

# Restaurant St. Gallerhof

Hausgemachte Rindsgulaschsuppe ***	CHF 12.50 / CHF 19.50
Hausgemachte Tomatencremesuppe ***	CHF 12.50 / CHF 19.50
Hausgemachte Gemüsesuppe ***	CHF 12.50 / CHF 19.50
"Huussalat" mit Alpstein Pouletbrustfilet (CH), Bergkäse und Salznüssen ***	CHF 26.80
Schlosskäsefondue vom Emmental mit Brot, Kartoffeln und Birnen ***	CHF 32.50
Beyond-Burger (Vegan) im Knusperbrötli mit «Huussauce», Pommes frites und Salat ***	CHF 26.80
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, mit Rösti ***	CHF 31.50
US-Entrecôte 180gr.Black Angus mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl ***	CHF 42.50
Black-Angus Hacksteak mit Kräuterbutter und Spiegelei, Beilage nach Wahl ***	CHF 27.80
Kalbsschnitzel 140gr., garniert mit verschiedenen Salaten ***	CHF 31.50
Hausgemachtes Cordon-bleu vom Säuli oder vom Kalb 200 gr. gefüllt mit Schlossbergkäse und Bauernschinken., Beilage nach Wahl ***	CHF 31.50 / CHF 38.50
Wienerschnitzel vom Kalb, Beilage nach Wahl ***	CHF 35.50
Alpstein-Pouletbrustfilets (CH) an Pilzrahmsauce, Beilage nach Wahl ***	CHF 27.80
Black Angus Beef Burger 180 gr. im Chnusperbrötli mit «Huussauce», Pommes und Salatgarnitur ***	CHF 27.80
Biertreber-Edelschwein-Kotelett 300 gr. mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl ***	CHF 30.50
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce, Beilage nach Wahl ***	CHF 25.50
OLMA Kalbsbratwurst von der Metzgerei Bechinger St.Gallen, Beilage nach Wahl ***	CHF 25.80
Eglifilet im Weissweinteig vom Wallis garniert mit verschiedenen Salaten, Sauce tatar ***	CHF 32.50
Penne alla Vodka, mit Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Rahm und Vodka ***	CHF 25.80
Äpler Makkaroni mit Kartoffeln und Zwiebeln, Apfelmus ***	CHF 25.80
Beilagen: Pommes frites, Sweet Potato fries, Kroketten, Rösti, Reis, Spätzli, Nudeln, Gemüse oder verschiedene Salate	
DESSERT: "Kalte Lust" – hausgemacht in Olten, im Becher 120ml Pistache, Kaffee, Stracciatella-Kokos, Erdbeersorbet (vegan), Macadamia mit weisser Schokoglace Joghurt-Heidelbeer, Mangosorbet (vegan), Vanille, Schokolade	CHF 7.--

## Deklaration:

Lieber Gast, soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch. Fleisch und Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen leistungsfördernde Substanzen erzeugt worden sein. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren sie unsere Mitarbeitenden gerne.

# Restaurant St. Gallerhof

# English Menu

Homemade beefgoulash soup	CHF 12.50 / CHF 19.50
Homemade tomato soup ***	CHF 12.50 / CHF 19.50
Homemade vegetable soup ***	CHF 12.50 / CHF 19.50
"House salad" with chicken breast filets (CH), mountain cheese and salted nuts ***	CHF 26.80
Castle cheese fondue from the Emmental with bread, potatoes and pears ***	CHF 32.50
Beyond burger in a crispy bun with house sauce, fries and salad ***	CHF 26.80
Veal cut into strips Zurich style, with rösti (hash brown) ***	CHF 31.50
US-Entrecôte 180 gr. with herb butter, side dish of your choice ***	CHF 42.50
Black-Angus minced steak with herb butter and fried egg, side dish of your choice ***	CHF 27.80
Veal escalope 140 gr., garnished with various salads ***	CHF 31.50
Homemade cordon bleu of pork or veal 200 gr filled with Schlossberg cheese and farmer's ham, side dish of your choice ***	CHF 31.50 / CHF 38.50
Veal Wienerschnitzel, side dish of your choice ***	CHF 35.50
Alpstein Chicken breast filets (CH) on a mushroom-cream sauce, side dish of your choice ***	CHF 27.80
Black Angus Beef Burger 180 gr. in a crispy roll with house sauce, French fries and salad garnish ***	CHF 27.80
Brewer's grain pork chop 300 gr. with herb butter, side dish of your choice ***	CHF 30.50
Farmer sausage with onion sauce, side dish of your choice ***	CHF 25.50
OLMA veal sausage from the butcher shop Bechinger St.Gallen, side dish of your choice ***	CHF 25.80
Perch fillet from Valais in white wine batter garnished with various salads, tartar sauce ***	CHF 32.50
Penne alla Vodka with onions, garlic, tomatoes, cream and vodka ***	CHF 25.80
Älpler cheese macaroni with potatoes and onions, apple puree ***	CHF 25.80
side dishes: French fries, Sweet Potato fries, croquettes, rösti (hash brown), rice, spaetzli, noodles, vegetables or mixed salad	
Dessert: "cold desire"- home made Ice-cream from Olten, cup of 120ml, Pistachio, Coffee, Stracciatella-coconut, Strawberry sorbet (vegan), Yoghurt blueberry, Mango sorbet (vegan) Vanilla, Chocolate Macadamia with white chocolate	CHF 7.--

## Declaration:

Dear guest, unless otherwise noted, we use Swiss meat. Meat and meat products from abroad may have been produced with hormones, antibiotics and / or other antimicrobial performance-enhancing substances. Our staff will be happy to inform you about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances.