STADTBL'CK

27. Oktober – 02. November 2025

Genussvolle Mittagspause

Montag, 27. Oktober 2025

Suppe	Tagessuppe
Salat	-
Fleisch	-
Vegetarisch	Metzgete
Gemüse	-
Beilagen	-
Desserts	-
_	vegetarisch 🗸 vegan 🗸

CHF 20.50

Dienstag, 28. Oktober 2025

<u></u>	
Suppe	Tagessuppe
Salat	Kichererbsen, Randen, Gurken, Sellerie
Fleisch	Schweinsvoressen an Senfsauce, Poulet
Vegetarisch	Sellerieschnitzel , Frittierter Camembert
Gemüse	Ofentomate €, Erbsli ♥
Beilagen	Gebackene Kartoffeln ♥, Teigwaren tricolore ♥
Desserts	Tobleronemousse, Gebäck
	vegetarisch ≠ vegan ∀

Mittwoch, 29. Oktober 2025

Suppe	Tagessuppe
Salat	Gurke, Sellerie, Tomate, Kürbis
Fleisch	Pouletbrust an Rahmsauce, Fisch, Crevetten
Vegetarisch	Tofupiccata
Gemüse	Romanesco , geschmorter Fenchel ✓
Beilagen	Spaghetti V, Kürbisrisotto V,
Desserts	Schwarzwälder-Roulade, Crema Catalana
	vegetarisch ≠ vegan ∀

CHF 20.50

Donnerstag, 30. Oktober 2025

Suppe	Tagessuppe
Salat	Kichererbsen, Randen, Zucchetti, Blumenkohl
Fleisch	Rindsgeschnetzeltes an Schmorsauce, Schwein
Vegetarisch	Planted-Chicken an Thaicurrysauce ♥, Gemüseschnitzel ♥, Kräuterdip ♥
Gemüse	Bohnen V , Zucchetti provencale
Beilagen	Gerstotto ∅ , Duchesse Kartoffeln
Desserts	Joghurtcreme, Apfel-Zim-Stollen
	vegetarisch∮ vegan V

Freitag, 31. Oktober 2025

Suppe	Tagessuppe
Salat	Tomate, Kürbis, Linsen, Rotkabis
Fleisch	Pangasius Schnitzel an Zitronensauce, Truten
Vegetarisch	Vegischnitzel ♥, Gemüse-Frittot, Kräuterbutter •
Gemüse	Broccoli ∮ , Kohlrabi ∤
Beilagen	Süsskartoffelstampf ♥, Pilaw Reis ♥
Desserts	Ofenapfel mit Vanillesauce, Kuchen
	vegetarisch ✓ vegan ✓

Samstag, 01. November 2025

Suppe	Tagessuppe
Salat	Zucchetti, Blumenkohl, Rüebli, Kohlrabi
Fleisch	Schweinshalsbraten an Thymiansauce, Rind
Vegetarisch	Auberginentaschen mit Mozzarella ♥, Veginuggets ♥, Dipsauce ♥
Gemüse	Herbstgemüse V, Peperonicoulis V
Beilagen	Kartoffelgratin
Desserts	Mascarpone-Gugelhupf, Orangenpudding
	vegetarisch ≠ vegan ∀

Sonntag 02 November 2025

Joinitag,	02.	NOVCITIBLE	2023

Suppe	Tagessuppe
Salat	Kohlrabi, Rüebli, Linsen, Rotkabis
Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art", Poulet
Vegetarisch	Erbsenschnitzel in der Nusshülle ♥, Quornragout ♥, Paprikasauce ♥
Gemüse	Blumenkohl V, zweierlei Rüebli 🕊
Beilagen	Rösti ♥, blaue Kartoffeln ♥
Desserts	Bündner Nusstorte, Süssmostcreme
	vegetarisch ≠ vegan ∀

Bowls

Risottobällchen	Tomaten-Peperoni-Sauce, Käse, Zwiebeln CHF 18.50
Dal Makhani	Linsen, Tomaten, Ingwer, Knoblauch, Rahm € CHF 17.50
Japanisches Tofuragout	Reis, Champignons, Peperoni, Honig, Sojasauce, Knoblauch CHF 18.50
	vegetarisch 🗸 vegan 🔻

Monatsgenuss

CHF 24.50

Paniertes Schweinsschnitzel	Pommes frites, Mischgemüse
Wildhackbraten (AT/CH)	Rotkraut & Marroni, Spätzli
	vegetarisch ≠ vegan ∀

Schaub's Bauernhof-Glace

Saisonale Auswahl: unser Serviceteam berät Sie gerne

Wir unterstützen die Grundsätze des Trägervereins CULINARIUM und arbeiten deshalb so weit wie möglich mit einheimischen Spezialitäten und Produkten aus der Region. Fleisch, Fisch und Brot kommen aus der Schweiz. Bei Ausnahmen wird die Herkunft deklariert.

Haben Sie Allergien oder Intoleranzen? Unsere Mitarbeiter*innen geben Ihnen gerne Auskunft.

Getränke

Wasser

Mineralwasser Goba, leise oder still

33 cl CHF 3.80

Hahnenwasser, laut oder still

1 | CHF 5.00

Süssgetränke

Kindersirup: Himbeere, Orange, Holunder

1 Glas gratis

Coca Cola, Cola Zero

33 cl CHF 4.80

Shorley, Rivella rot oder blau

33 cl CHF 4.80

Red Bull

25 cl CHF 4.50

Hausgemachter Eistee

Pro dl CHF 1.00

Getränke

Warme Getränke

Café Crème, Espresso, Schale

CHF 4.50

Doppelter Espresso

CHF 6.00

Cappuccino, Latte Macchiato

CHF 5.20

Ovo oder Schoggi

CHF 4.50

Tee, diverse Sorten

CHF 4.20

Alkoholische Getränke

Bier

St.Galler Landbier

33 cl CHF 4.50

St.Galler Klosterbräu

33 cl CHF 5.20

Schützengold, alkoholfrei

33 cl CHF 5.00

Sonstiges

Zitronen-Panaché, alkoholfrei

33 cl CHF 4.50

Aperol Spritz

20 cl CHF 9.50

De Faveri, Cüpli

20 cl CHF 12.50

Spirituosen

Unsere Mitarbeiter*innen geben Ihnen gerne

Auskunft über das aktuelle Angebot.