

BENVENUTI

# Essen & Trinken

# Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &  
jedes Mal auch etwas Glück.

UNSERE EMPFEHLUNG

# Entdeckungsreise

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!**

# Vorspeisen

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

**Blattsalat, bunt gemischt** 9.50  
an unserem italienischen Hausdressing

**Burrata** 11.50  
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger,  
mit unserem focacceria-Olivenöl

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

**Gambas marinato** 18.50 | 27.00  
roh marinierte Black Tiger Crevetten «Eden» (aus den geschützten  
Mangrovenwälder, Pacific VNM) mit Limetten, weissem Balsamico & Olivenöl

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

**Randen-Carpaccio mit Burrata** 16.50 | 21.50  
an einer Apfel-Vinaigrette, mit Apfel-Birnen-Balsamessig aus Appenzell

**Tatar vom Rind** 100g | 180g  
an einer Sashimimarinade auf einem Wasabi-Grüntee-Spiegel 23.50 | 32.00  
mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln (Huft von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen, CH)

# Salat-Bowls

<b>Blattsalat classico</b>	<b>16.00</b>
bunt gemischter Blattsalat mit Avocadostreifen	
<b>Avocado</b>	<b>19.50</b>
mit noch mehr Avocadostreifen & Zitrone	
<b>Gambas</b>	<b>27.50</b>
gebratene Black Tiger Crevetten «Eden» (aus den geschützten Mangrovenwälder, Pacific VNM) in Chili & Knoblauch mariniert, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	
<b>Italiana</b>	<b>20.50</b>
mit Antipasti (Pomodori semi-secchi, Balsamico-Champignons & Oliven)	
<b>Pollo</b>	<b>24.50</b>
gebratene Schweizer Pouletbruststreifen mariniert & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	

Für zu Hause  
Tagliatelle, Tagliarini  
100 g | 2.50  
Ravioli  
100 g | 3.50

# Hausgemachte Pasta

Unsere Pasta werden täglich frisch produziert:  
Bio-Weizenmehl von der Bruggmühle  
in Goldach, Walliser Hartweizengriess,  
Bio-Freilandeier aus Appenzell & aus Bischofszell,  
St.Galler Leitungswasser, Handarbeit & viel Liebe.

**KOMBINIERE DEINE LIEBLINGSSAUCE  
MIT DEINER LIEBLINGSPASTA**

**Tagliatelle**

**Tagliarini**

**Ravioli mit Mangold-Ricotta-Füllung (+4.00)**

**WÄHLE DIE GRÖSSE DEINER PORTION**  
**KLEIN | NORMAL | XL (+ 5.00)**

**Ravioli al Burro con Salvia** 21.00 | 24.50  
Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter

**Ravioli Zafferano e Pera** 24.00 | 27.50  
Ricotta-Mangold Ravioli an einer Safransauce mit Birnenstücken

**Tagliatelle Bolognese-Salsiccia** 18.00 | 23.00  
Haus-Salsiccia (Rind, CH), Sugo

**Tagliarini Carbonara** 19.00 | 24.50  
«der Klassiker schlechthin» mit frischen Eiern,  
Speck & Rahm

**Tagliarini Pomodoro** 17.00 | 19.50  
unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten  
+ Burrata 5.00

**Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola** 18.00 | 23.00  
mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce

**Vegane & glutenfreie Gnocchi** 18.00 | 23.00  
an unserer Tomatensugo mit Cherrytomaten

**AL FORNO**

**Lasagne-Salsiccia** 19.50 | 26.50  
Salsiccia-Bolognese (Rind von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen),  
Béchamel, Lasagne-Blätter aus unserer Pasta-Werkstatt  
(min. 15 min Backzeit)

**Parmigiana** 17.50 | 23.50  
Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan & Mozzarella  
(min. 15 min Backzeit)

# Fleisch & Fisch

Wir legen, wie bei allem, sehr grossen Wert  
auf die Qualität & die Herkunft unserer Produkte.  
Dass wir nur Fleisch aus der Schweiz / Region verwenden,  
ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Beim Fisch & den Meerestieren achten wir auf die  
nachhaltige Fischerei & vertrauen an die Versprechen  
der verschiedenen Labels & unserem erfahrenen Lieferanten.

