



# 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](mailto:info@schloessli-sg.ch) [www.schloessli-sg.ch](http://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-Currysüpli 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

\* \* \* \* \*

### **Médallions vom Milchkalbfilet mit Kräuter-Gemüsefüllung**

Marsalasauce, Gemüse garnitur 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***

<b>Regionales Vorspeisen Trio „Schlössli“</b>	23.50
Variation von Fisch, Fleisch und Vegetarisch Starter trilogy ‘Schlössli’ Hors-d’œuvre trilogie ‘Schlössli’	
<b>Carne Cruda mit Claudios Rottannen-Glacé</b>	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	
<b>Fenchel- Orangentarte</b> gereifter Neckertaler Alpschweinrohschinken	21.50
Rapshüppe & Frischkäsecreme Fennel and orange tart with ham and cream cheese Tarte au fenouil et à l’orange, jambon cru, fromage frais	
<b>Geschmorter Ostschweizer Chicorrée</b> 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	
<b>Ribelmalszigarre</b> mit Goldparmänen-Apfel, geröstete Baumnüsse	19.50
Selleriecreme, Schnittlauchöl & Rotweinzwiebeln Cornroll with apples, celeriac, chive oil and pearl onions Cigare de mais avec pomme, crème de céleri, huile de ciboulette, oignons	
<b>Grüner Blattsalat</b>	12.50
Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	
<b>Nüsslisalat mit gehacktem Abtwiler Ei</b> , Joghurt- Kräuterdressing	18.50
Lamb’s lettuce with diced egg Salade de doucette aux œufs	
<b>Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten, Champignons</b>	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

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

## Vegetarisch, Pasta und Fisch

<b>Das „Gallus-Fisch-Gericht“ zum Jubiläum „1400 Jahre Gallus“</b>	42.50
<i>(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass Gallus in Grabs Fisch mit Honig gereicht wurde)</i>	
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	
<b>Gebratenes Filet vom Lofoten-Skrei auf Fenchel-Orangenbeet</b>	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	
<b>Piemonteser Ravioli mit Ricotta-Trüffel-Füllung</b>	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	
<b>Wirsingköpfl mit Steinpilz und Frischkäse</b>	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 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 gravy and roesti  
Emincé de veau à la zürichoise avec roesti

**Cordon bleu vom Otschweizer Kalb**, gefüllt mit 45.50  
**Fürstenländer Rauchschinken 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

**Médallions vom Kalbsfilet** mit Gemüse-Kräuterfüllung 48.50  
**Marsalasauce & Semmelknödel** Gemüsebeilage 6.50  
Filled fillet of veal, marsala gravy, bread dumplings  
Filet de veau farci, sauce au marsala, boulette de pain

**Rheintaler Ribelmaispouletbrust** Frischrahmsauce mit Morcheln 44.50  
**Tagliolini** Gemüsebeilage 6.50  
Rhine valley chicken breast, sauce with morels, tagliolini  
Poulet Ribelmais, sauce aux morilles, nouilles

**Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste** 54.50  
**Rotweinsauce & Pommes frites** Gemüsebeilage 6.50  
Beef fillet with herb & cheese crust, red wine gravy and french fries  
Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge et pommes frites

**Am Stück gebratenes Lammrack** im Mantel vom Lüsi's BIO-Bergheu 49.50  
**Rotweinsauce, dazu Linsengemüse mit Rauchwurst** Gemüsebeilage 6.50  
**Risotto mit Baumnüssen**  
Rack of lamb with hay crust, lentils and risotto  
Carrée d'agneau gratinée avec foin, lentilles et risotto

**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 Lüsis 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 mais soufflé, chocolat blanc, sauce au orange

<b>„Tête-à-Tête“</b>	Trio 20.50
<b>Genuss-Desserts für Zwei</b>	Quartett 26.50
Gluschtige Süssspeisen in Probier-Portionen	Quintett 31.50

**Paterno-Mandarinen-Variation** 21.50  
(Paterno, die aromatische Ur-Mandarine aus Sizilien)  
**Mandarinen-sorbet, 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, Zwetschggen, 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 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 Lüsis  
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 Mösl, MÖFAG, Zuzwil  
Metzgerei Forster, Arnegg  
Jagdgesellschaften Niederhelfenschwil, Gossau  
Niederbüren, Mühlrüti etc.  
Forellenzucht Schwendi, Weissstannental

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