

*benvenuti*

# **Essen & Trinken**

# **Bei uns ist alles hausgemacht.**

Das braucht viel Zeit &  
jedes Mal auch etwas Glück.

unsere empfehlung

## **Eine Entdeckungsreise - la 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

## **Auswahl der besten italienischen Antipasti frisch aufgeschnitten & assortiert**

|                   |       |
|-------------------|-------|
| mit Salumi / Käse | 14.00 |
| vegan             | 9.50  |

|   |                 |
|---|-----------------|
| <b>Antipasti-Vorspeise / Hauptgang</b>        | 150 gr   250 gr |
| die besten Antipasti von uns zusammengestellt | 21.00   35.00   |
| <i>(auf Wunsch vegetarisch oder vegan)</i>    |                 |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Burrata</b>  | 12.50 |
| eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger,<br>mit Olivenöl |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Stracciatella</b>  | 13.00 |
| das flüssige, cremige Herz vom Burrata aus Apulien,<br>mit Olivenöl |       |

# Vorspeisen

**Blattsalat, bunt gemischt** 10.80  
an unserem italienischen Hausdressing

**Burrata-Salat** 17.00 | 23.50  
Burrata, eine Art Mozzarella, einfach noch cremiger  
auf Randen-Carpaccio an einer Apfel-Vinaigrette  
mit Apfel-Birnen-Balsamessig aus Appenzell

**Caponata** warm  
Süditalienisches 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, auf Blattspinat

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

**Polpete-Pomodoro** 18.50 | 26.00  
saftige Rinds-Salsiccia-Polpette (CH),  
an unserer Tomatensugo mit Cherrytomaten

**Vitello tonnato classico** 23.00 | 31.00  
hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch (CH) &  
Thoncreme (VNM) / Kapern & Zitrone

# Salat-Bowls

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

# Pasta fatta in casa

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

## Tagliatelle Bolognese-Salsiccia

Haus-Salsiccia (Rind, CH), Tomatensugo

NORMAL | KLEIN

27.00 | 19.50

## Tagliarini Carbonara

«der Klassiker schlechthin» Ei, Speck & Rahm

26.50 | 19.50

## Tagliarini Pomodoro

unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten  
+ Burrata 5.50

23.50 | 18.50

## Tagliarini Speck-Ingwer

Tomatensugo mit Rauchspeck (CH) & Ingwer

26.50 | 19.50

## Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola

mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce

26.00 | 19.50

## Kartoffel Gnocchi (glutenfrei)

Tomatensugo mit Cherrytomaten

25.50 | 19.50

## Ricotta-Mangold-Ravioli

al Burro con Salvia (Salbei-Butter)

Zafferano e Pera (Safransauce mit Birnenstücken)

27.50 | 22.50

29.50 | 23.50

## Prosecco-Steinpilz-Risotto

unser legendäres OpenAir-Signature

25.00 | 19.00

AL FORNO

XL  
+5.00

## Lasagne-Salsiccia

Salsiccia-Bolognese (Rind von der Metzgerei Bechinger, St. Georgen),  
Béchamel, Lasagne-Blätter aus unserer Pasta-Werkstatt  
(min. 15 min Backzeit)

29.50 | 21.00

## Parmigiana

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

26.00 | 19.80

# 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.

**Tagliata-Entrecôte vom Rind** 180gr 43.50  
rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter

**Guanciaie di Vitello** 160gr 42.00  
Kalbskopfbäggli an einem Rosmarin-Rotwein-Jus

**Pouletbrust** 180gr 28.50  
saftig gegrillte Pouletbrust  
mit hausgemachter Kräuterbutter

**Black Tiger Crevetten «Eden», gebraten** 38.00  
*(aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM)*  
an einer asiatischen Vinaigrette

## WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

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

# 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* 38.00

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

## **Facile – die einfache Tavolata** *à discrétion* 55.00

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* 68.50

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Saisonaler Salat |  
Burrata-Salat | Feta al forno | Caponata al forno |  
Lauwarmer Pulpo-Salat | Tatar vom Rind | Vitello Tonnato.  
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 gebratenen "EDEN Gambas" |  
oder Prosecco-Risotto. Dazu lieben wir Blattspinat,  
Cherrytomaten al forno & hausgemachte Kräuterbutter.  
Die Dessertvariation zum Abschluss rundet diese Reise ab.





# Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

|                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| <b>Hibiskusblüten-Eistee</b>        | 5.50   7.90   13.80 |
| <b>Ingwer-Rosmarin-Eistee</b>       | 5.50   7.90   13.80 |
| <b>Wiler Wasser</b> laut oder still | 4.50   6.90   11.00 |
| <b>Shorley</b> Möhl                 | 4.80   7.20   11.00 |
| <b>Citro</b> Goba                   | 4.80   7.20   11.00 |

## FLASCHEN

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Gazosa</b> Tessin (CH)                  | 35 cl   6.50 |
| Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine |              |
| <b>Orangina</b> Goba                       | 33 cl   5.50 |
| <b>Cola</b> Goba                           | 33 cl   5.50 |
| <b>Cola zero</b> Goba                      | 33 cl   5.50 |
| <b>Rivella</b> rot, blau                   | 33 cl   5.50 |
| <b>Bitter</b> J.Gasco                      | 20 cl   5.50 |
| <b>Chinotto, Sodarosa</b> J.Gasco          | 20 cl   5.90 |
| <b>Bitter Lemon</b> Gents (CH)             | 20 cl   5.50 |
| <b>Tonic</b> Gents (CH)                    | 20 cl   5.50 |

## OHNE ALKOHOL

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

## MIT ALKOHOL

|   |       |
|---|-------|
| <b>"FIN" focacceria Gin</b>   | 14.50 |
| mit Gents Tonic (CH), Zitrone, Rosmarin, Eis                                    |       |
| <b>Aperol Ginger</b> oder <b>Apple Breeze</b>                                   | 13.00 |
| mit Aperol, Prosecco, Ginger Ale oder Apfelsaft, Eis                            |       |
| <b>Campari Amalfi</b>   | 13.50 |
| mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis  |       |
| <b>Campari Milano</b>   | 13.50 |
| mit Prosecco, Cranberrysaft, Eis  |       |
| <b>Helga</b>  | 12.00 |
| mit Hibiskus, Prosecco, Soda, Eis   |       |
| <b>Lillet Blanc Vive</b>  | 12.50 |
| mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis                                |       |
| <b>Lillet Rose</b>  | 12.50 |
| mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis                   |       |
| <b>St.Gallen Spritz</b>   | 13.00 |
| der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & Verveine mit Prosecco & Eis |       |

Unser  
Favorit!



# Bier

## OFFENBIER

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Appenzeller Quöllfrisch</b> 4.8% Vol.   | 30 cl   5.00 |
| Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten<br>aus Stammheim & der Hallertau gebraut. | 50 cl   7.90 |
| <b>Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch</b> 2.5% Vol.   | 30 cl   5.00 |
| süß / sauer  | 50 cl   7.90 |

## AUS DER FLASCHE

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Leermond</b> Appenzell 0% Vol.   | 33 cl   5.90 |
| Das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus<br>drei verschiedenen Malzen & zwei Hopfensorten bei<br>Leermond gebraut. |              |
| <b>Schwarzer Kristall</b> Appenzell 6.3% Vol.   | 33 cl   6.90 |
| Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe<br>überrascht mit einem Röstkaffee-Bouquet.                                |              |

**Weizen** Appenzell 5.2% Vol. «Bio» 50 cl | 7.90  
Das obergärige, naturtrübe Weizenbier  
aus dem Appenzellerland.

## **BARFUSS BRAUEREI, SCHÖNHOLZERSWILEN**

**Sleeping Bear** 6.2% Vol. 33 cl | 6.90  
Ein ausgewogenes, vollmundiges Amber Ale.

**Secret Service** 6.7% Vol. 33 cl | 6.90  
Dieses feinherbe Ale hat ein stark karamelliges Maltprofil.  
Passt gut zu kräftigen & aromatischen Gerichten.

**Razberry** 5.2 % Vol. 33 cl | 6.90  
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. 8.1% 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](http://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"