

*benvenuti*

# **Essen & Trinken**

# **Bei uns ist alles hausgemacht.**

Das braucht viel Zeit &  
jedes Mal auch etwas Glück.

unsere empfehlung

## **Eine Entdeckungsreise - die Tavolata**

Zusammen bestellen, zusammen geniessen,  
weil zusammen essen eben glücklicher macht.

Bestellt euch pro Person 2 bis 4 verschiedene,  
kleine Gänge in die Tischmitte & erlebt  
eine Genuss-Reise quer durch  
die focacceria-Speisekarte.

**Buon  
appetito!**

# Antipasti

Unsere Antipasti sind alle hausgemacht.  
Lasse dich von deinen Augen verführen & stelle  
deine Lieblingsauswahl individuell an unserer Theke  
zusammen oder lasse dich von uns am Tisch  
überraschen.

WÄHLE AN DER THEKE, PREIS PRO 100g

## Antipasti nach deiner Wahl

mit Salumi / Käse	12.50
vegan	8.50

<b>Antipasti-Vorspeise / Hauptgang</b>	18.00   29.50
die besten Antipasti von uns zusammengestellt <i>(auf Wunsch vegetarisch oder vegan)</i>	

<b>Burrata</b>	11.50
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger, mit Olivenöl	

<b>Stracciatella</b>	12.00
das flüssige, cremige Herz vom Burrata aus Apulien, mit Olivenöl	

# Vorspeisen

**Blattsalat, bunt gemischt** 10.50  
an unserem italienischen Hausdressing

**Burrata-Salat** 16.50 | 21.50  
Burrata, eine Art Mozzarella, einfach noch cremiger  
auf Randen-Carpaccio an einer Apfel-Vinaigrette mit  
Apfel-Birnen-Balsamessig aus Appenzell

**Caponata** warm 16.00 | 25.00  
Südtaliesisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren,  
mit Stracciatella *oder* vegan

**Feta al forno** 14.50 | 22.00  
überbackener Schafskäse an Olivenöl, Peperoncino,  
Cherrytomaten, Zwiebeln & Peterli

**Gambas al ajillo** 21.00 | 29.00  
Black Tiger Crevetten «Eden» (*aus den geschützten Mangroven-  
wälder, Pacific VNM*) mit Olivenöl, Knoblauch, Chili & Rosmarin

**Pulpo-Salat** 19.00 | 25.00  
lauwarmer, zart gegarter Pulpo (*ESP*),  
an einer Limetten-Gremolata, auf Blattspinat

**Tatar vom Schweizer Rind** 100g | 180g  
an einer Sashimimarinade auf einem 24.00 | 32.00  
Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln

# Salat-Bowls

<b>Avocado</b>	19.50
mit Avocadostreifen & Zitrone	
<b>Gambas</b>	29.00
gebratene Black Tiger Crevetten «Eden» ( <i>aus den geschützten Mangrovenwälder, Pacific VNM</i> ) mit Chili & Knoblauch, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	
<b>Italiana</b>	24.50
mit Antipasti (Pomodori secchi, Pilzen & Oliven)	
<b>Monti</b>	25.50
überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumnüssen	
<b>Pollo</b>	25.50
gebratene Schweizer Pouletbruststreifen an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	
<b>Planted Chicken</b> vegan	25.50
gebratenes planted Chicken (hergestellt in der Schweiz) mariniert mit Zitronen, Rosmarin & Thymian an einem leichten, veganen Joghurtdip	

# Hausgemachte Pasta

XL  
+5.00

## Tagliatelle Bolognese-Salsiccia

Haus-Salsiccia (Rind, CH), Sugo

KLEIN | NORMAL

19.00 | 26.00

## Tagliarini Carbonara

«der Klassiker schlechthin» Ei, Speck & Rahm

19.00 | 26.00

## Tagliarini Pomodoro

unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten  
+ *Burrata* 5.50

18.00 | 23.00

## Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola

mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce

19.00 | 25.50

## Kartoffel Gnocchi (vegan & glutenfrei)

an unserer Tomatensugo mit Cherrytomaten

19.00 | 25.00

## Ravioli al Burro con Salvia

Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter

22.00 | 27.00

## Ravioli Zafferano e Pera

Ricotta-Mangold Ravioli an Safransauce  
mit Birnenstücken

23.00 | 29.00

AL FORNO

## Lasagne-Salsiccia

Salsiccia-Bolognese (Rind von der Metzgerei Bechinger, St. Georgen),  
Béchamel, Lasagne-Blätter aus unserer Pasta-Werkstatt  
(*min. 15 min Backzeit*)

