



# Speisekarte

**Auszeichnungen:**  
**14 Gault Millau 2023**  
**«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

**Vorspeisen Duett**

Weisstannentaler Rauchforellentatar & Ribelmals-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 Tagesfisch**

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

\* \* \* \* \*

**Médailleurs vom Milchkalbfilet mit Kräuter-Gemüsefüllung**

Marsalasauce, Gemüsegarntur 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.—

## *Kalte 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 Tatàre de veau à l’huile de truffe avec de céleri, et glacé de sapin	
<b>Duett vom Ribelmais Poulet: Pouletmosaik, Mandarinenconfit</b>	21.50
Thai-Currysüpli mit Ribelmais-Pouletperlen Soup and mosaik of chicken breast, tangerine, curry soup Potage et mosaik de volaille, mandarin et une potage de curry	
<b>Geschmorter Otschweizer Chicorrée mit Honig und Thymian</b>	22.50
Geflämmter Toggenburger Frischkäse, Schwarze Nüsse & Kirschengel gereifter Neckertaler Alpschweinrohschinken Braised chicory gratinated with fresh cheese, honey, thym and air dried ham Endives braisée et gratiné avec fromage, miel & thym et jambon cru	
<b>Ribelmaiszigarre mit Goldparmänen-Apfel, Baumnusscrunch</b>	20.50
Topinamburcreme, Schnittlauchöl & Balsamico-Perlzwiebeln Cornroll with apples, jesusalem artichocke, chive oil and pearl onions Cigare de mais avec pomme, crème de topinambour, huile de ciboulette, oignons perlés	

## *Suppen*

<b>Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel</b>	15.50
Kartoffelschnäppli, Kartoffelchüechli mit Knusperspeck	Hauspezialität
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 Beetroot soup with horseradish, parsley tartelette Potage de betteraves rouges aux raifort, tartelette au persil	
<b>Thai-Currysuppe mit Ribelmais Poulet-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 legumés et trempette aigre-douce	

## Salate

<b>Grüner Blattsalat</b>	11.50
Market-fresh leaf salad Salade à feuilles	
<b>Nüsslisalat mit gehacktem Abtwiler Ei, Joghurt- Kräuterdressing</b>	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	

## Vegetarisch, Pasta und Fisch

<b>Das „Gallus-Fisch-Gericht“ zum Jubiläum „1400 Jahre Gallus“</b>	41.50
<i>(Aus der 1. Gallus-Vita wissen wir, dass Gallus in Grabs Fisch mit Honig gereicht wurde)</i> Auf Wurzelgemüse gegartes Tagesfischfilet (Zander EST) mit Honig und Thymian, dazu 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 Tagesfisch auf Fenchel-Orangenbeet</b>	40.50
Safransud, Lauchstroh und blaue St. Galler Kartoffeln Catch of the day with blue potato fennel and oranges and saffron fond Filet de sandre avec pommes de terre bleues., fenouil, oranges et fond au safran	
<b>Piemonteser Ravioli mit Ricotta-Trüffel-Füllung</b>	30.50
Quittenschnitze, Wirsing	Mini 23.50
dazu gebratene Gänseleber-Tranche und Kalbsfond	supl. 12.50
Ravioli with truffle filling, quince slices & creamy cabbage/with fried foie gras slice Ravioli aux truffes, tranches de coing & chou frisé à la crème/avec une tranche de foie gras	
<b>Claudes saisonaler Gemüseteller</b>	36.50
Kartoffelkroketten mit Birnen und Haselnuss & Federkohl und Dörrtomaten Vegetable plate with pear croquettes and kale Plate de légumes avec croquettes au poire et noisette et chou frisé	

***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 Ostschweizer Kalb**, gefüllt mit 44.50

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

**Médailles 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

**Steak vom Milchkalb** Frischrahmsauce mit Morcheln 48.50

Tagliolini

Gemüsebeilage 6.50

Veal steak, morelsauce, noodles

Steak de veau, sauce au morilles, nouilles

**Zartes Rindsfiletsteak mit Kräuter-Bergkäse-Kruste** 51.50

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

**Am Stück gebratenes Lammrack** im Mantel vom Lüsi's BIO-Bergheu 49.50

Rotweinsauce, dazu Linsengemüse mit Rauchwurstwürfel

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

Nudeln, 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 Apfel-Mille feuille** 19.50  
Sauerrahmglacé  
Crème brûlée with hay and sour cream ice cream  
Crème brûlée avec du foins et glacé au crème acidulée

**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 et d'orange

<b>„Tête-à-Tête“</b>	Trio 21.50
<b>Genuss-Desserts für Zwei</b>	Quartett 26.50
Gluschtige Süßspeisen in Probier-Portionen	Quintett 31.50

**Paterno-Mandarinen-Variation**  
(Paterno, die aromatische Ur-Mandarine aus Sizilien)  
Mandarinsorbet, Mandarinen-Rahmköpfler 21.50  
Minörli-Schoggichüechli mit Paterno- Mandarinenanache  
Paterno-Tangerine ice cream, tangerine panna cotta, chocolate cake  
Glacé au mandarin, panna cotta de mandarin, gâteau au chocolat

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

### Dessertwein im Offenausschank:

**Truttiker ESSENTIA** Fam. Zahner, Truttikon 5 cl. 8.50

Riesling x Sylvaner aus spät gelesenen Traubenbeeren. Nach der Tiefkühlung sanft zentrifugiert.  
In gebrauchten Barriques vom Pinot blanc ausgebaut.  
Herrliche Fruchtnoten, angenehme Restsüsse und elegantes Säurespiel.

**An diesem Wein erfreuten sich bei uns schon Kofi Annan und der König von Norwegen!**

### 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, 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 M.+L. Wirth, Niederstetten  
Bauernfamilie L.+N. Wirth, Niederstetten

Bauernfamilie Brühwiler, Staubhausen  
Bauernfamilie Schilliger, Oberuzwil  
Familie Ramer-Egger, Tscherlach  
Fam. Künzle-Kesseli, 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  
Frische Eier

## **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  
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- & Welschberger-Birnenbrand  
Biere  
Biere