

Liebe Gäste

Geschätzte Freunde des Hauses
Schön, Sie bei uns zu haben.

Der ‚Frauenhof‘ wurde in den Jahren zwischen 1460 und 1470 von Frau Kunigunde, Edle von Altstätten, erbaut. Daher stammt auch der Name, der ursprünglich ‚Hof der Frau Kunigunde‘ gelautet haben muss. 1486 verkauften ihre Erben das Haus um 300 Gulden an den Abt und das Kloster St. Gallen. Wahrscheinlich wurde es von da an als Sitz des äbtischen Gerichtsamms genutzt.

Beim grossen Stadtbrand von 1567 wurde das Gebäude offenbar so stark beschädigt, dass das Kloster St. Gallen 1574 ein benachbartes neues Gebäude kaufen musste. Dabei handelt es sich um den heutigen ‚Frauenhof‘ an der Marktgasse. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts diente dieser ebenfalls als Sitz für die Amts- und Gerichtsamänner. Auch die Äbte von St. Gallen residierten hier, wenn wichtige Amtsgeschäfte zu tätigen waren. Zudem liess 1648 Abt Pius die gegenüber stehende frühbarocke Kapelle erbauen.

Nach der Aufhebung des Klosters St. Gallen erwarb 1807 Gerichtspräsident Johann Josef Sonderegger den Frauenhof sowie das ganze dazugehörnde Areal samt der Kapelle, den stattlichen Ökonomiegebäuden, die entlang der Stadtmauer angebracht waren, und dem grossen Garten, wo jetzt die ‚Residenz Frauenhof‘ steht. Unter der Ägide der Familie Sonderegger richtete man bereits um 1837 im Frauenhof eine einfache Gaststätte ein, und in den Ökonomiegebäuden wurde gleichzeitig eine Brauerei installiert. Der Familienbetrieb erfreute sich schon vor 1900 eines guten Rufs und erlebte namentlich im Laufe des 20. Jahrhunderts eine lang gefestigte gastronomische Blütezeit. Zudem wurde das Haus teils auch als Hotel betrieben. 1984 wurde der Frauenhof nach einer gründlichen Erneuerung der Infrastruktur erstmals verpachtet.

Im Jahre 2010 ging das Haus in die Hände der ‚Restaurant Frauenhof AG‘ über. Ab dem Jahre 2011 führen nun Michael Batt und Sabrina Signer als Pächter das kulinarische Szepter im Frauenhof.

2013 konnte die schon länger fällig gewordene Erweiterung von Küche und Office durchgeführt werden. Durch einen Verbindungsbau mit dem Nachbarhaus an der Marktgasse konnte eine architektonisch gelungene Lösung realisiert werden.

Herzlich Willkommen bei uns im Frauenhof
Sabrina Signer und Michael Batt

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11:00-14:00 / 17:30-24:00

(bei schönem Wetter auch Nachmittags offen)

Sonntag und Montag Ruhetag

für Gruppenanlässe Sonntag und Montag geöffnet

Menü

Jakobsmuschel
auf Rhabarber-Avocado Chutney mit Sprossen und Salatblätter

zwölf Franken

Diepoldsauer Spargelsüppchen
mit Einlage

neun Franken

Nierstück vom Wasserbüffelkalb
(Fleisch von Christian Litscher Sevelen)
an Morchelrahmsauce mit Gemüse garnitur und Bärlauchnudeln

vierundvierzig Franken

Schoko-Erdbeere Duett

neun Franken

Menü

achtundsechzig Franken

Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Lamm: Schweiz
Fisch und Taube: Schweiz, EU

Alle Preise verstehen sich inklusive der Gesetzlichen MwSt.

Vorspeisen

etwas kleines vorweg?

Salatbowle

knackiger Blattsalat mit allerlei Gemüsesalaten
serviert mit dreierlei Saucen

neun Franken

Spargelsüppchen

mit Diepoldsauer Spargeln von Fabian Kummer Schmitterhof

neun Franken

rotes Thay Curry Süppchen

mit gebratener Krevette

neun Franken

Spargelsalat

an Zitronen-Holunderdressing mit Chorizo und Belperknolle

zwölf Franken

Jakobsmuschel

auf Rhabarber-Avocado Chutney mit Sprossen und Salatblätter

sechzehn Franken

geräuchertes Filet Tartar

mit Park Cognac, mild/mittel oder scharf zubereitet, dazu Toast
und Butter

achtzehn Franken

vom Dexter-Rind (Hof der Familie Büchel, Rüthi)

Hauptgänge

mit Spargeln von Fabian Kummer Schmitterhof , Diepoldsau

Limousin Rind

zweiunddreissig
Franken

Paillard mit Diepoldsauer Spargeln, hausgemachten
Bärlauchnudeln und Sauce Hollandaise

Fleisch von Christian Litscher, Sevelen

Schwein

dreiunddreissig
Franken

Kotelette mit Traubenkernbrot-Bärlauch Kruste
Kroketten, Kräuterbutter und Frühlingsgemüse

Fleisch von Yves Reich, Grabs

Dexter Rind

fünfundzwanzig
Franken

Tafelspitz auf Kartoffelgeröstel an Japanischer Meerrettichsauce
und Frühlingsgemüse

Fleisch von Silvan Büchel Rüthi

Black Angus Rind

achtunddreissig
Franken

Entrecote mit Diepoldsauer Spargeln, jungen Bratkartoffeln,
Morchelrahmsauce und Sauce Hollandaise

Fleisch aus Australien

Strauss

sechsenddreissig
Franken

Filet auf Süsskartoffel-Püree mit Mönchsbartgemüse
und Morchelrahmsauce

Fleisch aus Südafrika

Fisch

vierunddreissig
Franken

frischer Tagesesfang, unser Service informiert Sie gerne!
dazu Venere Reis, Mönchsbartgemüse an Safransauce

Fisch (Comestible Zellweger)

Klassiker

beliebtes und bewährtes aus der Frauenhof Küche

Züri

vierunddreissig
Franken

Kalbsgeschnetzeltes an leichter Pilzrahmsauce mit goldbrauner Rösti

Fleisch (Familie Zogg, Grabserberg)
Kartoffeln (Familie Kummer, Diepoldsau)

Cordonbleu

zweiunddreissig
Franken

vom Säuli, gefüllt mit Appenzellerkäse und Landrauchschinken serviert mit Twister Frites und Gemüse

Fleisch (Familie Gschwend, Hueb)

Fitnesssteller

dreissig
Franken

mit gebratenem Filetspiess vom Rind, Säuli und Strauss dazu Kräuterbutter und dreierlei Salatsaucen

Vegi

Fleischlos glücklich

Diepoldsauer Spargeln

fünfundzwanzig
Franken

vom Fabian Kummer, Schmitterhof!
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Hollandaise

Bärlauchtagliatelle

vierundzwanzig
Franken

an leichter Morchelrahmsauce mit Mönchsbart

Dessert

Rhabarber Crumble
mit einer Kugel Joghurtglace

neun Franken

Schokolade - Erdbeere Variation
lassen Sie sich von unserer tollen Kombination überraschen

neun Franken

Parfait
mit Blutorangen und Grand-Marnier Likör
auf Passionsfrüchte-Coulis

neun Franken

Grand Cru Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kernen und Tonkabohnen-Glace

zwölf Franken

Dessert Variation
allerlei Süßes aus unserer Frauenhof Küche

vierzehn Franken

Käsewagen
unser Service bedient Sie gerne am Tisch

Preis nach Anzahl