



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 dîner vous avez le choix des plats suivants

„Carne cruda“ Tatar vom Milchkalb

Rottannen-Glacé, Stangensellerie und Sauerrahm

Tartar of Toggenburg veal with truffle oil, celery and spruce ice cream
Tartare de tige de veau à l'huile de truffe avec de céleri, et glacé de sapin

* * * * *

Wassermelonenkaltschale

Neckertaler Alpschweinrohschinken & Melonenschnitz

Watermelon soup with air dried ham and melon
Soupe à la pastèque, jambon cru et tranches de melon

* * * * *

Gebratene Crevetten

Grillgemüse, Basilikumpesto & Ruccola

Shrimps with grilled vegetables and rocket salad
Crevettes avec légumes grillées et roquette

* * * * *

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

Rehrückenfilet aus St. Galler Sommerjagd

gepickelte Fellenberg-Zwetschgen

Selleriepüree & Schupfnudeln

Saddle of local summer venison with plums, celeriac puree and potato dumplings
Chevreuil d'été avec prunes, purée de céleri et gnocchi de pomme de terre

* * * * *

Regionale Käse-Spezialitäten

Dörrbirnenbrot, Baumnüsse und eingelegte Feigen

Local cheese selection
Sélection de fromage de la région

* * * * *

Schoggi-Verveinemousse

Aprikosensorbet & Granola

Chocolatemousse with apricot sorbet and granola
Mousse au chocolat avec sorbet à l'abricot et granola

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



Unsere Genusshandwerker veredeln Feines aus der Region und pflegen historische Rezepte

Kalte Vorspeisen

Melonenschnitze & Wassermelonensüpli 21.50

12 Monate gereifter Neckertaler Alpschwein-Rohschinken & Basilikummayo

Slices of melon and melon soup and local air-dried ham

Tranches de melon et potage de melon froid et jambon cru d'alpage

Original Burrata di Campana 21.50

Grillgemüsetatar, Tomatenschaum und Rapshüppe

Original burrata, tomato foam, grilled vegetables and rapseed biscuit

Original burrata, tomates, légumes grillés et biscuit de colza

Bunter Sommersalat mit Toggenburger Chèvre frais 19.50

Honig-Thymianvinaigrette, eingelegte Gewürzkirschen und Baumnüsse

Salad, cream cheese, honey and thyme-dressing, cherries and nuts

Salade avec fromage à la crème, miel, cerises et noix

Grüner Blattsalat 11.50

Französische oder italienische Salatsauce

Marked-fresh leaf salad

Salade à feuilles

Gemischter Salat 14.50

Französische oder italienische Salatsauce

Mixed salad with home-made dressing

Salade composée avec dressing fait maison

Sommerliches Vorspeisen Trio „Schlössli“ 23.50

Variation von Fisch, Fleisch und vegetarischen Spezialitäten

Starter trilogie 'Schlössli'

Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli'

Confierter Pulpo 22.50

Quittenchutney, blauer St. Galler Kartoffelsalat & gerösteter Buttertost

Confit pulpo, quince chutney and blue St. Gallen potato salad, toast

Pulpo confit, chutney coing et salade pommes de terres bleue

Unser Fleisch & Fisch stammt aus folgenden Provenienzen:

Schwein CH, Kalb CH, Rind CH-IE-AUS, Poulet CH, Lamm CH-AUS, Reh CH, Brot CH, Pulpo FAO 34

Zander EST, Fisch: wenn nichts vermerkt, dann geben unsere Mitarbeitenden Auskunft

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene und Intoleranzen in den einzelnen Gerichten.

Suppen

Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel 15.50

Kartoffelschnäpsli, Knusper-Rauchspeck und Kartoffelkühlein

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

Gazpacho kalte Gemüsesuppe und Focaccia 15.50

Toggenburger Frischkäsepralinen und Gemüsequiche

Gazpacho andaluz (cold vegetable soup), cream cheese balls, vegetable quiche and foccacia

Gazpacho andalous (potage de légume froid), boules de fromage fraise, quiche aux légumes et foccacia

Vegetarisches, Fischgerichte und Sommergerichte

Tagliata di manzo „Fiorentina“ 39.50

Tranchiertes Entrecôte, Ruccola, Parmesanespuma & Oliven mit Pommes frites 44.50

Sliced entrecôte with rocket salad, tomatoes, parmesan and olive oil

Entrecôte découpé avec roquette, tomate, parmesan et l'huile d'olive

Rindsfiletsteak mit Salatteller und Melonenschnitze 47.50

Tender fillet of beef with salad plate and melon slices

mit Pommes frites

52.50

Filet de bœuf avec une assiette de salade et tranches de melon

Gebratenes Tagesfischfilet mit Salatteller und Melonenschnitze 41.50

Pan-fried fillet of fish (catch of the day) with salad plate and melon slices

mit Pommes frites

46.50

Filet de poisson sauté avec une assiette de salade et tranches de melon

Tatar vom Schweizer Rind nach Ihrem Gusto gewürzt 70gr 26.50

eingelegte Rotweinzwiebeln, Bourbon Whisky, Toast & Butter 140gr 38.50

Beef tatar flavoured with whiskey, butter and toast

Tatare de bœuf avec whisky, toast et beurre

BBQ Blumenkohl-Nuggets auf Limettenrisotto & Kräutersalat 32.50

Cauliflower-bbqnuggets with lime risotto and herb salad

Chou-fleur-tempura avec bbq, risotto et salade aux fines herbes

Ravioli mit Frischkäsefüllung 35.50

Artischockenspalten, Nussbuttersauce, Gemüsestroh & gebackene Kapern

3 Jakobsmuscheln im Speckmantel

supl.

