

Herzlich willkommen im goldenen Schäfli.

Die langjährige Geschichte unseres Hauses erzählen wir gern, auch weil sie uns bis heute beeinflusst. Auf dem schiefen Fundament vom bereits Vergangenen schreibt unser vielseitiges Team diese Geschichte weiter.

Das ehemalige Zunfthaus der Metzger, aus dem Jahr 1484, ist das einzige erhaltene Zunfthaus in St. Gallen. Infolge Grundwassersenkung hat sich das Gebäude sukzessive gesenkt. Der Erhalt des Hauses ist dem Engagement weitsichtiger Bürger zu verdanken. Sie gründeten eine Genossenschaft und bewahrten so das historische Zunfthaus, 1976, vor dem Abriss.

Seit bald 10 Jahren dürfen wir hier, mit Ihnen, zu Gast sein. Neben den ausgesuchten Gerichten auf unserer Speisekarte möchten wir Sie mit unserer täglichen Empfehlung begeistern. Immer frisch, immer hausgemacht, mit Freude gekocht und serviert.

Schön, dass Sie bei uns sind!

VORSPEISEN

Schäfli Salat bunter Blattsalat geraffeltes Gemüse Kräuter	16
Spargel Salat Burrata Honig-Rhabarber-Vinaigrette Spargel Panna Cotta Mandeln	20
Gebratene Riesencrevetten Asiatischer Gurkensalat	24
Gebratene Herzmilken Senfsauce Spinat	25
Brasato Ravioli Salbeibutter Belperknolle	26
Rindsfilet Tartar handgeschnitten Toast	Vorspeise 29
(mild medium scharf)	Hauptgericht 39

SUPPEN

Gemüse-Consommé Bärlauchflädli	14
Kokoscrèmesuppe Radiesli Champignons Cashewnüsse	15

FLEISCH

St. Galler Kalbsbratwurst Rotwein-Zwiebelsauce	22
Geschnetzelte Kalbsleber Zwiebeln frische Kräuter	35
Mistkratzerli Rosmarinbutter	36
Kalbsrahmgulasch weisser Spargel	38
Original Wienerschnitzel vom Kalb Marktgemüse Preiselbeeren	46
US - Rindsfiletwürfel Stroganoff Saisongemüse	48
Schweizer Rindsfilet vom Grill Mark Rotweinjus	52

Wenn nicht anders deklariert,

verwenden wir Schweizer Fleisch.

Unser Brot kommt von der Bäckerei Füger aus Mörschwil.

Alle Preise inkl. MwSt.

FANGFRISCHER FISCH

in **Butter gebraten** | Champagner- oder Safransauce | frischer Blattspinat
Preis nach Tagesangebot.

BEILAGEN

Spätzli | Rösti | Bratkartoffeln | Reis | Tagliolini | Marktgemüse 7
Frischer Blattspinat | grüner Spargel 8

VEGETARISCH

Ravioli | saisonale Füllung | Safranschaum 36

Ricotta Gnocchi | grüner Spargel | Mandeln | Pecorino 34

VEGAN

Spaghetti Troccoli | Bärlauchpesto | Brokkolini | Ceci 28

DESSERT

Cafè Affogato		9
Baskischer Cheesecake Rhabarber		14
Zitronen- Erdbeer Tarte		15
Schokoladenmousse zartbitter Pistazienmousse		16
Lavendel Crème brûlée Johannisbeer-Sorbet		16
Hausgemachte Glacé Sorbets	Kugel	6
Käseauswahl		16

„Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen
über mögliche Allergene zu den einzelnen Gerichten.“