

# Die Speisekarte.

---

## Salate

---

Herbstlicher Blattsalat mit Croûtons vom St.Galler Brot	8.00
Gemischter Salat «Guggeien» dreierlei marinierte Gemüsesalate und Blattsalat	9.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons vom St.Galler Brot	13.50

*Unsere Salate servieren wir Ihnen mit dreierlei hausgemachten Saucen*

---

## Suppen

---

Klare Suppe mit Gemüsestreifen	7.00
Fenchelcrèmesuppe mit Pernod	7.50
Rieslingcrèmesuppe mit St.Galler Klosterkäse	8.00

---

## Vorspeisen

---

Waldpilztatar mit Gurken und Frischkäse an Salatbouquet dazu Baguette	16.00
Geräucherte Forelle «Guggeien» auf Salat	17.00
Rindstatar garniert mit Essiggurken und Kapern dazu Toast und Butter	17.50

---

## Hauptspeisen

---

<b>Schweinssteak gratiniert mit Fürstenländer Speck und Klosterkäse</b> auf Rotweinsauce dazu Serviettenknödel vom St. Galler Brot	29.00
<b>Maispoularde aus dem Ofen an Portweinsauce</b> serviert mit Wildreis und Rahmspinat	29.50
<b>Rindsbraten nach Art des Chefs geschmort mit St.Galler Klosterbräu</b> begleitet von Haselnusspätzli und Rotkraut mit Birne	35.00

---

**Guggeien-Klassiker**

---

**Rindstatar**

garniert mit Essiggurken und Kapern serviert mit Toast und Butter 24.00

**Waldbeefburger**

Gegrillter Rindsburger mit Speck, Pilzen, Weisskabis  
und Jägermeister-BBQ-Sauce serviert mit Pommes frites 28.00

**Gallus**

Gordon bleu vom Schwein gefüllt mit Ratsherren Schüblig und Klosterkäse  
begleitet von Pommes frites und frischem Marktgemüse 29.00

**«Höchsterwurst»**

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce dazu knusprige Butterrösti 21.00

*Unsere Bratwürste werden von der Metzgerei Bechinger nach dem Ur-St.Galler-Rezept exklusiv für das Guggeien-Höchst hergestellt.*

**Paniertes Schnitzel vom Kalb**

Knusprig gebacken serviert mit Pommes frites,  
Marktgemüse und Preiselbeeren 42.00

**Paniertes Schnitzel vom Schwein**

Knusprig gebacken serviert mit Pommes frites,  
Marktgemüse und Preiselbeeren 27.00

**Geschnetzeltes «Guggeien»**

Kurz gebraten vom Kalb an sämiger Weissweinrahmsauce  
und frischen Champignons  
serviert mit knuspriger Butterrösti 43.00

---

**Fisch**

---

**Eglifilets in Butter gebraten**

mit Kapern und Zitrone

begleitet von Kohlrabi und Wildreis

32.50

**Zanderfilet an Haselnussbutter**

mit frischem Marktgemüse serviert mit Pommes Risolées

37.00

---

**Vegetarisch**

---

**Pasta «Guggeien»**

Pappardelle an Waldpilzrahmsauce garniert mit Kirschtomaten

21.00

**Spätzli-Pfännli**

Glasiertes Marktgemüse auf Eierspätzli

überschmolzen mit St.Galler Klosterkäse

22.50

**Gebratene Ribelmaisschnitte**

mit Waldpilzen und Klosterkäse auf Rucola

24.50

# Die Kinderkarte.

---

## Kleine Vorspeisen

---

### Grün Grün Grün ist meine Lieblingsfarbe

Kleiner grüner Salat an französischem Dressing 4.00

### Suppenkasper

Klare Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen 4.00

---

## Hauptgang

---

### Spätzli-Pfännli

Glasiertes Gemüse auf Eierspätzli 10.00

### Nuggets

Chickenfingers mit Pommes frites 11.00

### Schiff Ahoi

Fischstäbli mit Pommes frites und Gemüse 12.00

### Schnipo

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites und Gemüse 13.00

---

## Süßes für die Süßen

---

### Kugel um Kugel

1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm 5.00

### Viele viele bunte Smarties

Vanilleglace mit Rahm und Smarties 5.00

### Schatztruhe

6.00