

Die Speisekarte.

Salate

Bunter Blattsalat mit Croûtons vom St. Galler Brot (1)	8.00
Gemischter Salat «Guggeien» dreierlei marinierte Gemüsesalate und Blattsalat (10, 12)	9.00
Junger Lattich Salat mit Ei, Speck und Croûtons vom St. Galler Brot (1,3,9,10,12)	13.50

Wählen Sie aus unseren selbstgemachten Salatsaucen – (Himbeer-, Französisch-, Italienisch-Dressing)

Suppen

Klare Suppe mit Gemüsestreifen (9)	7.00
Fenchelcrèmesuppe mit Pernod (7)	7.50
Rieslingcrèmesuppe mit St.Galler Klosterkäse (7, 9)	8.00

Vorspeisen

Waldpilztatar mit Gurken und Frischkäse an Salatbouquet dazu Toastbrot (1, 3, 7, 10, 12)	16.00
Rindstatar garniert mit Essiggurken und Kapern dazu Toast und Butter (1, 3, 6,10, 11, 12)	17.50

Hauptspeisen

Schweinssteak gratiniert mit Fürstenländer Speck und Klosterkäse auf Rotweinsauce dazu Serviettenknödel vom St. Galler Brot und Marktgemüse (1, 3, 7, 12)	29.00
Maispoularde aus dem Ofen an Portweinsauce serviert mit Wildreis und Rahmspinat (1, 7, 9)	29.50
Rindsbraten nach Art des Chefs geschmort mit St.Galler Klosterbräu begleitet von Haselnusspätzli und Marktgemüse (3, 5, 6, 7, 9, 10, 12)	35.00

Guggeien-Klassiker

Rindstatar

garniert mit Essiggurken und Kapern serviert mit Toast und Butter
(1, 3, 6, 10, 11, 12)

24.00

Waldbeefburger

Gegrillter Rindsburger mit Speck, Pilzen, Weisskabis
und Jägermeister-BBQ-Sauce serviert mit Pommes frites (5, 6, 10, 12)

28.00

Gallus

Gordon bleu vom Schwein gefüllt mit Ratsherren Schüblig und Klosterkäse
begleitet von Pommes frites und frischem Marktgemüse (1, 3, 7, 12)

29.00

«Höchster Wurst»

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce dazu knusprige Butterrösti (1, 7, 9, 10, 12)

22.50

*Unsere Bratwürste werden von der Metzgerei Bechinger nach dem Ur-St.Galler-Rezept von 1438 exklusiv
für das Guggeien-Höchst hergestellt.
(Anteil Kalb 70%, Anteil Schwein 30%)*

Paniertes Schnitzel vom Kalb

knusprig gebacken serviert mit Pommes frites, Marktgemüse
und Preiselbeeren (1, 3, 7)

42.00

Paniertes Schnitzel vom Schwein

knusprig gebacken serviert mit Pommes frites,
Marktgemüse und Preiselbeeren (1, 3, 7)

27.00

Geschnetzeltes «Guggeien»

kurz gebraten vom Kalb an sämiger Weissweinrahmsauce
und frischen Champignons serviert mit knuspriger Butterrösti (1, 7, 12)

43.00

Fisch

Eglifilets in Butter gebraten

Kapern mit Zitrone begleitet von Kohlrabi und Wildreis 32.50
(4, 7, 12)

Zanderfilet an Haselnussbutter

mit frischem Marktgemüse serviert mit Pommes Risolées 39.00
(4, 5, 7, 12)

Vegetarisch

Pasta «Guggeien»

Pappardelle an Waldpilzrahmsauce garniert mit Kirschtomaten 21.00
(1, 7)

Spätzli-Pfännli

Glasiertes Marktgemüse auf Eier-Spätzli überschmolzen mit St. Galler Klosterkäse 22.50
(1, 3, 7)

Gebratene Ribelmaisschnitte

mit Waldpilzen und Klosterkäse auf Rucola 24.50
(3, 7)

Die Kinderkarte.

Kleine Vorspeisen

Grün Grün Grün ist meine Lieblingsfarbe

Kleiner grüner Salat an französischem Dressing 4.00
(1, 9, 10, 12)

Suppenkasper

Klare Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen 4.00
(9, 12)

Hauptgang

Spätzli-Pfännli

Glasiertes Gemüse auf Eierspätzli 10.00
(1, 3, 7)

Nuggets

Chickenfingers mit Pommes frites 11.00
(1, 3, 6, 11, 12)

Schiff Ahoi

Fischstäbli mit Pommes frites und Gemüse 12.00
(1, 3, 6, 7, 11, 12)

Schnipo

Paniertes Schweinsschnitzeli mit Pommes frites und Gemüse 13.00
(1, 3, 7)

Süßes für die Süßen

Kugel um Kugel

1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm 5.00
(1, 5, 7)

Viele viele bunte Smarties

Vanilleglace mit Rahm und Smarties 5.00
(1, 5, 7)

Schatztruhe

(1, 5, 7) 6.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.

Deklaration

Allergene Stoffe

- (1.) Gluten Getreide
- (2.) Krebs
- (3.) Eier
- (4.) Fisch
- (5.) Erdnuss
- (6.) Soja
- (7.) Milch
- (8.) Schalenfrüchte
- (9.) Sellerie
- (10.) Senf
- (11.) Sesam
- (12.) Schwefel & Sulfite
- (13.) Lupine
- (14.) Weichtiere

Fleisch, Geflügel und Fisch

Fleisch

Schweinefleisch – Schweiz
Rindfleisch – Schweiz, Uruguay und Australien
Kalbfleisch – Schweiz
Fleischerzeugnisse - Schweiz
Wild – Österreich

Geflügel

Maispoularde – Frankreich

Fisch

Zander – Kasachstan
Forellen Filets - Dänemark
Egli Filets -Iceland, Estland