

benvenuti

Essen & Trinken

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

Wir verwenden wo immer es geht
Bio-Produkte aus der Schweiz.

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
Carpaccio di Pomodoro | Caponata Siciliana |
Gamberi aglio e olio

Pasta, Pasta Tavolata! à discrétion 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 |
Carpaccio di Pomodoro | Caponata Siciliana | Mediterraner Pulpo-Salat
Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti alla Chitarra &
Tagliatelle.
Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit unserer Dessertvariation.

Perfetto – die grosszügige Tavolata à discrétion 69.00

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Gartensalat |
Carpaccio di Pomodoro | Spargel-Salat |
Tatar vom Schweizer Rind | Mediterraner Pulpo-Salat |
Caponata Siciliana | Gamberi aglio e olio.
Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti alla Chitarra,
Tagliatelle & Ravioli in verschiedenen Varianten.
Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit unserer Dessertvariation.

Superiore – die Tavolata à discrétion mit Fleisch oder Fisch 98.00

Ergänzt die Tavolata «Perfetto» zum Hauptgang mit
Tagliata vom Appenzeller Rind oder Zanderfilet.
Dazu lieben wir Blattspinat, Cherrytomaten al forno &
hausgemachter Kräuterbutter.
Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit unserer Dessertvariation.

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. dazu reichen wir hausgemachte, ofenfrische Focaccia (CH)

WÄHLE AN DER THEKE, PREIS PRO 100g

Auswahl der besten italienischen Antipasti frisch aufgeschnitten & assortiert

mit Salumi / Käse 14.00
vegan ② 10.00

Antipasti misti della focacceria ③ 150 gr | 250 gr
Vorspeise / Hauptgang / Fleisch und / oder Käse 21.00 | 35.00
Beste Antipasti von uns zusammengestellt
Vegan 16.50 | 31.50

Burrata al Naturale ③ 12.00
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger,
serviert mit Pfeffer und Fleur de Sel

Spargel-Salat ③ 23.00
lauwarmer Spargelsalat, serviert mit
einem Appenzeller Bio-Onsen-Ei an Balsamico-Vinaigrette

Prosciutto dolce di Parma & Stracciatella ③ 24.50
italienischer Rohschinken mit dem flüssigen,
cremigen Herz vom Burrata aus Apulien

Vorspeisen

dazu reichen wir hausgemachte, ofenfrische Focaccia (CH)

VORSPEISE | HAUPTGANG

- Caponata Siciliana** 🍷 🌿 17.50 | 22.50
ein warmes, süditalienisches Ratatouille
mit Pinienkernen & Weinbeeren
- Carpaccio di Pomodoro** 🍷 18.50 | 23.50
Carpaccio von geschälten Tomaten mit
Burrata aus Apulien dazu Basilikum-Vinaigrette
- Gamberi aglio e olio** 🍷 🌿 22.50 | 32.00
*Black Tiger Crevetten "Eden" mit Olivenöl,
Knoblauch, Chili & Rosmarin
*(aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM)
- Gartensalat** 🍷 🌿 🌱 11.50
mit saisonalem Gemüse &
unserem italienischen Hausdressing
- Mediterraner Pulpo-Salat** 🌿 🍷 23.00 | 33.00
lauwarmer Pulpo (IT) an einer Limetten-Gremolata
mit Cherrytomaten, Blattspinat, Kartoffeln & Bohnen
- Tatar vom Schweizer Rind** 🍷 100g | 180g
an einer Sashimimarinade 24.00 | 33.50
auf einem Wasabi-Grüntee-Spiegel
mit Frühlingszwiebeln & Äpfel, dazu reichen wir
Appenzeller Butter & Focaccia

Salat-Bowls

Bunter Feldsalat mit unserem focacceria-Balsamico-Vinaigrette

- Gamberi** 🌱 🌱 28.00
gebratene Black Tiger Crevetten "Eden"
mit Chili & Knoblauch, dazu ein
Sweet & Sour-Mangochutney
*(aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM)
- Italiana** 🌱 🌱 🌱 24.00
mit Pomodori secchi, Balsamico-Champignons &
marinierten Oliven
- Planted Chicken** 🌱 🌱 🌱 26.00
gebratenes planted Chicken (hergestellt in der Schweiz)
mariniert mit Zitronen, Rosmarin & Thymian
an einem leichten, veganen Sauerrahmdip
- Pollo e Avocado** 🌱 26.00
gebratene Pouletbruststreifen (CH)
an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten
Sauerrahm-Ingwerdip

