

benvenuti

Essen & Trinken

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

unsere empfehlung

Eine Entdeckungsreise - die Tavolata

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

Bestellt euch pro Person 2 bis 4 verschiedene,
kleine Gänge in die Tischmitte & erlebt
eine Genuss-Reise quer durch
die focacceria-Speisekarte.

**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

Antipasti nach deiner Wahl

mit Salumi / Käse	12.50
vegan	8.50

Antipasti-Vorspeise / Hauptgang 18.00 | 29.50
die besten Antipasti von uns zusammengestellt
(auf Wunsch vegetarisch oder vegan)

Burrata 11.50
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger,
mit Olivenöl

Stracciatella 10.50
das flüssige, cremige Herz vom Burrata aus Apulien,
mit Olivenöl

Vorspeisen

Blattsalat, bunt gemischt 10.50
an unserem italienischen Hausdressing

Burrata-Salat 16.50 | 21.50
Burrata, eine Art Mozzarella, einfach noch cremiger
auf geschälten Tomaten, an einem Basilikumpesto

Caponata warm 15.50 | 25.00
Südtaliesisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren,
mit Stracciatella *oder* vegan

Feta al forno 14.50 | 22.00
überbackener Schafskäse an Olivenöl, Peperoncino,
Cherrytomaten, Zwiebeln & Peterli

Gambas al ajillo 19.50 | 28.00
Black Tiger Crevetten «Eden» (*aus den geschützten Mangroven-
wälder, Pacific VNM*) mit Olivenöl, Knoblauch, Chili & Rosmarin

Pulpo-Salat 17.50 | 22.50
lauwarmer, zart gegarter Pulpo,
an einer Limetten-Gremolata, auf Blattspinat

Tatar vom Rind 100g | 180g
an einer Sashimimarinade auf einem 23.50 | 32.00
Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln

Salat-Bowls

Avocado	19.50
mit Avocadostreifen & Zitrone	
Gambas	27.50
gebratene Black Tiger Crevetten «Eden» (<i>aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM</i>) mit Chili & Knoblauch, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	
Italiana	21.50
mit Antipasti (Pomodori secchi, Pilzen & Oliven)	
Monti	24.50
überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumüssen	
Pollo	24.50
gebratene Schweizer Pouletbruststreifen an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	
Planted Chicken <small>vegan</small>	24.50
gebratenes planted Chicken (hergestellt in der Schweiz) mariniert mit Zitronen, Rosmarin & Thymian an einem leichten, veganen Joghurdip	

Hausgemachte Pasta

XL
+5.00

Tagliatelle Bolognese-Salsiccia Haus-Salsiccia (Rind, CH), Sugo	KLEIN NORMAL 18.00 23.00
Tagliarini Carbonara «der Klassiker schlechthin» Ei, Speck & Rahm	19.00 24.50
Tagliarini Pomodoro unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten + <i>Burrata</i> 5.00	17.00 19.50
Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce	18.00 23.00
Kartoffel Gnocchi (vegan & glutenfrei) an unserer Tomatensugo mit Cherrytomaten	18.00 23.00
Ravioli al Burro con Salvia Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter	21.00 24.50

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

AL FORNO

Lasagne-Salsiccia Salsiccia-Bolognese (Rind von der Metzgerei Bechinger, St. Georgen), Béchamel, Lasagne-Blätter aus unserer Pasta-Werkstatt (<i>min. 15 min Backzeit</i>)	19.50 26.50
Parmigiana Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan & Mozzarella (<i>min. 15 min Backzeit</i>)	17.50 23.50

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.

Filet vom Rind 180gr 56.00
rosa gebraten, an hausgemachter Kräuterbutter

Entrecôte vom Rind 180gr 41.50
rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter

Pouletbrust 180gr 24.50
saftig gegrillte Pouletbrust
mit hausgemachter Kräuterbutter

Tuna-Steak, gebraten 180gr (MDV) 39.00
an einer asiatischen Vinaigrette

WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

Bunter Blattsalat
Verdure grigliate
Butter-Blattspinat
Hausgemachte Tagliatelle
jede zusätzliche Beilage + 5.00

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* 32.50

Tagliarini Carbonara | Tagliatelle Bolognese |
Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola | Ravioli al burro con salvia

Facile – die einfache Tavolata *à discrétion* 49.50

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* 66.50

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Saisonaler Salat |
Burrata-Salat | Feta al forno | Caponata al forno |
Lauwarmer Pulpo-Salat | Tatar vom Rind | Gambas al ajillo.
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 gebratenem Tuna-Steak. Dazu lieben wir Blattspinat, Cherrytomaten al forno & hausgemachter Kräuterbutter. Die Dessertvariation zum Abschluss rundet diese Reise ab.

