

Herzlich Willkommen

Liebe Schloss-Gäste

Es freut uns Sie bei uns im alt-ehrwürdigen Schlössli-Haggen begrüßen zu dürfen.

Wir vom Schlössli legen grossen Wert auf regionale, frische Produkte und deren Veredlung mit weltöffener Würzigkeit.

Wir bemühen uns, die Tradition mit der Modernität eng zusammen zu fügen.

Gute Qualität, fachgerecht zubereitet, ohne übertriebene modische Schnörkel, so bezeichnen wir unseren Küchenstil. Die klassisch regionale Küche wird mit mediterran, orientalisches-asiatischen Elementen ergänzt. In jeder Jahreszeit finden Sie eine gekonnt auf die saisonüblichen Produkte zugeschnittene Karte.

Entdecken Sie unseren Garten

Jeweils im März, starten wir bei den ersten wärmeren Sonnenstrahlen unsere Gartensaison. Geniessen Sie im Freien einen aromatischen Kaffee, ein Gläschen Wein oder eine kleinere oder grössere Mahlzeit unter der Laube oder in der geschützten Hausecke.

Ihr Gastgeber
Familie Gülsüm - Adem Özü türk-Efe
&
Schlössli-Team

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere
Mitarbeiter/Innen
Fleisch & Fische sowie deren Erzeugnisse kommen falls nicht
anders deklariert aus der Schweiz.



Wirtschaft zum Schlössli-Haggen

Haggenstrasse 94 / 9014 St. Gallen / Telefon 071 277 31 01 / info@schlössli-haggen.ch / www.schlössli-haggen.ch



Menüvorschläge

Kalte Vorspeisen

- Gemischter Salat mit gerösteten Kernen und Croûtons 14.50
- Nüsslissalat mit Ei, Croûtons und Speck (Bio-Eier von der Familie Knill, Schlössli-Haggen CH) 17.50
- Nüsslissalat mit caramelsierten Apfelschnitzen 17.50
- Schottischer Rauchlachs mit Nüsslissalat und Mango 22.50
- <<Caprese>> Bunte Cherry-Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum und Tomatenpesto 15.50

Suppen

- Asiatische Curryschaumsuppe mit sautierter Black Tiger Riesencrevette 14.50
18.50
- Kräuterschaumsuppe 13.50
- Rindsbouillon mit Flädli 9.00
- Fruchttige Zitronengrass-Kokos-Suppe mit Pouletspiess 14.50
17.50

Warme Vorspeisen | Zwischengänge

- Limonenravioli mit Cipolotti 17.50
- Pochiertes Lachsfilet mit Weissweinschaumsauce Blattspinat und Salzkartoffeln 21.50
- Sautierte Black-Tiger Riesencrevetten mit Currysauce auf asiatischem Wok-Gemüse 19.50
- Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum mit gebratenem Blumenkohl und Kefen 23.50





Menüvorschläge

Hauptgänge | Fleisch

- Am Stück gebratener Kalbsrücken (CH) mit Morchelrahmsauce mit Papardelle und Saisongemüse 54.50
- Rindsfilet (CH) mit Trüffeljus Bratkartoffeln und Speckbohnen 52.00
- Brasato (CH) al Barolo mit Kartoffelstock und Gemüse 42.50
- Hackbraten mit Pilzsauce mit Kartoffelstock und glasierten Karotten 36.50
- Alpstein Maispouardenbrust Supreme mit Marsalasauce Patatini - mediterranes Gemüseragout – Rucola 37.50
- Kalbgeschnetzeltes (CH) mit Pilzrahmsauce und knuspriger Rösti 40.50

Fisch | Krustentiere

- Wolfsbarschfilet mit Chorizoschaum Safranrisotto, gebratener Blumenkohl und Kefen 41.50
- Gebratenes Zanderfilet mit Champagnersauce Salzkartoffeln, Meerbohnen und Gurkengemüse 39.50
- Sautierte Black Tiger Riesengarnelen auf Wok-Gemüse mit Basmati-Reis und Wok-Gemüse 41.50

f

Vegetarisch | Vegan

- Limonenravioli mit Cipolotti 28.50
- Mediterranes Gemüseragout Patatini und Rucola 29.50
- Auberginen-Zucchini-Roulade mit Risottofüllung und Erbsensauce 32.50





Menüvorschläge

Dessert | Käse

- Crème brûlée mit Vanilleglace 14.50
- Dunkles Schokoladenmousse 13.50
- Grand Marnier Parfait mit Orangensalat 14.50
- Chees Cake mit Popcornlaced 15.50
- Gebrannte Crème mit Vanilleglace 11.50
- Auserlesene Käseauswahl mit Birnenbrot und Feigen-Apfelsenf 18.50

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter/Innen
Fleisch & Fische sowie deren Erzeugnisse kommen falls nicht anders deklariert aus der Schweiz.



Schlossmenü

Gänseleber - Terrine
auf Apfel und Mango-Chutney
mit Toastbrot

Donau Spargeln
mit Parmesan überbacken

Schottische Lammracks mit Balsamicosauce
serviert mit Kartoffeln aus neuer Ernte
und Marktgemüse

Auserlesene Käseauswahl
Feigen-Apfelsenf und Birnenbrot

oder

Pistazien-Parfait
mit marinierten Erdbeeren und Limetten-Sorbet

CHF 99.00

Kein Genuss ist Vordündlich wenn die Erinnerung zu ihm ist. Orléans

Menüvorschläge Frühling

Menü 1

Frühlingssalat
mit Pata Negra Rohschinken an Sherrydressing

Kräuterschaumsuppe
mit frischen Kräutern und Kartoffelchips

Kalbspillard mit Marsalasaucе
Bratkartoffeln aus neuer Ernte und Spargeln

Panna Cotta
auf Rhabarberkompott

CHF 88.00

Menü 2

Kresseschaumsuppe
mit sautierter Black Tiger Riesencrevette

Schweinsfiletmedaillons an leichter Calvadosrahmsauce
serviert mit Spinosi-Fettucine
und frischem Marktgemüse

Crème brûlée
mit Vanilleglace

CHF 66.00

Menüvorschläge Frühling

Menü 3

Nüsslisalat
mit caramelisierten Apfelschnitzen
an Hausdressing

Rindsfiletwürfel <Stroganoff>
mit Bärlauch-Spätzli

Bénédictine-Parfait
mit frischen Erdbeeren

CHF 71.00

Menü 4

Spargeln
mit sauce Hollandaise

Rosa gebratene schottische Lammracks
auf Ratatouille
mit Thymian-Frühkartoffeln

Zabaione
CHF 81.00

Menüvorschläge Frühling

Menü 5

Salatbouquet Cherry-Tomaten
und Büffel-Mozzarella

Rindsbouillon
mit Flädli und Gemüsestreifen

Spargel-Ravioli
mit grünen Spargeln

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Bärlauchspätzli & Speck-Bohnen

Dunkles Schokoladenmousse
mit marinierten Erdbeeren

CHF 99.00

Menüvorschläge Frühling

Menü 6

Schottische Rauchlachsfilet-Tranchen auf Nüsslisalat
mit Mango-Türmchen

Asiatische Curryschaumsuppe
mit Kartoffelchips

Irishes Rindsfilet mit Balsamicojus
serviert mit Safran-Risotto und Gemüse

Auserlesene Käseauswahl
Feigen-Apfelsenf und Birnenbrot

oder

Caramelisierte Vanillecrème
mit Vanilleglace

CHF 96.00