

STARTBLICK

23. Februar – 01. März 2026

Genussvolle Mittagspause

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Montag, 23. Februar 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Mais, Rüebli, Bohnen, Blumenkohl
Fleisch	Gehacktes, Schwein
Vegetarisch	Gemüsefladen🍄, Quornragout🌿
Gemüse	Broccoli🌿, Rüebli🌿, Linsen-Gemüse🌿
Beilagen	Hörnli🍄, Apfelmus🌿
Desserts	Zitronenroulade, Caramelcreme
	vegetarisch🍄 vegan🌿

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Dienstag, 24. Februar 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Fenchel, Chicorée-Orangen, Gemüse, Randen
Fleisch	Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce, Rind
Vegetarisch	Grillierter Tofu 🍃, Planted Chicken an Currysauce 🍃
Gemüse	Romanesco 🍃, Blumenkohl 🍃
Beilagen	Röstitaler 🍃, Reis 🍃, lauwarmer Pfirsich 🍃
Desserts	Kaffecreme, Kuchen
	vegetarisch 🍃 vegan 🍃

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Mittwoch, 25. Februar 2026

Suppe

Tagessuppe

Salat

Fleisch

Vegetarisch

Gemüse

Beilagen

Desserts

Schoggicreme, Gebäck

Appenzeller Buffet

vegetarisch 🍃 vegan 🌱

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Donnerstag, 26. Februar 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	
Fleisch	
Vegetarisch	Fajita-Tag
Gemüse	
Beilagen	
Desserts	

vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Freitag, 27. Februar 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Weisskabis, Linsen, Gurken, Peperoni
Fleisch	Lachsfilet an Weissweinsauce, Poulet
Vegetarisch	Gebackene Champignons 🍄, Vegiplanet Pops 🌱
Gemüse	Blattspinat 🌱, Erbsli 🌱
Beilagen	Gemüserisotto 🍄, Polenta 🍄
Desserts	Leckereien aus der Patisserie
	vegetarisch 🍄 vegan 🌱

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Samstag, 28. Februar 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Zucchetti, Broccoli mit Mandeln, Reis, Räben
Fleisch	Schweinsbraten an Rosmarinjus, Rind
Vegetarisch	Plantedwürstli  , Zwiebelsauce  ,
Gemüse	Mischgemüse  , Kohlrabi 
Beilagen	Bratkartoffeln  , Teigwaren 
Desserts	Waldbeerencreme, Gebäck
	vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Sonntag, 01. März 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Rotkabis, Griechischer, Mais, Rüeбли
Fleisch	Pouletbrüstli an Provencalesauce Kalb
Vegetarisch	Planted-Filet an Rotweinjus 
Gemüse	Zucchetti  , Bohnen 
Beilagen	Polenta  , Gerstotto 
Desserts	Caramelköppli mit Rahm, Gebäck
	vegetarisch  vegan 

Bowls

Gebratene
Nudeln 🍃

Tofu, Gemüse, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce
CHF 17.50

Quinoa-
Orangensalat 🍃

Zwiebeln, Senf, Chili, Nüsse
CHF 18.50

Risotto

Pilze, Mascarpone, Parmesan, Zwiebeln,
Knoblauch
CHF 18.50

vegetarisch 🍃 vegan 🌱

Monatsgenuss

Geschmorte
Rindsbacke

Paniertes
Schweinsschnitzel

Kartoffelstock, Mischgemüse
CHF 24.50

Pommes frites, glasierte Rüebli
CHF 24.50

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 l 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.