

benvenuti

Essen & Trinken

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

unsere empfehlung

Eine Entdeckungsreise - la Tavolata

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

Stellt eure Genuss-Reise durch die focacceria-Speisekarte
individuell zusammen.

Bestellt dafür pro Person 2 bis 4 Vorspeisen in die
Tischmitte und schöpft euch eure eigenen kleinen
Genussteller.



**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

Auswahl der besten italienischen Antipasti frisch aufgeschnitten & assortiert

mit Salumi / Käse

14.00

vegan 

9.50

Antipasti-Vorspeise / Hauptgang
die besten Antipasti von uns zusammengestellt
(auf Wunsch vegetarisch oder vegan)

150 gr | 250 gr
21.00 | 35.00

Burrata

12.50

eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger,
mit Olivenöl

Stracciatella


13.00

das flüssige, cremige Herz vom Burrata aus Apulien,
mit Olivenöl

Vorspeisen

Blattsalat, bunt gemischt 10.80
an unserem italienischen Hausdressing

Randen-Carpaccio 17.00 | 23.50
mit Burrata, einer Art Mozzarella, einfach noch cremiger
an einer Apfel-Vinaigrette mit Apfel-Birnen-Balsamessig
aus Appenzell

Caponata warm
Südtaliesisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren
vegan  16.00 | 25.00
mit Stracciatella 17.00 | 26.50

Feta al forno 15.50 | 23.00
überbackener Schafskäse an Olivenöl, Peperoncino,
Cherrytomaten, Zwiebeln & Peterli

Gambas al ajillo 21.50 | 32.00
Black Tiger Crevetten «Eden» (aus den geschützten Mangroven-
wälder, Pacific VNM) mit Olivenöl, Knoblauch, Chili & Rosmarin

Pulpo-Salat 19.50 | 26.00
lauwarmer, zart gegarter Pulpo (ESP),
an einer Limetten-Gremolata, auf Blattspinat

Tatar vom Schweizer Rind 100g | 180g
an einer Sashimimarinade auf einem 26.00 | 36.00
Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln

Polpetta-Pomodoro 18.50 | 26.00
saftige Rinds-Salsiccia-Polpetta (CH)
an unserer Tomatensugo mit Cherrytomaten

Vitello tonnato classico 23.00 | 31.00
hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch (CH) &
Thoncreme (VNM) / Kapern & Zitrone

Salat-Bowls

Avocado	19.80
mit Avocadostreifen & Zitrone	
Gambas	31.50
gebratene Black Tiger Crevetten «Eden» (<i>aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM</i>) mit Chili & Knoblauch, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	
Italiana	24.00
mit Antipasti (Pomodori secchi, Pilzen & Oliven)	
Monti	26.00
überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumnüssen	
Pollo	26.00
gebratene Schweizer Pouletbruststreifen an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	
Planted Chicken vegan	26.00
gebratenes planted Chicken (hergestellt in der Schweiz) mariniert mit Zitronen, Rosmarin & Thymian an einem leichten, veganen Joghurdip	

Pasta fatta in casa

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

Tagliatelle Bolognese-Salsiccia

Haus-Salsiccia (Rind, CH), Tomatensugo

NORMAL | KLEIN

27.00 | 19.50

Tagliarini Carbonara

«der Klassiker schlechthin» Ei, Speck & Rahm

26.50 | 19.50

Tagliarini Pomodoro

Tomatensugo mit Cherrytomaten
+ Burrata 5.50

23.50 | 18.50

Tagliarini Speck-Ingwer

Tomatensugo mit Rauchspeck (CH) & Ingwer

26.50 | 19.50

Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola

mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce

26.00 | 19.50

Kartoffel Gnocchi (glutenfrei)

Tomatensugo mit Cherrytomaten

25.50 | 19.50

Ricotta-Mangold-Ravioli

al Burro con Salvia (Salbei-Butter)

Zafferano e Pera (Safransauce mit Birnenstücken)

27.50 | 22.50

29.50 | 23.50

Prosecco-Steinpilz-Risotto

unser legendäres OpenAir-Signature

25.00 | 19.00

AL FORNO

XL
+5.00

Lasagne-Salsiccia

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

29.50 | 21.00

Parmigiana di Melanzane

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

26.00 | 19.80

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.

