



# Speisekarte

**Auszeichnungen:**  
**14 Gault Millau 2026**  
**«10 beste regionale Weinkarten der Schweiz»**



Gaststuben zum Schlössli AG  
Zeughausgasse 17, 9000 St. Gallen  
071 222 12 56  
[info@schloessli-sg.ch](mailto:info@schloessli-sg.ch) [www.schloessli-sg.ch](http://www.schloessli-sg.ch)

# Schlössli – Menu

## Wählen 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

### Geräuchertes Weisstannentaler Forellenfilet

gerösteter Butters toast, Estragonmayo & Salatbouquet

Cold smoked fillet of trout, toast, tarragon mayo and salad  
Filet de truite fumée, toast, mayonnaise à l'estragon et salade

\* \* \* \* \*

### Pastinakensuppe mit Churfürsten BIO-Bergheuschau

Champignonartellette & glasierte Marroni

Champignon soup and champignon de paris tart with marinated mushrooms  
Potage de porcini et champignon tart et champignons marinée

\* \* \* \* \*

### Gebratene Riesencrevetten

Kürbisstroh, Püree & gepickelter Kürbis, Beurre blanc

Blaue St. Galler Kartoffeln

Prawns, purée & pickled pumpkin, beurre blanc, blue potatoes  
Crevettes et purée de potiron, beurre blanc, pommes de terre bleues

\* \* \* \* \*

### 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

### Schnitzel vom Fürstentland Reh & Morchelsauce

Herbstgemüse, Preiselbeerapfel, Spätzli

Venison escallops with morel sauce, vegetables and Spätzli  
Escalope de chevreuil avec morilles, légumes et Spätzli

\* \* \* \* \*

### Regionale Käse-Spezialitäten

Dörrbirnenbrot, Baumnüssen und Feigensenf

Local cheese selection  
Sélection de fromage de la région

\* \* \* \* \*

### Herbstliche Dessert-Variation «Schlössli»

Dessert - Symphony „Schlössli“

3 Gänge 87.— 4 Gänge 98.— 5 Gänge 109.— 6 Gänge 120.—

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MWST 4-26

## ***Kalte Vorspeisen***

|                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Knusprige Gyoza mit St.Galler Reh &amp; Zwetschgenconfit</b>                                                                                                                                                                                                | 23.50 |
| Rosmarinschaum, Federkohlcreme<br>Crispy gyoza with St Gallen venison, plum confit, rosemary foam, kale cream<br>Gyoza au chevreuil de Saint-Gall, confiture de prune, crème de chou frisé                                                                     |       |
| <b>Original Burrata &amp; Zweierlei Rande</b>                                                                                                                                                                                                                  | 22.50 |
| Randenrolle & gepickelte Randen, Salzzitronen<br>Beetroot roulade & pickled beetroot, burrata and salted lemons<br>Roulade de betteraves & betteraves marinées, burrata and citrons salés                                                                      |       |
| <b>Geräuchtes Weisstannentaler Forellenfilet</b>                                                                                                                                                                                                               | 22.50 |
| gerösteter Butters toast, Estragonmayo & Salatbouquet<br>Cold smoked fillet of trout, toast, tarragon mayo and salad<br>Filet de truite fumée, toast, mayonnaise à l'estragon et salad                                                                         |       |
| <b>Carne Cruda mit Rottannen-Glacé</b>                                                                                                                                                                                                                         | 23.50 |
| Kalbfleischtatar mit Trüffelöl, Stangensellerie und Salatbouquet<br>Tatar of Toggenburg veal with truffle oil, celery and spruce ice cream<br>Tatare de veau à l'huile de truffe avec de céleri et glacé de sapin                                              |       |
| <b>Herbstsalat mit Toggenburger Kräuter-Frischkäseterrine</b>                                                                                                                                                                                                  | 19.50 |
| eingelegter Kürbis & Rheintaler Ribelmaisgrissini<br>Leaf salad with cream cheese terrine, pickled pumpkin, corn grissini<br>Salade avec terrine de fromage frais aux herbes, potiron et mais grissini                                                         |       |
| <b>Grüner Blattsalat</b>                                                                                                                                                                                                                                       | 13.50 |
| Französische oder italienische Salatsauce<br>Marked-fresh leaf salad<br>Salade à feuilles                                                                                                                                                                      |       |
| <b>Rehhacktätschli im Rauchspeckmantel mit Blattsalaten</b>                                                                                                                                                                                                    | 22.50 |
| Williams Birnenchutney, Baumnuss-Senf & Corinas Bienenhonigdressing<br>Venison patty with bacon, walnut mustard, pear chutney and salad, honey dressing<br>Chevreuil galettes avec lard et moutarde aux noix, salade, chutney de poires et vinaigrette au miel |       |

