

benvenuti

Essen & Trinken

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit & jedes Mal auch etwas Glück.

Diese Vorschläge sind ab 2 Personen
Preis pro Person

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.

Vorspeisen Tavolata! 29.00

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Gartensalat
Falscher Caprese | Caponata Siciliana |
Gamberi aglio e olio

Pasta, Pasta Tavolata! 38.00

Carbonara Spaghetti alla Chitarra |
Salsiccia-Bolognese Tagliatelle |
Cacio & Pepe Spaghetti alla Chitarra | Ravioli al burro con salvia

Facile – die einfache Tavolata *à discrétion* 57.00

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Gartensalat |
Falscher Caprese | Caponata Siciliana | Pulpo alla Luciana
Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti alla Chitarra &
Tagliatelle.
Zum Abschluss eine Variation aus unserer Dessertküche.

Perfetto – die grosszügige Tavolata *à discrétion* 69.00

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Gartensalat |
Falscher Caprese | Melanzana al forno | Caponata al forno |
Pulpo alla Luciana | Tatar vom Schweizer Rind |
Gamberi aglio e olio.
Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti alla Chitarra,
Tagliatelle & Ravioli in verschiedenen Varianten.
Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit einer Dessertvariation.

Superiore – die Tavolata *à discrétion* **mit Fleisch oder Fisch** 98.00

Ergänzt die Tavolata «Perfetto» zum Hauptgang mit
Filet vom Appenzeller Kalb oder Zanderfilet.
Dazu lieben wir Blattspinat, Cherrytomaten al forno &
hausgemachter Kräuterbutter.
Die Dessertvariation zum Abschluss rundet diese Reise ab.

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 10.00

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 22.50
eine Art Mozzarella aus Apulien,
einfach noch cremiger, mit gerösteten Pilzen,
Kürbiskernöl & Pinienkernen

Prosciutto dolce di Parma & Stracciatella 24.50
italienischer Rohschinken mit dem flüssigen,
cremigen Herz vom Burrata aus Apulien

Stracciatella 19.50
das flüssige, cremige Herz vom Burrata
aus Apulien, mit geröstetem Blumenkohl,
Blattspinat & Haselnüssen

Vorspeisen

dazu hausgemachte, ofenfrische Focaccia (CH)

VORSPEISE | HAUPTGANG

Caponata Siciliana 17.50 | 22.50
ein warmes, süditalienisches Ratatouille
mit Pinienkernen & Weinbeeren

Falscher Caprese 18.50 | 23.50
flüssiges, cremiges Herz vom Burrata aus Apulien
mit Randen-Carpaccio & Cime di Rapa

Gartensalat, bunt gemischt 11.50
mit saisonalem Gemüse &
unserem italienischen Hausdressing

Gamberi aglio e olio 22.50 | 32.00
Black Tiger Crevetten "Eden" (aus den geschützten
Mangrovenwäldern, Pacific VNM) mit Olivenöl,
Knoblauch, Chili & Rosmarin

Melanzana al Forno 19.00 | 24.50
überbackene Aubergine mit Schafsricotta &
Minzöl

Pulpo alla Luciana 23.00 | 33.00
Pulpo (IT) nach Luciana-Art, ein typisches
Rezept der neapolitanischen Küche,
mit Oliven, Kapern, Tomatensugo, Knoblauch & Chili

Tatar vom Schweizer Rind 100g | 180g
an einer italienischen Marinade auf einem
Parmesan-Crème-Spiegel mit Kräuteröl &
saisonalem Trüffel 26.50 | 35.00

Salat-Bowls

Bunter Feldsalat mit hausgemachtem Dressing ...

Gamberi 🌱 🍷 🍷 gebratene Black Tiger Crevetten (aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM) mit Chili & Knoblauch, dazu ein Sweet & Sour-Chutney	28.00
Italiana 🌱 🍷 🍷 mit Pomodori secchi, Balsamico-Champignons & Oliven	24.00
Planted Chicken 🌱 🍷 🍷 gebratenes planted Chicken (hergestellt in der Schweiz) mariniert mit Zitronen, Rosmarin & Thymian an einem leichten, veganen Sauerrahm	26.00
Pollo e avocado 🌱 gebratene Schweizer Pouletbruststreifen an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	26.00
Romana mit knusprigem Guanciale (IT), einem Joghurt-Pecorino-Dressing & Eierrogen	25.00
Toscana mit lauwarmem, sautiertem Schwarzkohl, einem Joghurt-Parmesan-Dressing & Focaccia-Krümel (CH)	20.00