20.00 | 28.00

## Parmigiana

Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan &  
Mozzarella (*min. 15 min Backzeit*)

19.50 | 25.00

Wähle  
deine Pasta  
Tagliatelle,  
Tagliarini oder  
Ravioli mit Ricotta-  
Mangold-Füllung

# Fleisch & Fisch

Wir legen sehr grossen Wert auf die Qualität & die Herkunft unserer Produkte & verwenden nur Fleisch aus der Schweiz.

Beim Fisch & den Meerestieren achten wir auf die nachhaltige Fischerei & vertrauen an die Versprechen der verschiedenen Labels & unserem erfahrenen Lieferanten.

**Entrecôte vom Rind** 180gr 41.50  
rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter

**Pouletbrust** 180gr 26.50  
saftig gegrillte Pouletbrust  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**Tuna-Steak, gebraten** 180gr (MDV) 42.00  
an einer asiatischen Vinaigrette

## WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

Bunter Blattsalat  
Verdure grigliate  
Butter-Blattspinat  
Hausgemachte Tagliatelle  
jede zusätzliche Beilage + 5.00



# Tavolata

Zusammen bestellen, zusammen geniessen, weil zusammen essen eben glücklicher macht. Unsere Gerichte in der Mitte des Tisches sind ideal zum Teilen, jeder schöpft sich was ihn gluschtet, bis alle satt & zufrieden sind. Eine Genuss-Reise quer durch die focacceria-Speisekarte.

Diese Vorschläge sind ab 4 Personen. Der Preis ist pro Person.

## **Pasta, Pasta Tavolata!** *à discrétion* 38.00

Tagliarini Carbonara | Tagliatelle Bolognese |  
Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola | Ravioli al burro con salvia

## **Facile – die einfache Tavolata** *à discrétion* 55.00

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Saisonaler Salat |  
Feta al forno | Caponata al forno | Lauwarmer Pulpo-Salat  
Es folgt eine grosse Pastareise mit Tagliarini & Tagliatelle &  
zum Abschluss eine Variation aus unserer Dessertküche.

## **Perfetto – die grosszügige Tavolata** *à discrétion* 68.50

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Saisonaler Salat |  
Burrata-Salat | Feta al forno | Caponata al forno |  
Lauwarmer Pulpo-Salat | Tatar vom Rind | Gambas al ajillo.  
Es folgt eine grosse Pastareise mit Tagliarini, Tagliatelle &  
Ravioli in verschiedenen Varianten. Zum Abschluss verwöhnen  
wir euch mit einer Dessertvariation.

## **Superiore – die Tavolata** *à discrétion* 92.50 **mit Fleisch oder Fisch**

Ergänzt die Tavolata «Perfetto» zum Hauptgang mit Tagliata vom Rind oder gebratenem Tuna-Steak. Dazu lieben wir Blattspinat, Cherrytomaten al forno & hausgemachter Kräuterbutter. Die Dessertvariation zum Abschluss rundet diese Reise ab.

**Tavolata für  
2 Personen**  
Wählt 3 Vorspeisen aus,  
bestellt sie in die Tisch-  
mitte & erlebt eine  
unvergessliche  
Genussreise.