***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.***

# Suppen

**Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel      Hausspezialität      16.50**  
Kartoffelschnäpsli, Knusper-Rauchspeck und Kartoffelküchlein  
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

**Kürbissuppe mit Ingwer, Apfelwürfel und Schaumhaube      16.50**  
Spiessli mit Rehrauchwürstli und Dörripflaume  
Pumpkin cream soup with ginger, apple and venison sausage  
Crème de citrouille avec gingembre, pomme et saucisse

**Pastinakensuppe mit Churfirsten BIO-Bergheuschau      16.50**  
Champignonartetelette & glasierte Marroni  
Parsnip soup with hay foam, mushroom tartlet & glazed chestnuts  
Potage de panais avec mousse de foin, tartelette aux champignons et marrons glacés

# Hauptspeisen

**Das „Gallus-Fisch-Gericht“ zum Jubiläum „1400 Jahre Gallus“      43.50**  
*(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass Gallus in Grabs Fisch mit Honig gereicht wurde)*  
Zanderfilet auf Wurzelgemüse mit Honig und Thymian  
Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln  
Perch 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

**Gebratene Riesencrevetten      41.50**  
Kürbisstroh, Pürree & gepickelter Kürbis, Beurre blanc  
Blaue St. Galler Kartoffeln  
Prawns, fried pumpkin, purée and pickled pumpkin, beurre blanc, blue St Gallen potatoes  
Crevettes, potiron frites, purée et potiron marine, beurre blanc, pommes de terre bleues de Saint-Gall

**Handgemachte Ravioli mit Alp-Frischkäse und Kräuter      Mini 24.50**  
Quittenchutney, Rosmarin und Nussbittersauce      36.50  
3 gebratene Jakobsmuscheln      suppl. 9.00  
Home-made ravioli filled with fresh alp-cheese and herbs, quince and brown butter  
Ravioli aux fromage frais fait à la maison, coing, beurre

**Cédrics Kürbis-Marronikroketten mit Parmesanespuma      37.50**  
Rotkraut, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Quittenschnitt  
Pumpkin and chestnut croquettes with parmesan espuma, red cabbage, apple, brussels sprouts & quince  
Croquettes de potiron et de marrone avec parmesan espuma, chou rouge, choux de Bruxelles & coing

**Frische Tagliolini mit Eierschwämmli      Mini 24.50**  
Champignons, Frischrahm und Kräuter      35.50  
Fresh noodles with mushrooms, herbs and cream  
Nouilles fraîches aux champignons à la crème et fine herbs

## Unser Fleisch & Fisch stammt aus folgenden Provenienzen:

Schwein CH, Reh CH, Kalb CH, Rind CH-IE-AUS, Poulet CH, Lamm CH-AUS; Zander EST, Herkunft Brot: CH

Crevetten VN: Jakobsmuscheln USA Fisch: wenn nichts vermerkt, dann geben unsere Mitarbeitenden Auskunft

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

Für allfällige Schrotrückstände können wir keine Haftung übernehmen.

# Fleischgerichte

**Spezial Olma-Bratwurst (200gr)** vom Metzger Forster, Arnegg 27.50  
**Knusperrösti und Zwiebelsauce**

Famous veal sausage from St. Gallen with roesti and onion sauce  
Fameuse saucisse de veau avec roesti et sauce aux oignons

**Geschnetzeltes Kalbfleisch** an Frischrahmsauce 40.50  
mit feiner Knusperrösti

Sliced veal in cream sauce and roesti  
Emincé de veau à la zürichoise avec roesti

**Cordon bleu vom Otschweizer Kalb** gefüllt mit Rauchschinken 46.50  
**Niederstetter Heumilchkäse & Pommes frites** Gemüsebeilage 6.50

Veal filled with ham & local cheese, french fries  
Cordon bleu avec jambon et fromage, pommes frites

**Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste** 55.50  
**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

**Als Jäger empfehle ich Ihnen unser Rehwild besonders.  
Das Wildbret stammt ausschliesslich aus lokalen Jagdrevieren.**

**Rehschnitzel an Morchel-Frischrahmsauce** 53.50  
**Herbstgemüse, Preiselbeer-Apfel, Quitte und Quark-Spätzli**

Venison escallops of local venison with morels, vegetables, fruits and Spätzli  
Escalope de chevreuil avec morilles, légumes, fruits et Spätzli