Pasta fatta in casa

Wähle deine Pasta:

Tagliatelle, Spaghetti alla Chitarra oder
Ravioli con bietola & Ricotta di Pecora

HAUPTGANG | VORSPEISE

Carbonara Spaghetti alla Chitarra 🍷 27.00 20.00 mit Eigelb-Pecorino-Crème & knusprigem Guanciale (IT)
Pomodoro Spaghetti alla Chitarra 🍷 23.50 18.50 Tomatensugo mit Cherrytomaten + Burrata CHF 5.50
Ravioli con bietola & Ricotta di Pecora 29.00 24.00 mit Pioppini-Pilzen, Pilz-Jus & Kräuteröl
Ravioli con bietola & Ricotta di Pecora 25.00 22.00 al burro con salvia (Salbei-Butter)
Salsiccia-Bolognese Tagliatelle 27.00 19.50 Haus-Salsiccia (Rind, CH), Tomatensugo
Risotto 🌱 27.00 22.00 Porcini e prosecco Riserva San Massimo-Reis "Bio", mit 24 Monate gereiftem Parmesan & Bergbutter
all'Amatriciana Tagliatelle 🍷 28.00 21.00 Tomatensugo mit Cherrytomaten, knusprigem Guanciale (IT) & Pecorino
Cacio & Pepe Spaghetti alla Chitarra 🍷 25.00 19.00 Pecorino-Espuma mit Blumen-, Lange- & Szechuanpfeffer

XL
+5.00

Al forno

Entdecke unsere köstlichen Ofenspezialitäten. Lass dich von den frischen Aromen Italiens verführen und genieße ein unvergessliches Geschmackserlebnis!

Caponata Siciliana al forno 26.50 | 19.50
ein warmes, süditalienisches Ratatouille mit Pinienkernen, Weinbeeren & Straciatella

Lasagna alla Salsiccia 29.50 | 21.00
Salsiccia-Bolognese (Rind; Bechinger, St. Georgen), Béchamel, Lasagne-Blätter aus unserer Pasta-Werkstatt
(min. 15 min Backzeit)

Parmigiana di Melanzane 26.00 | 19.80
Auberginen-Lasagne mit Tomatensugo, Mozzarella & Parmesan *(min. 15 min Backzeit)*



Fleisch & Fisch

Wir legen sehr grossen Wert auf die Qualität & die Herkunft unserer Produkte & verwenden wenn möglich Schweizer Fleisch. Bei Fisch & Meerestieren achten wir auf nachhaltige Fischerei & vertrauen den Versprechen der verschiedenen Labels & unseren Lieferanten.

Appenzeller Reh- & Hirschfilet (CH) 47.00
rosa gebraten, mit sautierten Kräuterseitlingen an einem Wild-Jus

Filet vom Appenzeller Kalb (CH) 49.00
rosa gebraten an einem feinen Pfeffer-Waldbeeren-Jus

Maispoulardenbrust aus dem Alpstein (CH) 29.50
saftig gegrillte Maispoulardenbrust mit Jus

Zanderfilet (Lago Maggiore - CH) 42.00
gebratenes Zander-Filet aus dem Lago Maggiore serviert mit Kürbis-Crème & Haselnuss

WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

Bunter Blattsalat
Hausgemachte Tagliolini
Herbstgemüse
Risotto

jede zusätzliche Beilage + 5.50

Getränke

Unser
Eistee zum
mitnehmen
50 cl | 4.00

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

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
Schweizer Kräuterlikör, Prosecco, Soda & Eis	

Unser
Favorit!

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 gewitter-
schwarzen Farbe überrascht mit einem
Röstkaffee-Bouquet.

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.

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.

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN-BIERE AUS DER PROSECCO-FLASCHE

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.

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 & Schweizer Fleisch.

Wir sehen es als Passion & unsere Aufgabe die besten Rohstoffe & Lebensmittel zu suchen & zu verarbeiten. So werden alle Pasta, Focaccia, Pesto & Desserts in unserer eigenen Produktionsküche in St.Gallen (CH) gefertigt.

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

laktosefrei | glutenfrei | vegan



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

SCHWEIZWEIT

Festlaune "Catering"