Unser  
Eistee zum  
mitnehmen  
50 cl | **4.00**

# Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

<b>Hibiskusblüten-Eistee</b>	5.50   7.50   13.50
<b>Ingwer-Rosmarin-Eistee</b>	5.50   7.50   13.50
<b>St.Galler Wasser</b> laut oder still	4.50   6.90   11.00
<b>Shorley</b> Möhl	4.50   6.90   11.00
<b>Citro</b> Goba	4.50   6.90   11.00

## FLASCHEN

<b>Gazosa</b> Tessin (CH)	35 cl   6.00
Aranciata amara, Grapefruit, Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	
<b>Cola</b> Goba	33 cl   5.50
<b>Cola zero</b> Goba	33 cl   5.50
<b>Rivella</b> rot, blau	33 cl   5.50
<b>Ginger Ale</b> Gents (CH)	20 cl   5.50
<b>Tonic</b> Gents (CH)	20 cl   5.50

## OHNE ALKOHOL

<b>Amicero Spritz</b>	7.50
Ingwer-Orangen-Apéro mit Soda & Eis	
<b>Crodino</b>	8.00
der alkoholfreie Klassiker aus Milano mit Orangen & Eis	
<b>Manzoni Spritz</b>	7.50
Beeren-Apéro mit Soda & Eis	

## MIT ALKOHOL

<b>focacceria Gin "FIN"</b>	14.00
mit Gents Tonic (CH), Zitrone, Rosmarin, Eis	
<b>Himbeer-Thymian Gin</b>	14.50
mit Gents Tonic (CH), Limetten, Thymian, Eis	
<b>Aperol Spritz</b>	13.00
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis	
<b>Campari Amalfi</b>	13.00
mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis	
<b>Helga</b>	12.00
mit Hibiskus, Prosecco, Soda, Eis	
<b>Lillet Blanc Vive</b>	12.00
mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis	
<b>Lillet Rose</b>	12.00
mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis	
<b>St.Gallen Spritz</b>	13.00
der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine mit Prosecco	

Unser  
Favorit!

Pitcher  
Quöllfrisch  
1 L | 14.50

# Bier

## OFFENBIER

**Appenzeller Quöllfrisch** 4.8% Vol. 30 cl | 5.00  
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten 50 cl | 7.50  
aus Stammheim & der Hallertau gebraut.

**Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch** 2.5% Vol. 30 cl | 5.00  
süss / sauer 50 cl | 7.50

## AUS DER FLASCHE

**Leermond** Appenzell 0% Vol. 33 cl | 5.50  
Das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus  
drei verschiedenen Malzen & zwei Hopfensorten bei  
Leermond gebraut.

**Schwarzer Kristall** Appenzell 6.3% Vol. 33 cl | 6.50  
Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe  
überrascht mit einem Röstkaffee-Bouquet.

**Weizen** Appenzell 5.2% Vol. «Bio» 50 cl | 7.50  
Das obergärige, naturtrübe Weizenbier aus dem Appenzellerland.

**Blondine** Biergarage, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.50  
Die kühle Blonde mit weissen Top für eine erfrischende Dauerbeziehung. Leicht fruchtig, herb trocken.

**Pale Ale** Biergarage, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.50  
Typisch englisch, malzig, fruchtig, fein & es hat mehr Perlen als die Queen.

**Klosterbräu** Schützengarten, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.50  
Ein naturtrübes Amberbier. Die Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Feine Malz & Fruchtnoten.

unser versprechen

Leidenschaft & Freude am besonderen  
Geschmack ist unser Beweggrund.  
Neben unseren sorgfältig ausgewählten  
italienischen Spitzenprodukten, entscheiden wir uns  
ausschliesslich für frische & möglichst saisonale Produkte  
aus der Region. Unter Einhaltung des kürzesten  
Transportweges, nutzen wir möglichst viele  
Bioprodukte & ausschliesslich Schweizer Fleisch.  
Wir sehen es als Passion & unsere Aufgabe  
die besten Rohstoffe & Lebensmittel  
zu suchen & zu verarbeiten.

Über Zutaten in unseren Gerichten,  
die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren dich unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.

# Unsere Betriebe im Überblick

ST.GALLEN

focacceria Metzgergasse 22  
Klosterbistro Klosterhof 6e  
Festküche "Kochen & Feiern"  
Produktion Haggenstrasse 6

WIL

perron f Bahnhofplatz 6

WELTWEIT

Festlaune "Catering"

[focacceria.ch](http://focacceria.ch)