

benvenuti

Essen & Trinken

**Bei uns ist alles
hausgemacht.**

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

Wir verwenden wo immer es geht
saisonale Produkte aus der Region und/oder Bio-Produkte.

focacceria.ch

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.

Wie wir mit unseren Freunden essen...

...zu zweit Teilen statt sich entscheiden.

Bestellt 2-3 Lieblingsgerichte pro Person, alles in die Tischmitte, schnapp dir deine Gabel und los geht die Genussreise durch die focacceria.

...zu viert oder mehr heisst es Tavolata.

Lange Tische, volle Platten, klirrende Gläser!
Genuss und Dolce Vita wie bei der Nonna in Bella Italia, nur ohne Abwasch ;).

Vorspeisen – Tavolata 29.00

Antipasti | Vitello tonnato | Randen Caprese |
Caponata Siciliana | Gamberi aglio e olio

Pasta – Tavolata à discrétion 38.00

Carbonara Spaghetti alla Chitarra | Salsiccia-Bolognese Tagliatelle |
Spinat & Gorgonzola Tagliatelle | Ravioli al burro con salvia

Facile – Tavolata à discrétion 57.00

Antipasti | Vitello tonnato | Randen Caprese |
Caponata Siciliana | mediterraner Pulpo-Salat |
Spinat & Gorgonzola Tagliatelle | Carbonara Spaghetti alla Chitarra |
Salsiccia-Bolognese Tagliatelle
Dessertvariation aus unserer Zuckerküche

Perfetto – Tavolata à discrétion 69.00

Antipasti | Vitello tonnato | Randen Caprese |
Caponata Stracciatella | Tatar vom Schweizer Rind |
mediterraner Pulpo-Salat | Gamberi aglio e olio.
Spinat & Gorgonzola Tagliatelle | Carbonara Spaghetti alla Chitarra |
Salsiccia-Bolognese Tagliatelle | Ravioli al burro con salvia
Dessertvariation aus unserer Zuckerküche

Noch Lust auf einen Hauptgang? + CHF 10.00

Flank Steak

180 Gramm Special Cuts vom Appenzeller Weiderind
mit Blattspinat & Kräuterbutter

oder

Zanderfilet (CH)

gebratenes Zander-Filet aus dem Lago Maggiore
in "guazzetto" mit Cherrytomaten, Oliven & Basilikum

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).

Antipasti nach deiner Wahl, wähle an der Theke
mit Salumi / Käse pro 100gr 14.00
Vegan pro 100gr 10.00

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

Burrata al Naturale 🍷 13.00
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger,
serviert mit Pfeffer, Fleur de Sel & Olivenöl

Prosciutto Parma dolce di & Stracciatella 🍷 24.50
italienischer Rohschinken (24 Mesi) mit dem flüssigen,
cremigen Herz vom Burrata aus Apulien

Primo Piatto

Dazu reichen wir hausgemachte, ofenfrische Focaccia (CH).
Auf Anfrage servieren wir euch gerne glutenfreie Focaccia

Auberginen Tatar 🍷 🌱 🍷
geräucherte Auberginen, Kapern, Zwiebel
vegane Kapernmayonnaise
Appenzeller Butter & Focaccia

VORSPEISE
100g | 180g
23.00 | 32.00

Gamberi aglio e olio 🍷 🍷 24.00
*Black Tiger Crevetten "Eden" mit Olivenöl
Knoblauch, Chili & Rosmarin
*(aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM)

Mediterraner Pulpo-Salat 🍷 28.00
lauwarmer Pulpo (IT) an einer Limetten-Gremolata
mit Cherrytomaten, Blattspinat, Kartoffeln & Bohnen

Randen Caprese 🍷 19.50
Randen-Carpaccio mit Apfel-Vinaigrette
flüssiges, cremiges Herz vom Burrata aus Apulien

Tatar vom Schweizer Rind 🍷
an einer Sashimarinade
mit Jungzwiebeln & Äpfeln,
auf einem Wasabi-Matcha-Spiegel
Appenzeller Butter & Focaccia

100g | 180g
27.00 | 38.00

Vitello tonnato 🍷 24.00
hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch (CH) mit
Thoncreme, Kapern & Zitrone

Salat-Bowls

Bunter Feldsalat mit unserem focacceria-Balsamico-Vinaigrette
als Hauptgangportion oder perfekt zum Teilen.

