

benvenuti

Essen & Trinken

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

unsere empfehlung

Eine Entdeckungsreise durch unsere Speisekarte

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

Überraschungs-Degustationsmenü (Preis p.P.)

Semplice CHF 55.00

Perfetto CHF 68.50

Superiore CHF 92.50

Begib dich auf einen kulinarischen Rundgang durch
unsere Speisekarte mit den Lieblingsgerichten der
focacceria. Sorgfältig ausgewählt und in einem
Überraschungs-Degustationsmenü ab zwei Personen
zusammengestellt.

Von unserer typischen Focaccia bis zu den hausgemachten
Pastagerichten steckt überall viel Amore drin. Lass dich
von uns auf eine aufregende, kulinarische Reise mitneh-
men, bei der jede Überraschung ein Genuss ist.

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 misti della focacceria

150 gr | 250 gr

Vorspeise / Hauptgang

21.00 | 35.00

die besten Antipasti von uns zusammengestellt

(auf Wunsch vegetarisch oder vegan)

Burrata

14.00

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

Stracciatella

14.00

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

Prosciutto dolce di Parma & Stracciatella


19.50

italienischer Rohschinken mit dem flüssigen, cremigen Herz
vom Burrata aus Apulien & Olivenöl

Vorspeisen

Blattsalat, bunt gemischt 10.80
an unserem italienischen Hausdressing

Caprese di Burrata 17.00 | 23.50
mit Burrata, einer Art Mozzarella, einfach noch cremiger
an einer Balsamico-Vinaigrette

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 mit Kartoffeln & Bohnen

Unser
Favorit!

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

Vitello tonnato steirisch 23.00 | 31.00
hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch (CH) &
Thoncreme (VNM), Kapern, Zitrone & Kürbiskernöl

Salat-Bowls

Bunter Feldsalat mit ...

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

Pasta fatta in casa

Wähle
deine Pasta
Tagliatelle,
Spaghetti alla Chitarra
oder
Ravioli mit Ricotta-
Mangold-Füllung

Carbonara Spaghetti alla Chitarra
«der Klassiker schlechthin» Ei, Speck & Rahm

NORMAL | KLEIN

26.50 | 19.50

Kartoffel Gnocchi (glutenfrei)
Tomatensugo mit Cherrytomaten

25.50 | 19.50

Pomodoro Spaghetti alla Chitarra
Tomatensugo mit Cherrytomaten
+ *Burrata* 5.50

23.50 | 18.50

Prosecco-Tomaten-Risotto
mit Dörrotomaten & Jungzwiebeln

25.00 | 19.00

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Mangold
al Burro con Salvia (Salbei-Butter)

27.50 | 22.50

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Mangold
an einer leichten Zitronen-Thymian-Sauce

29.50 | 23.50

Salsiccia-Bolognese Tagliatelle
Haus-Salsiccia (Rind, CH), Tomatensugo

27.00 | 19.50

Spinaci-Gorgonzola Tagliatelle
mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce

26.00 | 19.50

XL
+ 5.00

AL FORNO

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

26.00 | 19.80

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

29.50 | 21.00

(min. 15 min Backzeit)

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.

Duo vom Wels & Zander 38.00
(aus der Fischzucht Kenzenau, Thurgau)
gebraten an einer schmackhaften Zitronen-Dill-Butter

Pouletbrust 180gr 28.50
saftig gegrillte Pouletbrust
mit hausgemachter Kräuterbutter

Tagliata-Entrecôte 180gr 43.50
vom Bio-Weiderind aus dem Familienbetrieb,
rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter

WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

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

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-Basilikum-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

Bio-
Limonade

FLASCHEN

Galvanina "Das Original aus Italien"	35 cl 6.50
Orangen, Grapefruit, Limonade, Mandarine, Blutorange	
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	12.00
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eis	
Campari Amalfi	12.50
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	12.00

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.

Alkohol-
frei!

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.

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

Tenute Collesi Chiara (Italien) 6% Vol. 50 cl | 9.50
Der harmonische & fruchtige Geschmack gibt dem Gaumen ein
sofortiges Gefühl von Frische, das mit Cidernoten abschliesst.

Tenute Collesi Rossa (Italien) 8% Vol. 50 cl | 9.50
Unverwechselbarer Charakter mit lang anhaltendem Aroma,
süßem Geschmack, der mit mineralischen Noten angereichert ist.

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.

zum
Teilen

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

WELTWEIT

Festlaune "Catering"

focacceria.ch