9.00

Ravioli with cream cheese and jerusalem artichoke, nut butter, caprons, scallops with bacon

Ravioli au fromage frais, artichauts et beurre noisette, câpres et coquilles Saint-Jacques

Gebratenes Zanderfilet mit Hollandaise & Minze 42.50

gepickelte Rüebliperlen und blaue St. Galler Kartoffeln

Pike perch with hollandaise and carrot served with blue potatoes

Sandre avec sauce hollandaise et carottes marinées avec pommes de terre bleu

***Wir arbeiten, wo immer möglich, mit lokalen Frischprodukten.
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.***

Hauptspeisen

Spezial Olma–Bratwurst (200gr) 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 sauce and roesti
Emincé de veau à la zürichoise avec roesti

Cordon bleu vom Schweizer Kalb mit Fürstenländer Rauchschinken 45.50
und Niederstetter Heumilchkäse gefüllt & Pommes frites Gemüsebeilage 6.50
Filled veal with ham & local cheese, french fries
Cordon bleu avec jambon et fromage, pommes frites

Kalbs-Saltimbocca an Portweinsauce 45.50
Safranrisotto Gemüsebeilage 6.50
Saltimbocca of veal, port wine gravy and saffron risotto
Saltimbocca de veau à la sauce au porto et risotto au safran

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

Rehrücken aus St. Galler Sommerjagd 56.50
Selleriepüree, gepickelte Fellenberg-Zwetschgen Gemüsebeilage 6.50
Hausgemachte Schupfnudeln
Slice of local summer venison with celeriac puree, plums and dumplings
Selle de chevreuil, purée de céleri, prunes et gnocchi

Gebratene Ribelmaispouletbrust nach Anthimus, 9. Jahrhundert 49.50
Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig
Hirseküchlein mit Thymian auf Kichererbsen mit Lauch und Gewürzen
„Rezept aus dem Buch zur damaligen Gesundheitslehre des Byzantiners Anthimus, welches in der barocken St. Galler Stiftsbibliothek aufbewahrt wird“
Corn fed chicken breast with lentils flavoured with honey and thyme and millet dumplings
Blanc de poulet avec lentilles affinée avec miel et thym, nonette de millet

Der Schlössli- Klassiker am Tisch flambiert, ab 2 Personen

«Châteaubriand»

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 67.50 pro Pers. / 250g CHF 74.50 pro Pers. / 300g CHF 81.50 pro Pers.
Wir servieren dieses Gericht in zwei Gängen in den Gaststuben.

Zum Châteaubriand servieren wir Ihnen gerne eine Beilage nach Wahl:
Blaue St. Galler Kartoffel, Pommes frites, Semmelknödel, Schupfnudeln
Knusperrösti, Ribelmais-Schnitte, Risotto

Desserts

Sorbet von Aprikosen Mini 14.50
mit Aprikosenlikör 16.50
Apricot sorbet with apricot liquor
Abricot aux cerises avec liqueur aux abricots

Mini-Dessert des Tages 12.50
Lassen Sie sich überraschen
Daily-Sweet, we will surprise you
Entremets du jour, laissez-vous surprendre

Passionsfrucht-Sabayone 14.50
Mangosorbet
Passionfruit-sabayon with mango sorbet
Sabayon au fruit de la passion et sorbet à la mangue

Lauwarmes Minörli-Schoggichüechli mit Himbeerkerneln 18.50
Joghurtglacé und Himbeerespuma
Minörli-Chocolatecake, yoghurt ice cream and raspberry-espuma
Gâteau au chocolat avec glacé au yaourt et espuma de framboise

Dessert - Sinfonie „Tête-à-Tête“	Trio 20.50
Hausgemachte Süßspeisen in Probier-Portionen	Quartett 26.50
	Quintett 31.50

Gerührter Eiskaffee mit Grappa gialla 17.50
Stirred iced coffee with Grappa gialla
Café glacé mélange avec Grappa gialla

Schokoladen-Verveine-Mousse 18.50
Aprikosen, Salzcaramel und Granola
Chocolat-mousse with verbena, apricots and granola
Mousse au chocolat et verveine, abricots et granola

Sauerrahmglacé und Niederstetter schwarze Nüsse 12.50
Sour cream ice cream with black potted nuts
Glacé à la crème acidulée et noix noires

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

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

Degustieren Sie unsere St. Galler Edelbrände
Berner Rosen-Apfel, Quitten, Welschberger Birne, Pflaumen, Kirschen, Birnen,
Zwetschgen, Trauben, Äpfel, blaue St. Galler Kartoffel, Appenzeller Säntis-Malt
Rheintaler Rum, -Gin und -Whisky, affinierter Rum aus CH-Zuckerrüben
Kirsch, Brennerei Fraefel, Henau, Goldmedaille, DISTISWISS
Vieille Prune & Reserve, 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