

*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!**

# Antipasti

Unsere Antipasti sind alle hausgemacht, ohne Stabilisatoren & sonstigen Schnickschnack. 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

<b>Antipasti</b> -Vorspeise / Hauptgang	18.00   29.50
die besten Antipasti von uns zusammengestellt	
<i>(auf Wunsch vegetarisch oder vegan)</i>	

<b>Burrata</b>	11.50
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger, mit Olivenöl	

<b>Stracciatella</b>	10.50
das flüssige, cremige Herz vom Burrata aus Apulien, mit Olivenöl	

# Vorspeisen

KALT

- Blattsalat, bunt gemischt** 10.50  
an unserem italienischen Hausdressing
- Carpaccio di Parma** oder **Bresaola** 24.50  
Parma dolce (IT) oder Bresaola (Rind) aus dem Veltlin (IT)  
mit Olivenöl, Parmesan Reggiano, Tomaten & Rucola
- Randen-Carpaccio mit Burrata** 16.50 | 21.50  
an einer Apfel-Vinaigrette mit Apfel-Birnen-Balsamessig  
aus Appenzell
- 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
- Tatar vom Rind** 100g | 180g  
an einer Sashimimarinade auf einem 23.50 | 32.00  
Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln

# Vorspeisen

WARM

**Caponata** 15.50 | 25.00

Südtalienesches 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

# Salat-Bowls

<b>Blattsalat classico</b>	16.00
bunt gemischter Blattsalat mit Avocadostreifen	
<b>Avocado</b>	19.50
mit noch mehr Avocadostreifen & Zitrone	
<b>Gambas</b>	27.50
gebratene Black Tiger Crevetten «Eden» ( <i>aus den geschützten Mangrovenwälder, Pacific VNM</i> ) mit Chili & Knoblauch, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	
<b>Italiana</b>	21.50
mit Antipasti (Pomodori secchi, Pilzen & Oliven)	
<b>Monti</b>	24.50
überbackener Ziegenweickäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumüssen	
<b>Pollo</b>	24.50
gebratene Schweizer Pouletbruststreifen an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	
<b>Planted Chicken</b> vegan	24.50
gebratenes planted Chicken, hergestellt in der Schweiz, mariniert mit Zitronen, Rosmarin & Thymian	



# Hausgemachte Pasta

Unsere Pasta wird in unserer  
Festküche an der Hagenstrasse produziert:  
mit Bio-Weizenmehl von der Bruggmühle  
in Goldach, Walliser Hartweizengriess,  
Freilandeier aus St.Gallen & 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)

<b>Ravioli al Burro con Salvia</b>	21.00   24.50
Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter	
<b>Ravioli Zafferano e Pera</b>	24.00   27.50
Ricotta-Mangold Ravioli an einer Safransauce mit Birnenstücken	
<b>Tagliatelle Bolognese-Salsiccia</b>	18.00   23.00
Haus-Salsiccia (Rind, CH), Sugo	
<b>Tagliarini Carbonara</b>	19.00   24.50
«der Klassiker schlechthin» Ei, Speck & Rahm	
<b>Tagliarini Pomodoro</b>	17.00   19.50
unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten + <i>Burrata 5.00</i>	
<b>Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola</b>	18.00   23.00
mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce	
<b>Vegane &amp; glutenfreie Gnocchi</b>	18.00   23.00
an unserer Tomatensugo mit Cherrytomaten	

AL FORNO

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

# 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>Filet vom Rind</b> 180gr rosa gebraten, an einem kräftigen Rotweinjus	56.00
<b>Entrecôte vom Rind</b> 180gr rosa gebraten, als Tagliata aufgeschnitten, mit Fleur de Sel & Kräuterbutter	41.50
<b>Pouletbrust</b> 180gr saftig gegrillte Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter	24.50
<b>Tuna-Steak, gebraten</b> 180gr (MDV) an einer asiatischen Vinaigrette	39.00

## WÄHLE DAZU DEINE LIEBLINGSBEILAGE

Bunter Blattsalat  
 Verdure grigliate  
 Butter-Blattspinat  
 Hausgemachte Tagliatelle  
 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 |  
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 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 | Bunt gemischter  
Blattsalat | 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.

Unser  
Eistee zum  
mitnehmen  
50cl | 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>St.Galler 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

## FLASCHEN

<b>Gazosa</b> Tessin (CH)	35cl   6.00
Aranciata amara, Grapefruit, Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	
<b>Cola</b> Goba	33cl   5.50
<b>Cola zero</b> Goba	33cl   5.50
<b>Rivella</b> rot, blau	33cl   5.50
<b>Ginger Ale</b> Gents (CH)	20cl   5.50
<b>Tonic</b> Gents (CH)	20cl   5.50

## OHNE ALKOHOL

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

## MIT ALKOHOL

<b>"FIN" focacceria Gin</b>	14.00
mit Gents Tonic (CH), Zitrone, Rosmarin, Eis	
<b>Himbeer-Thymian Gin</b>	14.50
mit Gents Tonic (CH), Limetten, Thymian, Eis	
<b>Campari Amalfi</b>	12.00
mit Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis	
<b>Hugo</b>	11.00
Prosecco, Mineral, Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Eis	
<b>Lillet Blanc Vive</b>	11.00
mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis	
<b>Lillet Rose</b>	11.00
mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis	
<b>Marito</b>	
der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine mit Prosecco	
	12.50
<b>Pimms No. 1</b>	12.00
würziger Likör auf Gin-Basis, Gents Ginger Ale, Orange, Gurke, Minze, Eis	

Pitcher  
Quöllfrisch  
1 L | 14.50

# Bier

## OFFENBIER

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

**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.

**Blondine** Biergarage, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.50  
Die kühle Blonde mit weissen Top für eine erfrischende  
Dauerbeziehung. Leicht fruchtig, herb trocken.

**Pale Ale** Biergarage, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.50  
Typisch englisch, malzig, fruchtig, fein & es hat mehr Perlen  
als die Queen.

**Klosterbräu** Schützengarten, St.Gallen 5.2% Vol. 33 cl | 6.00  
Ein naturtrübes Amberbier. Die Schönheit zeigt dieses Bier  
unter einem cremigen, satten Schaum. Feine Malz & Fruchtnoten.

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 Haggenstrasse 6

HERISAU

Am Obstmarkt Bahnhofstrasse 2

WIL

perron f Bahnhofplatz 6

WELTWEIT

Festlaune "Catering"