



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.

Spargelmuffin

gepickelter Rhabarber und Malzcrunch

Asparagus muffin, rhubarb & malt crunch
Muffin aux asperges, rhubarbe et crunch auf malt

* * * * *

Frühlingszwiebel супе & Kressetartelette

Spring onion soup & watercress tartlet
Soupe aux oignons et tartelette au cresson

* * * * *

Gebratenes Tagesfischfilet

weisser Rheintaler Spargel & Haselnuss-Hollandaise

Catch of the day with white asparagus and hollandaise
Filet de poisson avec asperges blanche, sauce Hollandaise

* * * * *

Duett vom Milchkalb

Rückensteak und gefülltes Wan Tan

Rotweinsauce & Gemüse garnitur

Püree von der blauen St. Galler Kartoffel

Veal steak and stuffed wonton, gravy, vegetables, blue St. Gallen potato purée
Steak de veau et ravioli chinois, sauce au vin rouge, légumes et purée de pommes de terre

* * * * *

Regionale Käse-Spezialitäten

Dörrbirnenbrot, Baumnüsse und eingelegte Feigen

Local cheese selection
Sélection de fromage de la région

* * * * *

Dessertvariation «Schlössli»

Sweet selection «Schlössli»
Assortiment de desserts «Schlössli»

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

Unsere Genusshandwerker veredeln Produkte aus der Region und pflegen historische Rezepte

Vorspeisen

Grüner Blattsalat Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	12.50
Weisser Rheintaler Spargelsalat mit Limette & Fürstenländer Rapsöl dazu gebratene Jakobsmuscheln im Rauchspeckmantel Asparagus salad with limes vinaigrette and rapseed oil and pan-fried scallops Salades d'asperges avec vinaigrette aux limes et huile de colza, coquilles Saint-Jacques	24.50
Regionales Vorspeisen Trio „Schlössli“ Variation von Fisch, Fleisch und Vegetarisch Starter trilogy 'Schlössli' Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli'	23.50
Carne Cruda mit Rottannen-Glacé 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	22.50
Spargel-Flusskrebs-Salat mit Erdbeeren an Cocktailsauce Salad with asparagus, crayfish and strawberries Thousand Island-Dressing Salade d'asperges aux écrevisses avec fraises et sauce cocktail	20.50
Quiche vom weissen und grünen Spargel Malzhüppe und Himbeeressig-Gel White and green asparagus quiche, malt and raspberry vinegar gel Quiche aux asperges blanches et vertes, malt et gelée au vinaigre de framboise	20.50
Kalt geräuchertes Forellentatar aus dem Weisstannental St. Galler Rapsstreusel, Meerrettich und Buttermilch Cold smoked fillet of trout, shortbread, horseradish and buttermilk Filet de truite fumée, crumble, raifort et babeurre	19.50

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

Suppen

Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel 15.50
Kartoffelschnäppli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck Haussspezialität
St.Gallen blue potato soup with blue potato dumpling and bacon
Potage à la pomme de terre bleue Saint Galloise avec beignet et lard

Spargelsuppe mit Thymian-Minzschaum 15.50
Spargel im Kräutercrêpemantel und Sauerrahm
Asparagus cappuccino and thyme foam with asparagus pan cake
Cappuccino aux asperges et espuma de thym avec crêpe à l'asperges

Frühlingszwiebel-Suppe und Kresse-Spargeltartelette 15.50
Rhabarberchutney mit Schnittlauchblüten
Springonionsoup, cress-tarte and rhubarbchutney
Potage aux oignons de printemps, tartelette au cresson et chutney de rhubarbe

Vegetarisches und Fischgerichte

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 dazu Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln
White 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

Gebackener Spargel im Huusbraui Bier-Teig 40.50
Tomatenrisotto und Kräutersalat
Fried asparagus in beer tempura, tomato risotto and herb salad
Asperges en pâte tempura, risotto aux tomates et herbes

Gebratener weisser Rheintaler Spargel im Haselnuss-Panko 39.50
Kartoffel-Pavé, Bärlauchmayo und gepickelte Radiesli
White asparagus coated in panko and wild garlic mayo
Asperges blanches, panko aux noisettes, pavé de pommes de terre,

Gebratenes Tagesfisch-Filet mit Zitronenkruste 42.50
Weisser Spargel, Haselnuss-Hollandaise und blaue St. Galler Kartoffeln
Catch of the day with white asparagus, St. Gallen blue potatoes and hollandaise
Filet de poisson avec pommes de terre bleues, asperges blanches, sauce hollandaise