Tagliata-Entrecôte vom Rind 180gr 43.50
rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter

Guanciaie di Vitello 160gr 42.00
Kalbskopfbäggli an einem Rosmarin-Rotwein-Jus

Pouletbrust 180gr 28.50
saftig gegrillte Pouletbrust
mit hausgemachter Kräuterbutter

Black Tiger Crevetten «Eden», gebraten 38.00
(aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM)
an einer asiatischen Vinaigrette

WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

Bunter Blattsalat
Verdure grigliate
Hausgemachte Tagliatelle
Steinpilz-Prosecco-Risotto
jede zusätzliche Beilage + 5.50

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 | Vitello Tonnato.
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 gebratenen "EDEN Gambas" |
oder Prosecco-Risotto. Dazu lieben wir Blattspinat,
Cherrytomaten al forno & hausgemachte Kräuterbutter.
Die Dessertvariation zum Abschluss rundet diese Reise ab.



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

Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

Hibiskusblüten-Eistee	5.50 7.90 13.80
Ingwer-Rosmarin-Eistee	5.50 7.90 13.80
St.Galler Wasser laut oder still	4.50 6.90 11.00
Shorley Möhl	4.80 7.20 11.00
Citro Goba	4.80 7.20 11.00

FLASCHEN

Gazosa Tessin (CH)	35 cl 6.50
Aranciata amara, Grapefruit, Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	
Cola Goba	33 cl 5.50
Cola zero Goba	33 cl 5.50
Rivella rot, blau	33 cl 5.50
Ginger Ale Gents (CH)	20 cl 5.50
Tonic Gents (CH)	20 cl 5.50

OHNE ALKOHOL

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

MIT ALKOHOL

focacceria Gin "FIN"	14.50
mit Gents Tonic (CH), Zitrone, Rosmarin, Eis	
Himbeer-Thymian Gin	14.50
mit Gents Tonic (CH), Limetten, Thymian, Eis	
Aperol Spritz	13.00
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis	
Campari Amalfi	13.50
mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis	
Helga	12.00
mit Hibiskus, Prosecco, Soda, Eis	
Lillet Blanc Vive	12.50
mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis	
Lillet Rose	12.50
mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis	
St.Gallen Spritz	13.00
der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & Verveine mit Prosecco, Soda & Eis	

Unser
Favorit!

Pitcher
Quöllfrisch
1 L | 15.50

Bier

OFFENBIER

Appenzeller Quöllfrisch 4.8 % Vol. 30 cl | 5.00
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten
aus Stammheim & der Hallertau gebraut. 50 cl | 7.80

Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch 2.5 % Vol. 30 cl | 5.00
süss / sauer 50 cl | 7.80

AUS DER FLASCHE

Misty Cave Appenzell 0 % Vol. 33 cl | 5.50
Entdecke das alkoholfreie "Misty Cave"
mit dezenter Kalthopfung, würzigem Aroma &
naturtrübem Charakter. Packt dich die Abenteuerlust?

Schwarzer Kristall Appenzell 6.3 % Vol. 33 cl | 6.90
Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe
überrascht mit einem Röstkaffee-Bouquet.

Mountain Lager Appenzell 4.8% Vol. «Bio» 33 cl | 6.90
Ausgewogen hopfiges und malziges Aroma,
angenehm rezent & spritzig, feinherbe Hopfenbittere,
erfrischend.

Weizen Appenzell 5.2% Vol. «Bio» 50 cl | 7.90
Das obergärige, naturtrübe Weizenbier
aus dem Appenzellerland.

Blondine Biergarage, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.90
Die kühle Blonde mit weissem Top für eine erfrischende
Dauerbeziehung. Leicht fruchtig, herb trocken.

Pale Ale Biergarage, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.90
Typisch englisch, malzig, fruchtig, fein & es hat mehr Perlen
als die Queen.

Klosterbräu Schützengarten, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.90
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. 8.1% 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