



# Speisekarte

**Auszeichnungen:**  
**14 Gault Millau 2022**  
**«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“ Tartar vom Milchkalb

Claudios 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

\* \* \* \* \*

## Gazpacho kaltes Gemüsesüpli und Focaccia hausgemachte Frischkäsepralinen im Sesam

Gazpacho (cold vegetable soup), fresh cheese balls and crispy foccacia  
Gazpacho andaluz (potage de légume froid), boules de fromage fraise et foccacia croquant

\* \* \* \* \*

## Gebratenes Tagesfischfilet

Blattspinat und Frischrahm

Fish catch of the day with spinach and cream  
Filet de poisson avec d'épinards et crème

\* \* \* \* \*

## 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

## Rückenfilet vom Fürstenländer Sommerbock

Eierschwämmli mit frischen Kräutern

Gemüsegarnitur, Semmelknödel

Sliced saddle of local summer venison with chanterelles, vegetables and dumplings  
Selle de chevreuil d'été avec chanterelles, légumes et boulettes fait à la maison

\* \* \* \* \*

## Regionale Käse-Spezialitäten

Dörrbirnenbrot, Baumnüssen und Ananas-Reinetten-Relish

Local cheese selection  
Sélection de fromage de la région

\* \* \* \* \*

## Corinas Pavlova mit Himbeeren und Mangoglacé

Mango- Passionsfruchtsauce

Pavlova with raspberries, mango ice cream and passion fruit sauce  
Pavlova avec framboises, glacé au mangue et sauce passion

3 Gänge 82.— 4 Gänge 93.— 5 Gänge 104.— 6 Gänge 115.—

## Unsere Genusshandwerker veredeln Feines aus der Region und pflegen historische Rezepte

### *Kalte Vorspeisen*

**Carne Cruda** mit Claudios Rottannen-Glacé 21.50  
Kalbfleischtartar mit Trüffelöl, Stangensellerie und Salatbouquet  
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

**Melonen-Traum:** Saftige Melonenschnitze & Wassermelonensüpli 21.50  
12 Monate gereifter Neckertaler Alpschwein-Rohschinken  
Slices of melon and melon soup and local air-dried ham  
Tranches de melon et potage de melon froid et jambon cru d'alpage

**Sommerliches Vorspeisen Trio „Schlössli“** 22.50  
Variation von Fisch, Fleisch und vegetarischen Spezialitäten  
Starter trilogie 'Schlössli'  
Hors-d'œuvre trilogie 'Schlössli'

**Original Büffelmozzarella auf Cous-cous** 19.50  
grillierte Pfirsich und eingelegte Rorschacherberger Gewürzkirschen  
Original Burrata on grilled peach, pickled cherries  
Original Burrata, pêche grillée, cerises marinées

**Pulpo-Carpaccio** mit roten Balsamico-Zwiebeln, Sellerie 22.50  
Vinaigrette mit blauen St. Galler Kartoffeln  
Pulpo carpaccio with onions, celery and vinaigrette with blue St. Gallen potatoes  
Carpaccio de pulpo aux oignons, céleri et vinaigrette aux pommes de terres bleues

### *Suppen*

**Kartoffelsüpli von der blauen St. Galler Kartoffel Hausspezialität** 13.50  
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

**Gazpacho** kaltes Gemüsesüpli und Focaccia 14.50  
hausgemachte Frischkäsepralinen im Sesam  
Gazpacho andaluz (cold vegetable soup), fresh cheese balls and crispy foccacia  
Gazpacho andaluz (potage de légume froid), boules de fromage fraise et foccacia croquant