Piemonteser Ravioli mit Zitronen-Ricottafüllung 35.50
konfierte Perlzwiebeln, Federkohlpuree, Olivenöl und Ruccola Mini 23.50
3 gebratene Riesencrevetten dazu supplement 9.50
Ravioli with lemon filling, pearl onions, olive oil and rocket, fried prawn on demand
Ravioli à la ricotta citronnée, oignons perlés, huile d'olive et roquettes, crevettes supplément

***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.***

Fleischgerichte

- 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 mit Knusperrösti 39.50
Sliced veal on cream sauce and roesti
Emincé de veau à la zürichoise avec roesti
- Cordon bleu vom Ostschweizer Kalb**, gefüllt mit 45.50
Fürstenländer Rauchsinken 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
- Tranchiertes Milchkalbssteak** mit Haselnuss-Hollandaise 56.50
Weisser Rheintaler Spargel und hausgemachte Bärlauchspätzli
Veal steak with hollandaise, asparagus and homemade dumplings
Steak de veau avec d'asperges, légumes et spatzli
- Tranchierte Rheintaler Ribelmais-Pouletbrust** 45.50
auf Morchel-Spargel-Ragoût und Tagliolini Gemüsebeilage 6.50
Local corn-fed chicken breast with morel and asparagus, gravy vegetables, noodles
Local suprême de poulet avec ragoût d'asperges aux morilles, légumes et nouilles
- Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste** 54.50
Rotweinsauce & Pommes frites Gemüsebeilage 6.50
Beef filet with herb & cheese crust, red wine gravy and french fries
Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge et pommes frites
- Gebratenes Lammrückenfilet** mit Vogelbeeren und Rotweinsauce 49.50
Unsere Interpretation von der Verarbeitung von Wildfrüchten und Zutaten, wie es im Buch zur Gesundheitslehre vom Arzt Anthimus erwähnt wurde, welches in der Stiftsbibliothek aufbewahrt wird
Beilagen: Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig Gemüsebeilage 6.50
Hirseküchlein und Kichererbsen mit Lauch und Gewürzen
Roasted saddle of lamb with forest fruits, gravy, lentils with honey and vinegar, millet cakes and chickpeas
Selle d'agneau aux fruits et sauce au vin rouge, lentilles au miel et vinaigre, galettes de millet et pois chiches

Der Schlössli- Klassiker am Tisch flambiert, ab 2 Personen

«Châteaubriand»

Doppeltes Rindsfiletsteak am Stück gebraten, in 2 Gängen serviert
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:

Bärlauch-Spätzli, Knusperrösti, Rheintaler Ribelmaisschnitte
Pommes frites, Tomatenrisotto, blaue St. Galler Kartoffeln, Nudeln, Semmelknödel

Desserts

Erdbeer-Rahmköpfl mit Rhabarberkompott 14.50
weisser Schoggicrumble
Flan with cream and strawberry, rhubarb and white chocolate
Flan aux fraises avec rhubarbe et chocolat blanc

Dessert - Sinfonie „Schlössli“	Trio 20.50
Gluschtige Süßspeisen in Probierportionen	Quartett 26.50
	Quintett 31.50

Holunderblüten-Parfait mit Schlagrahm 16.50
Meringues & Erdbeer-Minzesalat
Parfait of elderberry flowers, marinated strawberries and meringue
Parfait aux fleurs de sureau avec de fraises marinée et baiser

Lauwarmes Minörli-Schoggichüechli 18.50
Thymianschaum, Chäsi-Joghurtglacé & Himbeer-Limettengel
Minörli-Chocolatecake, yoghurt ice cream and raspberry-lemon jelly
Gâteau au chocolat avec glacé au yaourt et gelée framboise-citron

Mini-Dessert des Tages, lassen Sie sich überraschen 12.50
Dessert of the day, we will surprise you
Entremets du jour, laissez-vous surprendre

Erdbeersorbet mit Gewürztraminer-Portwein 16.50
vom Weingut Maienhalde, Berneck Mini 14.50
Strawberry sorbet with Port wine from Berneck
Sorbet aux fraises avec local vin de Porto de Berneck

Crème brûlée mit Lüsis Bergheu 19.50
Rhabarber-Ingwersorbet
Crème brûlée and rhubarb and ginger sorbet
Crème brûlée et sorbet à la rhubarbe et au gingembre

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
Äpfel, blaue St. Galler Kartoffel, Appenzeller Sämits-Malt, affiniertes 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, 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