

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

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

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

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

Südtalienisches 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

Blattsalat classico	16.00
bunt gemischter Blattsalat mit Avocadostreifen	
Avocado	19.50
mit noch mehr Avocadostreifen & Zitrone	
Gambas	27.50
gebratene Black Tiger Crevetten «Eden» (<i>aus den geschützten Mangrovenwälder, 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 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 | GROSS (+ 5.00)

Ravioli al Burro con Salvia Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter	21.00 24.50
Ravioli Zafferano e Pera Ricotta-Mangold Ravioli an einer Safransauce mit Birnenstücken	24.00 27.50
Tagliatelle Bolognese-Salsiccia Haus-Salsiccia (Rind, CH), Sugo	18.00 23.00
Tagliarini Carbonara «der Klassiker schlechthin» Ei, Speck & Rahm <i>ab 2 Personen aus dem Pecorino</i>	19.00 24.50
Tagliarini Pomodoro unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten + Burrata 5.00	17.00 19.50
Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce	18.00 23.00
Vegane & glutenfreie Gnocchi an unserer Tomatensugo mit Cherrytomaten	18.00 23.00

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, 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

Filet vom Rind 180gr	56.00
rosa gebraten, an einem kräftigen Rotweinjus	
Entrecôte vom Rind 180gr	41.50
rosa gebraten, als Tagliata aufgeschnitten, mit Fleur de Sel & 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 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
Blat 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 | Bunt gemischter
Blat 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.

Unser
Eistee zum
mitnehmen

50 cl | 4.00

Getränke

OFFEN 30 cl | 50 cl | 100 cl

Hibiskusblüten-Eistee	5.20 6.80 12.50
Ingwer-Rosmarin-Eistee	5.20 6.80 12.50
Wiler Wasser laut oder still	4.20 5.40 8.50
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	
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	
Pimms No. 1	12.00
würziger Likör auf Gin-Basis, Gents Ginger Ale, Orange, Gurke, Minze, Eis	



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

HERISAU

Am Obstmarkt Bahnhofstrasse 2

WIL

perron f Bahnhofplatz 6

WELTWEIT

Festlaune "Catering"

focacceria.ch