# *Vegetarisches, Fischgerichte und Sommergerichte*

<b>Grüner Blattsalat</b> Marked-fresh leaf salad Salade à feuilles	11.50
<b>Gemischter Salat</b> Mixed salad with house dressing Salade composée avec dressing fait maison	12.50
<b>Tagliata di manzo „Fiorentina“ - TOSCANA</b>	39.50
Tranchiertes Entrecôte, Ruccola, Parmesan und Olivenöl mit Pommes frites Sliced entrecote with rocket salad, tomatoes, parmesan and olive oil Entrecôte découpé avec roquette, tomate, parmesan et l'huile d'olive	44.50
<b>Zartes Rindsfiletsteak mit feinem Salatteller und Melonenschnitze</b>	41.50
Tender fillet of beef with salad plate and slices of juicy melon mit Pommes frites Filet de bœuf avec une assiette de salade et tranches de melon	44.50
<b>Gebratenes Tagesfischfilet mit feinem Salatteller und Melonenschnitze</b>	38.50
Pan-fried fillet of fish (catch of the day) with salad plate and slices of juicy melon Filet de poisson sauté avec une assiette de salade et tranches de melon	
<b>Corinas Tartar vom Schweizer Rind mit Bourbon Whisky</b>	Mini 26.50
Butter und Toast	38.50
Home-made beef tartar flavoured with local whiskey served with butter and toast Tartar de bœuf fait à la maison avec local whisky, serve avec toast et beurre	
<b>Sommerlicher Gemüseteller und mit Spinat gefüllte Ramati-Tomate</b>	32.50
dazu knusprige Blumenkohl-Tempura und Sauerrahm-Dip Vegetable plate with cauliflower - tempura with sour cream dip Plate de légumes avec chou fleur – tempura, dip de crème fraîche	
<b>Ravioli mit Frischkäse-Zitrone-Füllung</b>	Mini 21.80
Artischockenpürree & Artischockenviertel mit Kräuter & Butter Ravioli with cream cheese and lemon filling artichoke puree, herbs and butter Ravioli au fromage frais et citron, purée d'artichauts, fines herbes et beurre	29.50
<b>Gebratenes Tagesfischfilet mit Eierschwämmli und Kräutern</b>	39.50
Blattspinat und blaue St. Galler Kartoffeln Catch of the day with chanterelles and leaf spinach served with blue potatoes Poisson du jour avec chanterelles et d'épinards, serve avec pommes de terre bleu	

***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, Reh CH, Rind CH-IE-AUS, Poulet CH, Lamm CH-AUS; Fisch: wenn nichts vermerkt, dann geben unsere Mitarbeitenden Auskunft

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

# Hauptspeisen

<b>Spezial Olma-Bratwurst</b> (200gr) 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
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch</b> an Frischrahmsauce mit feiner Knusperrösti Sliced veal on cream sauce and roesti Emincé de veau à la zürichoise avec roesti	38.50
<b>Cordon bleu vom Schweizer Kalb</b> mit Fürstenländer Rauchschinken und Niederstetter Käse gefüllt & Pommes frites Filled veal with ham & local cheese, french fries Cordon bleu avec jambon et fromage, pommes frites	44.50 mit Gemüse garnitur 49.50
<b>Kalbs-Paillard</b> (dünnes Kalbsschnitzel) an Zitronensauce dazu hausgemachte Nüdeli Paillard of veal on lemon sauce and home-made noodles Paillard de veau avec citron sauce et nouilles fait à la maison	45.50 mit Gemüse garnitur 50.50
<b>Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste</b> Rotweinsauce und Pommes frites Beef filet with herb & spring onions crust, french fries Filet de bœuf gratiné, sauce de vin rouge, pommes frites	52.50 mit Gemüse garnitur 57.50
<b>Rehrückenfilet vom St. Galler Sommerbock</b> auf Eierschwämmli mit frischen Kräutern und Semmelknödel Sliced saddle of local summer venison with chanterelles and dumplings Selle de chevreuil d'été avec chanterelles, boulettes fait à la maison	49.50 mit Gemüse garnitur 54.50
<b>Gebratenes Lamm-Nierstück nach Anthimus, 9. Jahrhundert</b> dazu Linsengemüse mit Honig und Rotweinessig Hirseküchlein mit Thymian auf Kichererbsen mit Lauch und Gewürzen <i>„Rezept aus dem Buch zur damaligen Gesundheitslehre des Byzantiners, welches in der barocken St. Galler Stiftsbibliothek aufbewahrt wird“</i> Lamb filet with lentils flavoured with honey and thyme and millet dumplings Entrecôte d'agneau avec lentilles affinée avec miel et thym, nonette de millet	49.50 mit Gemüse garnitur 54.50

**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 80.50 pro Pers.

Wir servieren dieses Gericht in den Gaststuben.