## **unsere Partner**

Metzgerei Bechinger | St.Georgen

frifag | Märwil

Stadel Fisch | Pratteln

Rind

Geflügel

Fisch & Meeresfrüchte



<b>Buure-Kotelett</b>	<b>25.50</b>
saftig gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Cordonbleu vom Schwein</b>	<b>31.00</b>
mit Parmaschinken & Taleggio	
<b>Entrecôte vom Rind 180gr</b>	<b>41.50</b>
rosa gebraten, als Tagliata aufgeschnitten mit Fleur de Sel & Kräuterbutter	
<b>Filet vom Rind 180gr</b>	<b>56.00</b>
rosa gebraten, an einem kräftigen Rotweinjus	
<b>Pouletbrust 180gr</b>	<b>24.50</b>
saftig gegrillt, mit hausgemachter Kräuterbutter	
<b>Tuna-Steak 180gr</b>	<b>39.00</b>
an einer asiatischen Vinaigrette	

**WÄHLE DAZU  
DEINE LIEBLINGSBEILAGE**

Bunter Blattsalat / Saisongemüse /  
Blattspinat / Hausgemachte Tagliatelle /  
Süßkartoffel Pommes +1.00 / Pommes frites

**jede zusätzliche Beilage + 5.00**

# Tavolata Teile mit Weile

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. Du bringst deine Freunde & Zeit (min. 1.5 Std.) mit & wir machen das Drumherum.

## UNSERE VORSCHLÄGE AB 4 PERSONEN | PREIS PRO PERSON

### **Pasta, Pasta Tavolata!** *à discrétion* **32.50**

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

### **Facile – die einfache Tavolata** *à discrétion* **49.50**

Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Bunt gemischter  
Blattsalat | Feta al forno | Caponata | Lauwarmer Pulpo-Salat  
Es folgt eine 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 | Bunt gemischter Blattsalat |  
Burrata-Salat | Feta al forno | Caponata | 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.

Unser  
Eistee zum  
mitnehmen  
50 cl | 4.00

# Getränke

**OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl**

<b>Hibiskusblüten-Eistee</b>	5.20   6.80   12.50
<b>Ingwer-Rosmarin-Eistee</b>	5.20   6.80   12.50
<b>Herisauer Wasser</b> laut oder still	4.20   5.40   8.50
<b>Shorley</b> Möhl	4.50   5.90   9.50
<b>Citro</b> Goba	4.50   5.90   9.50
<b>Cola</b> Goba	4.50   5.90   9.50
<b>Flauder</b> Goba	4.50   5.90   9.50

## FLASCHEN

<b>Gazosa</b> Tessin (CH)	35 cl   6.00
Aranciata amara, Grapefruit, Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	
<b>Cola Zero</b> Goba	33 cl   5.50
<b>Rivella</b> rot, blau	33 cl   5.50
<b>Ginger Ale</b> Gents (CH)	20 cl   5.50
<b>Tonic</b> Gents (CH)	20 cl   5.50
<b>Bitter Lemon</b> Gents (CH)	20 cl   5.50
<b>Saft vom Fass</b> ohne Alkohol, Möhl	50 cl   6.80
<b>Saft vom Fass</b> mit Alkohol, Möhl	50 cl   6.80

## 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

unser  
Tipp!

**"FIN" focacceria Gin** 14.00

mit Gents Tonic (CH), Zitrone, Rosmarin, Eis

**Himbeer-Thymian Gin** 14.50

mit Gents Tonic (CH), Thymian, Eis

**Campari Amalfi** 12.00

mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis

**Hugo** 10.50

Prosecco, Mineral, Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Eis

**Lillet Blanc Vive** 10.50

mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis

**Lillet Rose** 10.50

mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis

**Marito** 12.50

der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine, Prosecco & Eis

**Mount Rigi** 10.50

der Kirsch-Zitronen-Likör aus Zug mit Bier

Pitcher  
Quöllfrisch

1L | 14.50

# Bier

## OFFENBIER

<b>Appenzeller Quöllfrisch</b> 4.8 % Vol.	30 cl   4.90
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim & der Hallertau gebraut.	50 cl   7.50
<b>Panaché mit Appenzeller Quöllfrisch</b> 2.5% Vol.	30 cl   4.90
süss / sauer	50 cl   7.50
<b>Herisauer BoFo Bier</b> 5.0 % Vol.	30 cl   4.90
Hell & naturtrüb. 2003 das erste Mal gebraut. Von drei Ur-Herisauern mit viel Herzblut gebraut!	50 cl   7.50
	100 cl   14.50

## AUS DER FLASCHE

**Ginger-Bier** 2.4 % Vol. 33 cl | 6.00

Das Ginger Bier wird mit Ingwer fermentiert & erhält dabei seinen unverwechselbaren Geschmack.

