

Das Bankettangebot.

Vorspeisen Frühling | Sommer

Bunter Blattsalat mit Nüssen an Hausdressing	8.00
Gemischter Salat «Guggeien» dreierlei marinierte Gemüsesalate und Blattsalat	9.00
Rindsbouillon mit Bärlauch-Flädli	7.50
Gurkenkaltschale mit Sauerrahm und Dill	7.50
Frische Tomatensuppe mit Grand Marnier-Haube und Basilikum	9.50
Waldpilztatar mit Gurken und Frischkäse	
serviert mit frischem Baguette und Salatbouquet	15.00

Vorspeisen Herbst | Winter

Herbstlicher Blattsalat mit Nüssen	8.00
Nüsslisalat Mimosa mit Speck, Ei und Crôutons vom St.Galler Brot	13.50
Rindsbouillon mit Marroni-Flädli	7.50
Rieslingcrèmesuppe mit St.Galler Klosterkäse	9.00
Frische Steinpilzcrèmesuppe mit Steinpilzwürfel	11.50
Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäsemousse und St.Galler Baumnussöl	14.00
Waldpilztatar mit Gurken und Frischkäse	
serviert mit frischem Baguette und Salatbouquet	15.00

Hauptspeisen

«Höchsterwurst» gebratene Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce	21.00
serviert mit Knusprigen Pommes frites	
Pouletbrust «Jägerart» mit frischen Pilzen, Speck und St.Galler Brotcrôutons	28.00
serviert mit Butternudeln und Blattspinat	
Schweinssteak gratiniert mit Fürstenländer Speck und Klosterkäse	28.00

Das Restaurant.

Rindshackbraten nach Art des Chefs	28.50
serviert mit Kartoffelstock und dreierlei Marktgemüse	
Cordon bleu «Gallus» gefüllt mit Klosterkäse und Ratsherrenschüblig	29.00
serviert mit saisonalem Gemüse und knusprigen Pommes frites	
Kaninchenragout mit frischen Tagliatelle, Kirschtomaten, Pilzen und Rucola	31.00
Brasato nach Art des Chefs geschmort mit St.Galler Klosterbräu	36.00
serviert mit Haselnussspätzli und saisonalem Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes «Guggeien»	41.00
an sämiger Weisswein-Rahmsauce mit Waldpilzen	
serviert mit Butternudeln und saisonalem Gemüse	
Kalbshohrücken aus dem Ofen an Eierschwämmli sauce	44.00
serviert mit Serviettenknödel und Blattspinat	
Medaillons vom Rindsfilet an Steinpilzsauce	47.00
serviert mit Herzoginnen-Kartoffeln und Lauch à la Crème	

Fisch	

Haselnuss-Zanderfillet mit Brennesselkartoffelstock	46.00
serviert mit knackigem Broccoli	
Gebratene Eglifilets auf Fenchel mit Wacholderbeeren	32.50
serviert mit Petersilienkartoffeln	

Vegetarische Gerichte	

Chähhörnli mit Apfelmus und St.Galler Klosterkäse	19.00
Waldpilzgulasch mit Marroni-Kartoffelstampf	27.00
serviert mit Preiselbeeren und Apfel	
Waldpilzravioli mit Weissweinrahmsauce und Pilzwürfeli	29.00

Kalte Platten

«Guggeienplättli»	18.00
Rustikale Käse- und Aufschnittplatte mit St.Galler Klosterkäse, St.Galler Klosterschinken, Landjäger, Cornichons und St.Galler Brot	

Dessert

Hausgemachte Gebrannte Crème mit Rahm und Früchten	9.50
Holunder-Panna-Cotta mit warmen Waldbeeren	13.00
Frischer Fruchtsalat mit Waldbeeren und Zitronensorbet	15.00
Dunkles und helles Schokoladenmousse mit gerösteten Haselnüssen	14.50
St.Galler Biberfladenparfait mit Jägermeister und Früchtegarnitur	15.50
Dessertteller «Guggeien»	18.00

lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen

Platzangebot

Sitzungszimmer: 20 Personen

Saal: 100 Personen

Waldschenke: 200 Personen