia Bergheu und Apfelsorbet 19.50
 Beignet mit Glarner Gewürzzucker
 Crème brûlée with hay and apple sorbet, donut with spiced sugar
 Crème brûlée au foin et sorbet aux pommes, beignet au sucre épice

Parfait vom Niederstetter Popcorn 18.50
 Gebackene weisse Schokolade, Orangenfilets & Orangensauce
 Parfait with popcorn, white chocolate, orange sauce and orange fillets
 Parfait de maïs soufflé, chocolat blanc, sauce au orange

„Tête-à-Tête“	Trio 20.50
Genuss-Desserts für Zwei	Quartett 26.50
Gluschtige Süßspeisen in Probier-Portionen	Quintett 31.50

Paterno-Mandarinen-Variation 21.50
 (Paterno, die aromatische Ur-Mandarine aus Sizilien)
 Mandarinensorbet, Mandarinen-Rahmköpfli
 Minörli-Schoggichüechli mit Paterno- Mandarinenkern
 Paterno-Tangerine ice cream, tangerine panna cotta, chocolate cake
 Glace au mandarin, panna cotta de mandarin, gâteau au chocolat

Regionale Spezialitäten-Käse mit Garnituren 19.50
 mit Birnenbrot, Baumnüssen und Renés eingelegte Feigen
 Local cheese selection
 Sélection de fromages de la région

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, Welschbergler Birne, Pflaumen, Kirschen, Birnen, Zwetschgen, Trauben
 Äpfel, blaue St. Galler Kartoffel, Appenzeller Sänts-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 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 L.+N. Wirth, Niederstetten

Bauernfamilie Brühwiler, Staubhausen
Bauernfamilie Schilliger, Oberuzwil
Familie Ramer-Egger, Tscherlach
Demeterhof Rütiwies, Algetshausen

Versch. Sorten Hochstamm-Äpfel,
Birnen, Holunder, Vogelbeeren
Zwetschgen, Honig
Blaue St. Galler Kartoffeln, Kartoffeln
Mispeln, Holunderbeeren, Süßmost
Bergheu vom Lüs

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
Freilandeier

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wild & Fisch

Metzgerei Rust, Neu St. Johann
Metzgerei Möсли, 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

Geräucherte Forellenfilets

Öle

St. Galler Öl, 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 Locher, Appenzell
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- & Welschbergler-Birnenbrand
Biere
Biere