**Rehgeschnetzeltes mit Trauben & Truttiker Marc** 48.50  
**Herbstgemüse, Preiselbeerapfel, Quitte und Quark-Spätzli**

Sliced venison, gravy with grapes and local marc, autumn vegetables, Spätzli  
Emince de chevreuil avec sauce au raisin et local marc, légumes d'automne et Spätzli

**Rehrückenfilet mit Eierschwämmli und Kräutern** 57.50  
**Rotkrautpüree, Kürbisrollen & Pommes Dauphine mit Rehrauchwurst**

Venison fillet with chanterelles, red cabbage purée & pommes dauphine  
Filet de chevreuil aux chanterelles, purée de chou rouge, potiron et pommes dauphinoise

## Ab 2 Personen; frisch tranchiert

**Am Stück gebratenes Rehnüssli (Gustostück im Rehschlegel)** pro Pers. 62.50  
**Trüffeljus, Balsamico-Perlzwiebeln, Herbstgemüse, Früchte, & Quark-Spätzli**

Roast venison haunch, truffle jus, balsamic pearl onions, autumn vegetables et quark spaetzli  
Noix de chevreuil avec jus à la truffe, oignons perlés au vinaigre, légumes d'automne et spaetzli

**Rehrücken „Schlössli“** pro Pers. 69.50  
**am Stück gebraten, mit Champignons & Rauchspeck, Grappa-Sauce**

**Herbstgemüse, Früchte, Marroni und Quark-Spätzli**  
Saddle of venison with vegetables, fruits, chestnut and Spätzli  
Selle de chevreuil avec légumes d'automne, fruits, marron et Spätzli

**Glasierte Marroni, supplément 5.50**

# Desserts

**Fellenberg Zwetschggen-Sorbet** vom Niederstetter Hochstammbaum 16.50  
**Rheintaler Vieille Prune** von der Brennerei Kobelt, Marbach Mini 14.50  
Sorbet of plums with plum liquor from the Rhine valley  
Sorbet aux prunes avec Vieille prune de la vallée de Rhine

**Lauwarmes Minörli-Schoggiküchlein** 20.50  
**Niederstetter Mirabellensorbet & Quitten-Joghurtmousse**  
Luke-warm chocolate cake with mirabelle plum sorbet and quince yoghurt mousse  
Gâteaux au chocolat tiède, sorbet aux mirabelles et mousse au yaourt et coings

**Mini-Dessert des Tages** Lassen Sie sich überraschen 13.50  
Dessert of the day, we will surprise you  
Entremets du jour, laissez-vous surprendre

|                                          |                |
|------------------------------------------|----------------|
| <b>Tête-à-Tête Dessert „Schlössli“</b>   | Trio 21.50     |
| Gluschtige Probierportionen zum Nachtsch | Quartett 27.50 |
| Dessert Symphony «Schlössli»             | Quintett 32.50 |

**Marroni-Dessert „Schlössli“** 20.50  
**Vanilleglacé, Dietenwiler Kirschgel, Mageträs-Meringues & Marronicreme**  
Vanilla ice cream, kirsch jelly, meringues and chestnut cream  
Glacé à la vanille, gelée au kirsch, meringues et crème aux marrons

**Appenzeller Biberli-Sabayone** 20.50  
**Glühwein-Fellenberg-Zwetschggen, gebrannte Kürbiskerne und Sauerrahmglacé**  
Spiced sabayon plums and sour cream-ice cream  
Sabayon aux biberli et glacé de crème fraîche

**Regionale Spezialitäten-Käse** 20.50  
**mit Birnenbrot, Baumnüssen und Renés eingelegte Feigen**  
Selection of local cheese  
Sélection de fromages de la région

**Hausgemachtes Glacé** pro Kugel 5.50  
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über das Angebot  
Home made ice cream  
Glacé fait à la maison

**Affogato al caffè** 10.50

## 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!**

## Degustieren Sie unsere St. Galler Edelbrände

Berner Rosen-Apfel, Quitten, Welschberger Birne, Pflaumen, Kirschen, Birnen,  
Zwetschggen, Trauben, Äpfel, blaue St. Galler Kartoffel, Appenzeller Sântis-Malt  
Rheintaler Rum, -Gin und -Whisky, affiniertes 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

Verschiedene Toggenburger Käsesorten

Toggenburger Lust und Sbrinz

Freilandeier

## **Fleisch, Fleischerzeugnisse, Wild & Fisch**

Metzgerei Rust, Neu St. Johann

Metzgerei Mösli, 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

Mineralquelle Gontenbad

Hausbraui, 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

Mineralwasser

Biere

Biere