**Zum Châteaubriand servieren wir Ihnen gerne eine Beilage nach Wahl:**

Hausgemachte-Nüdeli, blaue St. Galler Kartoffeln, Pommes frites, Knusperrösti  
Semmelknödel, Hirsechüechli

## Desserts

**Sorbet** von schwarzen Rorschacherberger Kirschen mit Niederbürer Sauerkirschlikör Mini 12.50  
15.50  
Cherry sorbet with cherry liquor  
Sorbet aux cerises avec liqueur aux cerises

**Mini-Dessert des Tages** 9.50  
Lassen Sie sich überraschen  
Daily-Sweet, we will surprise you  
Entremets du jour, laissez-vous surprendre

**Corinas Pavlova** mit Himbeeren und Mangoglacé 18.50  
Mango- Passionsfruchtsauce  
Pavlova with raspberries, mango ice cream and passion fruit sauce  
Pavlova avec framboises, glacé au mangue et sauce passion

**Lauwarmes Minörli-Schoggichüechli** 18.50  
Himbeerparfait und Himbeeren  
Minörli-Chocolatecake, raspberry-parfait and raspberries  
Gâteau au chocolat avec parfait au framboises et framboises

<b>Dessert - Sinfonie „Tête-à-Tête“</b>	Trio 19.50
<b>zum Geniessen zu Zweit</b>	Quartett 25.50
Gluschtige Süßspeisen in Probier-Portionen	Quintett 31.00

**Gerührter Eiskaffee** «Schlössli» mit Grappa gialla 17.50  
Stirred iced coffee with Grappa  
Café glacé mélange avec Grappa

**Haselnuss-Schoggi-Dessert** 17.50  
Haselnussparfait mit Schoggibiskuit und Passionsfruchtschaum  
Hazelnut parfait with chocolate sponge and passion fruit foam  
Parfait aux noisettes avec biscuit au chocolat et espuma aux fruits de la passion

**Regionale Spezialitäten-Käse** 18.50  
mit Birnenbrot, Baumüssen und Corinas Ananas-Reinette-Relish  
Local cheese selection  
Sélection de fromages de la région

## Entdecken Sie unsere St. Galler Edelbrände

Berner Rosen-Apfel, Quitten, Welschberger Birne, Pflaumen, Kirschen, Birnen,  
Zwetschgen, Trauben, Äpfel, blaue St. Galler Kartoffel, Appenzeller Sämits-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 Spirituosenzug vor!**

# Unsere 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 M.+L. Wirth, Niederstetten  
Bauernfamilie L+N. Wirth, Niederstetten  
Suzanne Wirth, Niederstetten  
Verschiedene Hausgärtner

Bauernfamilie Brühwiler, Staubhausen  
Bauernfamilie Schilliger, Oberuzwil  
Familie Britschgi, Diepoldsau  
Familie Johann Locher, Rorschacherberg  
Fam. Künzle-Kesseli, Rütiwies-Algetshausen

Versch. Sorten Hochstamm-Äpfel,  
Birnen, Holunder, Zwetschgen, Honig  
Vogelbeeren  
Pflanzen und Früchte von vergessenen  
Sorten Gemüse & Kräuter, Federkohl  
Blaue St. Galler Kartoffeln, Kartoffeln  
Mispeln, Mirabellen, Süssmost  
Weisser Spargel  
Kirschen & Edelbrände  
Demeter Schafenbirnen-Süssmost

## **Käse & Molkereiprodukte**

Käserei Fürstenland, Niederstetten  
Käserei Stofel, Unterwasser  
Röbi Schwitter, Pfäfers

Verschiedene Joghurt und Käsesorten  
Verschiedenste Toggenburger Käsesorten  
Portaser-Weine

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

Metzgerei Rust, Neu St. Johann  
Metzgerei Mösli, MÖFAG, Zuzwil  
Metzgerei Forster, Arnegg  
Jagdgesellschaften Niederhelfenschwil, Gossau  
Niederbüren, Mühlrüti  
Forellenzucht Schwendi, Weisstannental

Alpschwein, Fleisch und -erzeugnisse  
Mostbröckli, Rauchschinken, Speck  
Spezial OLMA Bratwürste  
Rehfleisch  
  
Geräucherte Forellenfilets

## **Öl**

Saatzuchtgenossenschaft, Flawil  
Familie Zahner, Truttikon

St. Galler Öle und Rapssamen  
Baumnussöl

## **St. Galler 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  
**und viele andere mehr**

Verschiedene Weine  
Verschiedene Weine  
Verschiedene Weine  
Verschiedene Weine und Marc  
Apfelsäfte, Schorle, Gin, Glen Rhine, Rum  
Verschiedene Obstbrände und Whisky  
Obstbrände, Mirabelle und Kirsch  
Berner Rosen Apfelbrand  
Gelbmöstler- & Welschberger-Birnenbrand