Pasta fatta in casa

Glutenfreie Pasta auf Anfrage, mind. 10min Kochzeit

VORSPEISE | HAUPTGANG

Ravioli al Burro con Salvia 22.50 | 27.50
mit Ricotta & Mangold gefüllt, an Salbeibutter

Spaghetti alla Chitarra Carbonara  20.00 | 27.00
mit Eigelb-Pecorino-Crème &
knusprigem Guanciale (IT)

Spaghetti alla Chitarra Pomodoro  18.50 | 23.50
Tomatensugo mit Cherrytomaten
+ Burrata CHF 5.50

Spaghetti alla Chitarra Cacio & Pepe 19.00 | 25.00
mit Pecorino-Espuma &
Blumen-, Lange- & Szechuanpfeffer

Tagliatelle Salsiccia-Bolognese 19.50 | 27.00
Rinds-Salsiccia von der Metzgerei Bechinger
in Tomatensugo

Tagliatelle con Pancetta & Zenzero  21.00 | 28.00
Tomatensugo mit Cherrytomaten, Speck,
Ingwer & knusprigem Guanciale (IT)

Risotto-Spargel-Prosecco  22.00 | 27.00
Riserva San Massimo-Reis "Bio",
mit 24 Monate gereiftem Parmesan & Bergbutter

Unser
Sommer-
Tipp

XL
+5.00

Al forno

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

VORSPEISE | HAUPTGANG

Caponata Siciliana Stracciatella
ein warmes, süditalienisches Ratatouille
mit Pinienkernen, Weinbeeren & Stracciatella

19.50 | 26.50

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

21.00 | 29.50

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

19.50 | 26.50

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.

Maispouardenbrust ^(CH) saftig gegrillte Maispouardenbrust aus dem Alpstein mit Portweinjus	29.50
Tagliata di Manzo [®] rosa gebratenes Entrecôte vom Appenzeller Rind mit Rucola, Grana & Cherrytomaten	47.00
Zanderfilet ^(CH) [®] gebratenes Zander-Filet aus dem Lago Maggiore serviert mit Karotten-Crème & Haselnuss	42.00

WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

Bunter Blattsalat
Hausgemachte Spaghetti alla Chitarra
Prosecco-Saison-Risotto
Frühlings-Gemüse
jede zusätzliche Beilage + 5.50

Dessert

all unsere Dessert sind hausgemacht

Pana Cotta im weckglas ☼ an einem saisonalem Topping	7.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (min. 15 min Backzeit) wähle dazu eine Kugel Glace* deiner Wahl	9.50 14.50
Tiramisu classico im Weckglas	7.50
Toblerone-Schokoladenmousse im weckglas ☼	7.50

NUR ETWAS KLEINES ZUM NASCHEN ?

Amaretti ☼ gefüllt mit herzhafter Schokolade	5.50
Brownie unser Klassiker mit Nüssen mit Sauerrahm-Glace	6.50 11.50
hausgemachtes Glace nach Saison, pro Kugel deine Gastgeber*innen informieren dich gerne darüber	5.00
Mohnkuchen ☼ unser saftiger Liebling	6.50
Pastel de Nata Blätterteigtörtchen mit Vanillecrème gefüllt Rezept nach portugiesischer Art	6.50
Bananen-Schokoladen-Muffin ☼ ☼	5.50

Getränke

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

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

Hibiskusblüten-Eistee	5.80 8.20 13.80
Ingwer-Basilikum-Eistee	5.80 8.20 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

FLÄSCHLI

Galvanina, "Bio-Limonade" Rimini (IT)	35 cl 6.50
<ul style="list-style-type: none">• Blutorange• Grapefruit• Mandarine• Orange• Limone	
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

Apéro Getränke

ALKOHOLFREIER APÉRO

Amicero Spritz Ingwer-Orangen-Apéro mit Soda & Eis	8.00
Crodino der Kräuter-Klassiker aus Milano mit Orangen & Eis	7.50
Manzoni Spritz Johannisbeeren-Granatapfel-Apéro mit Soda & Eis	8.00
Vaux Träublein Traubensaft, Johannisbeersaft, Gerstenmalz Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland, "Bio"	7.50

Apéro Getränke

MIT ALKOHOL

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

Unser
Favorit!

Bier

Pitcher
Quöllfrisch
1L | 15.50

OFFENBIER

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

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 sowie Bio Produkte aus der Schweiz.

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



Unsere Betriebe im Überblick

ST.GALLEN

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

SCHWEIZWEIT

Festlaune "Catering"

TAKE-AWAY



focacceria.ch