**Schwarzer Kristall** 6.3 % Vol. 33 cl | 6.00

Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe überrascht mit einem Röstkaffee-Bouquet.

**Weizen** mit (5.2 % Vol) oder ohne Alkohol. «Bio» 50 cl | 6.80

Das obergärige, naturtrübe Weizenbier aus dem Appenzellerland.

**Leermond** 33 cl | 5.50

Das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus drei verschiedenen Malzen & zwei Hopfensorten bei Leermond gebraut.

# Unser Weinkonzept

In unserer Enothek findest du über 200 verschiedene Weine & viele Raritäten mit interessanten Jahrgängen. Wir verzichten bewusst auf eine detaillierte Weinkarte & laden dich von Herzen ein, deinen Lieblingswein bei uns perfekt temperiert zu entdecken. Unsere Gastgeber werden dich bei Fragen gerne beraten.

Bei den angeschriebenen Preisen handelt es sich um die Enothek Preise, zum "Mitnehmen".

Geniesst du den edlen Tropfen bei uns, kommt unsere Marge für Service, Miete, Einrichtung, Lüftung, Reinigung, Beleuchtung, Heizung, Versicherung, Lagerung & das ganze "Drumherum" von CHF 35.00 pro 75cl Flasche dazu, einen Liter Wasser pro 75cl Wein ist inklusive.

Beim Wein liegt unser Hauptaugenmerk bei Spitzenweinen von kleinen familiären Winzern aus Italien. Fast alle Weinbauern kennen wir persönlich & pflegen eine Freundschaft. Ergänzt wird das Angebot mit edlen Tropfen aus der Schweiz, Österreich, Deutschland, Frankreich & Spanien. Wir verzichten bewusst auf Weine aus Übersee & günstige Massenweine aus dem Grosshandel.



# Offene Schaumweine

<b>Moscato d'Asti</b> Vietti, Piemonte, DOCG	9.00
<b>Franciacorta "Brut Cuvèe Prestige"</b> Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco Ca' del Bosco, Lombardia, DOCG	13.00
<b>Prosecco "Superiore Brut Nature"</b> Glera, Silvano Follador, Valdobbiadene, Veneto DOCG «Bio»	8.00
<b>Rosè Spumante Brut "Il Vigliacco"</b> Molinara, Mariano Buglioni, Verona, Veneto DOCG «Bio»	8.00

# Offene Weissweine

<b>Müller-Thurgau</b> Schloss Bachtobel, Weinfelden, Thurgau AOC	7.80
<b>Chardonnay "Langhe"</b> Moccagatta, Langhe, Piemonte, DOC	7.60
<b>"Il Disperato" Bianco</b> Garganega, Mariano Buglioni, Verona, Veneto, IGT «Bio»	6.90
<b>Sauvignon Blanc</b> Mandia Vell, Manacor, Mallorca «Bio»	8.90

# Offener Roséwein

## **Rosato "il Mimo"**

Nebbiolo, Antichi Vignet di Cantalupo,  
Piemont, Italien, DOC 2020

7.20

# Offene Rotweine

## **St.Laurent**

Heinrich, Burgenland, öQV «Bio»

8.20

## **Ripasso "Il Bugiardo"**

Corvina-Corvinone-Rondella  
Mariano Buglioni, Verona, Veneto, IGT «Bio»

8.40

## **Chianti Classico**

Sangiovese-Canaiolo, Castellare, Toscana Centrale DOCG «Bio»

7.90

## **Merlot "Quercegobbe"**

Petra, Toscana Maremma, IGT «Bio»

9.20

## **"Sela" Rioja**

Tempranillo, Bodega Roda, Spanien, DOCa

8.10

## 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](http://festlaune.ch)

# Unsere Betriebe im Überblick

## ST.GALLEN

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

## HERISAU

Am Obstmarkt Bahnhofstrasse 2

## WIL

perron f Bahnhofplatz 6

## WELTWEIT

Festlaune "Catering"