Avocado e Melagrane 🌱 🌱 🌱 Avocadostreifen mit Zitrone, Granatäpfel & gerösteten Pinienkerne	24.00
Funghi 🌱 🌱 🌱 gebratene Champignons (CH) + gebratenem Speck CHF 2.50	22.50
Gamberi 🌱 🌱 gebratene Black Tiger Crevetten "Eden" (5 Stk.) Sweet & Sour-Mangochutney <small>*(aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM)</small>	32.00
Italiana 🌱 🌱 🌱 mit Pomodori secchi, Balsamico-Champignons & marinierten Oliven	24.00
Monti 🌱 mit Thymian-Honig überbackener Ziegenweickäse & karamellisierten Baumnüssen	25.50
Planted Chicken 🌱 🌱 🌱 gebratenes planted Chicken (hergestellt in der Schweiz) mariniert mit Zitronen, Rosmarin & Thymian dazu Chimichurri-Sauce	29.00
Pollo e Avocado 🌱 gebratene Pouletbruststreifen (CH) an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	29.00



Hausgemachte Pasta

Unsere Pasta produzieren wir in unserer Manufaktur Bio-Weizenmehl von der Bruggmühle in Goldach, Walliser Hartweizengriess, Freilandeier aus Flawil St.Galler Leitungswasser, Handarbeit & viel Liebe.

KOMBINIERE DEINE LIEBLINGSSAUCE MIT DEINER LIEBLINGSPASTA

- Tagliatelle**
- Spaghetti alla Chitarra**
- Ravioli mit Mangold-Ricotta-Füllung (+4.00)**

Pasta e Risotto

Glutenfreie Pasta auf Anfrage, mind. 10min Kochzeit

HAUPTGANG

- Randen-Prosecco-Risotto** 28.00
Riserva San Massimo-Reis "Bio" mit Taleggio
- Burro con Salvia Ravioli** 32.00
mit Ricotta & Mangold gefüllt (an Salbeibutter)
- Carbonara Spaghetti alla Chitarra** 33.00
mit Eigelb-Pecorino-Crème & knusprigem Guanciale (IT)
- Ossobuco al Ragout** (pulled) **Bianco Tagliatelle** 36.00
mit Safran, Zitrone & Weisswein (Appenzeller Kalb)
- Pomodoro Spaghetti alla Chitarra** 28.00
Tomatensugo mit Cherrytomaten + Burrata CHF 5.50
- Salsiccia-Bolognese Tagliatelle** 33.00
Salsiccia-Bolognese (Rind; Bechinger, St. Georgen) in würzigem Tomatensugo
- Spinaci e Gorgonzola Tagliatelle** 29.00
mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce
- Tagliatelle alla Norma** 29.00
frittierte Auberginen in würzigem Tomatensugo mit geriebenem, salzigen Ricotta & Basilikum
- Zafferano e Pera Ravioli** 34.00
Ricotta-Mangold Ravioli an einer Safransauce mit Birnenstücken



Secondo Piatto

	HAUPTGANG
Caponata Siciliana 🌱 🌾 🍷	24.00
ein warmes, süditalienisches Ratatouille mit Pinienkernen & Weinbeeren mit Stracciatella + CHF 4.50	28.50
Lasagne alla Salsiccia	34.00
Salsiccia-Bolognese (Rind; Bechinger, St. Georgen), Béchamel, Lasagne-Blätter aus unserer Pasta-Werkstatt (min. 15 min Backzeit)	
Parmigiana di Melanzane 🌱	32.00
Auberginen-Lasagne mit Tomatensugo, Mozzarella & Parmesan (min. 15 min Backzeit)	
Maispouardenbrust* 180 Gramm (CH) 🌱	38.00
saftig gegrillte Maispouardenbrust aus dem Alpstein mit Portweinjus	
Planted Steak gegrillt* 🌱 🌾 🍷	34.00
mit Blattspinat & Chimichurri-Sauce	
Rindsfilet* 🌱	54.00
180 Gramm, vom familieneigenen Demeter Hof aus dem Toggenburg mit Blattspinat & Kräuterbutter	
Flank Steak* 🌱	42.00
180 Gramm Special Cuts vom Appenzeller Bio Weiderind mit Blattspinat & Kräuterbutter	
Zanderfilet* (CH)	42.00
gebratenes Zander-Filet aus dem Lago Maggiore in "guazzetto" mit Cherrytomaten, Oliven & Basilikum	

*WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

bunter Blattsalat | Butterschneitzeller | Prosecco-Saison-Risotto |
Caponata-sizilianisches Ratatouille

Dolce

all unsere Dessert sind hausgemacht

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (min. 15 min Backzeit) wähle dazu eine Kugel Glace* deiner Wahl	9.50 14.50
Tiramisu classico	12.00
Toblerone-Schokoladenmousse 🇨🇭	12.00

ODER ETWAS KLEINES ZUM NASCHEN ?

Amaretti 🇨🇭 gefüllt mit herzhafter Schokolade	5.50
Bananen-Schokoladen-Muffin 🌱 🇨🇭 🇩🇪	5.50
Brownie mit Nüssen mit hausgemachter Sauerrahm-Glace	6.50 11.50
Giolito Glace nach Wahl pro Kugel, deine Gastgeber*innen informieren dich gerne darüber	5.00
Ein Mini-Dessert deiner Wahl im Weckglas Tiramisu classico Panna Cotta Tobleronemousse	7.50
Mohnkuchen 🇨🇭 unser saftiger Liebling mit Birnen	6.50
Pastel de Nata Blätterteigtörtchen mit Vanillecrème gefüllt Rezept nach portugiesischer Art	6.50

Getränke

Unser
Eistee zum
mitnehmen
50 cl | **5.00**

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

Hibiskusblüten-Eistee	5.80 8.20 13.80
Ingwer-Basilikum-Eistee	5.80 8.20 13.80
Basilikum Limetten Limonade	5.80 8.20 13.80
Passionsfrucht Limonade	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	9.00
Crodino der Kräuter-Klassiker aus Milano mit Orangen & Eis	5.50
Ginger Spritz hausgemachter Bio-Ingwersirup, stilles Wasser, Eis, Ingwer, Minze	9.00
Manzoni Spritz Johannisbeeren-Granatapfel-Apéro mit Soda & Eis	9.00
Vaux Träublein Traubensaft, Johannisbeersaft, Gerstenmalz Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland, "Bio"	7.50
Virgin Basil Smash MIKKS Basil Lime, alkoholfreier Gin, Eis, frischer Basilikum	9.50
Virgin Passion MIKKS Passion Lemon, Soda, Eis, Passionsfrucht, Limette	9.50

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
Ginger Spritz hausgemachter Bio-Ingwersirup, Prosecco Soda, Eis, Ingwer, Minze	13.00
Helga - focacceria Spritz 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.Galler Spritz Marito Schweizer Kräuterlikör, Prosecco, Soda & Eis	13.00
Passion Spritz MIKKS Passion Lemon, Prosecco, Soda, Eis, Passionsfrucht, Limette	13.00



Bier



OFFENBIER

Appenzeller Quöllfrisch 4.8% Vol. 30 cl | 5.50
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen
Hopfsorten aus Stammheim &
der Hallertau gebraut 50 cl | 7.80

Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch 2.5% Vol. 30 cl | 5.50
süss / sauer 50 cl | 7.80

AUS DER FLASCHE

Misty Cave Appenzell 0% Vol. 33 cl | 6.90
Entdecke das alkoholfreie "Misty Cave"
mit dezenter Kalthopfung, würzigem Aroma &
naturtrübem Charakter.
Packt dich die Abenteuerlust?

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.

Oldtimer Pale Ale Biergarage, St.Gallen 5.0% Vol. 33 cl | 6.90
Der Oldtimer ist wie ein alter Bentley.
Karamellnoten und uralte Hopfsorten verleihen diesem
vollmundigen Ale seinen ausgewogenen Charakter.

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 (IT) 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 (IT) 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 und/oder Bio Produkte aus der Schweiz.

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.
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 Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

laktosefrei | glutenfrei | vegan



Unsere Betriebe im Überblick

ST.GALLEN

focacceria
Metzgergasse 22

Klosterbistro
Klosterhof 6e

Festküche
"Kochen, Feiern, Teamevents & Workshops"
Manufaktur Haggenstrasse 6

Festlaune "Event & Catering"
Trauermahl.ch

SCHWEIZWEIT



focacceria.ch