**Tavolata für
2 Personen**
Wählt 3 Vorspeisen aus,
bestellt sie in die Tisch-
mitte & erlebt eine
unvergessliche
Genussreise.



Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

Hibiskusblüten-Eistee	5.20 6.80 12.50
Ingwer-Basilikum-Eistee	5.20 6.80 12.50
Wiler Wasser laut oder still	4.20 5.40 9.50
Shorley Möhl	4.50 5.90 9.50
Citro Goba	4.50 5.90 9.50

FLASCHEN

Gazosa Tessin (CH)	35 cl 6.00
Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	
Orangina Goba	33 cl 5.50
Cola Goba	33 cl 5.50
Cola zero Goba	33 cl 5.50
Rivella rot, blau	33 cl 5.50
Bitter J.Gasco	20 cl 5.50
Chinotto, Sodarosa J.Gasco	20 cl 5.50
Bitter Lemon Gents (CH)	20 cl 5.50
Tonic Gents (CH)	20 cl 5.50

OHNE ALKOHOL

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

MIT ALKOHOL

"FIN" focacceria Gin	14.00
mit Gents Tonic (CH), Zitrone, Rosmarin, Eis	
Aperol Ginger oder Apple Breeze	11.00
mit Aperol, Prosecco, Ginger Ale oder Apfelsaft, Eis	
Campari Amalfi	12.00
mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis	
Campari Milano	11.00
mit Prosecco, Cranberrysaft, Eis	
Helga	11.00
mit Hibiskus, Prosecco, Soda, Eis	
Lillet Blanc Vive	11.00
mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis	
Lillet Rose	11.00
mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis	
Marito	12.50
der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine, mit Prosecco & Eis	

Unser
Favorit!



Bier

OFFENBIER

Appenzeller Quöllfrisch 4.8% Vol. 30 cl | 4.90
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten 50 cl | 7.50
aus Stammheim & der Hallertau gebraut.

Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch 2.5% Vol. 30 cl | 4.90
süss / sauer 50 cl | 7.50

AUS DER FLASCHE

Leermond Appenzell 0% Vol. 33 cl | 5.50
Das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus
drei verschiedenen Malzen & zwei Hopfensorten bei
Leermond gebraut.

Schwarzer Kristall Appenzell 6.3% Vol. 33 cl | 6.00
Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe
überrascht mit einem Röstkaffee-Bouquet.

Weizen Appenzell 5.2% Vol. «Bio» 50 cl | 6.80
Das obergärige, naturtrübe Weizenbier
aus dem Appenzellerland.

Sleeping Bear Wuppenau 6.2% Vol. 33 cl | 6.50
Ein ausgewogenes, vollmundiges Amber Ale.

Secret Service Wuppenau 6.7% Vol. 33 cl | 6.50
Dieses feinherbe Ale hat ein stark karamelliges Maltprofil.
Passt gut zu kräftigen & aromatischen Gerichten.

Razberry Wuppenau 5.2 % Vol. 33 cl | 6.50
Schon die Farbe dieses Bieres erinnert an Himbeeren.
Passt gut zu Sonnenschein, leichtem Essen & Dessert.

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. 7.7% MwSt.



Vom kleinen Apéro bis zum Festschmaus. Vom Risotto aus dem Parmesan, Salsicca vom Grill bis zum Rindsfilet aus dem Smoker ist alles möglich. Bei dir - bei uns - wo immer du möchtest. Bei unseren Caterings ist die Kernkompetenz: die Qualität der Produkte, die Beratung unserer Gäste, die einmalige Infrastruktur & die professionelle Umsetzung der Kundenwünsche.

In der gemeinsamen Planung könnt ihr eure eigenen Vorstellungen verwirklichen & von unserer langjährigen Erfahrung profitieren.

festlaune.ch

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"