

benvenuti

Essen & Trinken

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

unsere empfehlung

Eine Entdeckungsreise durch unsere Speisekarte

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

Überraschungs-Degustationsmenü (Preis p.P.)

Semplice CHF 55.00

Perfetto CHF 68.50

Superiore CHF 92.50

Begib dich auf einen kulinarischen Rundgang durch
unsere Speisekarte mit den Lieblingsgerichten der
focacceria. Sorgfältig ausgewählt und in einem
Überraschungs-Degustationsmenü ab zwei Personen
zusammengestellt.

Von unserer typischen Focaccia bis zu den hausgemachten
Pastagerichten steckt überall viel Amore drin. Lass dich
von uns auf eine aufregende, kulinarische Reise mitneh-
men, bei der jede Überraschung ein Genuss ist.

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

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

14.00

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

Stracciatella

14.00

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

Prosciutto dolce di Parma & Stracciatella


19.50

italienischer Rohschinken mit dem flüssigen, cremigen Herz
vom Burrata aus Apulien & Olivenöl

Vorspeisen

Blattsalat, bunt gemischt 10.80
an unserem italienischen Hausdressing

Caprese di Burrata 17.00 | 23.50
mit Burrata, einer Art Mozzarella, einfach noch cremiger
an einer Balsamico-Vinaigrette

Caponata warm
Südtalinesisches 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-
wäldern, Pacific VNM) mit Olivenöl, Knoblauch, Chili & Rosmarin

Pulpo-Salat 19.50 | 26.00
lauwarmer, zart gegarter Pulpo (ESP),
an einer Limetten-Gremolata mit Kartoffeln & Bohnen

Unser
Favorit!

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

Vitello tonnato steirisch 23.00 | 31.00
hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch (CH) &
Thoncreme (VNM), Kapern, Zitronenöl

Salat-Bowls

Bunter Feldsalat mit ...

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

Pasta fatta in casa



Carbonara Spaghetti alla Chitarra «der Klassiker schlechthin» Ei, Speck & Rahm	NORMAL KLEIN 26.50 19.50
Kartoffel Gnocchi (glutenfrei) Tomatensugo mit Cherrytomaten	25.50 19.50
Pomodoro Spaghetti alla Chitarra Tomatensugo mit Cherrytomaten + <i>Burrata</i> 5.50	23.50 18.50
Prosecco-Tomaten-Risotto mit Dörrtomaten & Jungzwiebeln	25.00 19.00
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Mangold al Burro con Salvia (Salbei-Butter)	27.50 22.50
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Mangold an einer leichten Zitronen-Thymian-Sauce	29.50 23.50
Salsiccia-Bolognese Tagliatelle Haus-Salsiccia (Rind, CH), Tomatensugo	27.00 19.50
Spinaci-Gorgonzola Tagliatelle mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce	26.00 19.50



AL FORNO

Parmigiana di Melanzane Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan & Mozzarella (min. 15 min Backzeit)	26.00 19.80
Salsiccia-Lasagne Salsiccia-Bolognese (Rind von der Metzgerei Bechinger, St. Georgen), Béchamel, Lasagne-Blätter aus unserer Pasta-Werkstatt (min. 15 min Backzeit)	29.50 21.00

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.

Duo vom Wels & Zander 38.00

(aus der Fischzucht Kenzenau, Thurgau)

gebraten an einer schmackhaften Zitronen-Dill-Butter

Pouletbrust 180gr 28.50

saftig gegrillte Pouletbrust
mit hausgemachter Kräuterbutter

Tagliata-Entrecôte 180gr 43.50

vom Bio-Weiderind aus dem Familienbetrieb,
rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter

WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

Bunter Blattsalat

Verdure grigliate

Hausgemachte Tagliatelle

Prosecco-Tomaten-Risotto

jede zusätzliche Beilage + 5.50

Unser
Eistee zum
mitnehmen

50 cl | **4.00**

Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

Hibiskusblüten-Eistee	5.50 7.90 13.80
Ingwer-Basilikum-Eistee	5.50 7.90 13.80
Wiler 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, Limone, Mandarine, Blutorange	
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 5.90
Bitter Lemon Gents (CH)	20 cl 5.50
Tonic Gents (CH)	20 cl 5.50

Bio-
Limonade

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

"FIN" focacceria Gin	14.50
mit Gents Tonic (CH), Zitrone, Rosmarin, Eis	
Aperol Ginger oder Apple Breeze	13.00
mit Aperol, Prosecco, Ginger Ale oder Apfelsaft, Eis	
Campari Amalfi	12.50
mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis	
Campari Milano	12.50
mit Prosecco, Cranberrysaft, 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
der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & Verveine mit Prosecco & Eis	

Unser
Favorit!



Bier

OFFENBIER

Appenzeller Quöllfrisch 4.8% Vol. 30 cl | 5.00
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten 50 cl | 7.90
aus Stammheim & der Hallertau gebraut.

Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch 2.5% Vol. 30 cl | 5.00
süss / sauer 50 cl | 7.90

AUS DER FLASCHE

Leermond Appenzell 0% Vol. 33 cl | 5.90
Das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus
drei verschiedenen Malzen & zwei Hopfensorten bei
Leermond gebraut.

Schwarzer Kristall Appenzell 6.3% Vol. 33 cl | 6.90
Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe
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

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"