

STADTBlick

13. – 19. April 2026

Genussvolle Mittagspause

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Montag, 13. April 2026

Suppe

Tagessuppe



Salat

Linsen, Lauch, Kürbis, Randen

Fleisch

Kalbsadrio, Bratensauce,
Poulet

Vegetarisch

Vegischnitzel 
Ei 

Gemüse

Gemüse von unseren Lernenden 

Beilagen

Teigwaren , Kartoffeln 

Desserts

Zitronentarte, Bavaoise

vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Dienstag, 14. April 2026

Suppe

Tagessuppe

Salat

Fleisch

Vegetarisch

Gemüse

Beilagen

Desserts

Schweizer Buffet

vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Mittwoch, 15. April 2026

Suppe

Tagessuppe

Salat

Fleisch

Vegetarisch

Gemüse

Beilagen

Desserts

Risotto
Plausch

vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Donnerstag, 16. April 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Rotkabis, Fenchel, Chicorée-Orange, Kichererbsen
Fleisch	Pouletgeschnetzeltes an Senfsauce, Schwein
Vegetarisch	Vegischnitzel  , Bratensauce  , Zwiebelringe 
Gemüse	Spargel-Tomatengemüse  , Krautstiel-Gratin 
Beilagen	Kartoffeln  , Bärlauchpolenta 
Desserts	Schoggicreme, Gebäck
	vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Freitag, 17. April 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Broccoli, Rübli, Peperoni, Gurken
Fleisch	Fischknusperli (VN), Tartar-Sauce, Truten
Vegetarisch	Tofu  , Geschmorter Chicorée im Eimantel 
Gemüse	Rübli  , Blattspinat 
Beilagen	Neue Kartoffeln  , Ebly 
Desserts	Etwas Süsses aus der Patisserie
	vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Samstag, 18. April 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Blumenkohl, Erbsli, Lauch, Kohlrabi
Fleisch	Rindssaftplätzli an Schmorsauce, Crevetten
Vegetarisch	Gemüse-Fladen 🍃, Quorn 🌱
Gemüse	Romanesco 🍃, Frühlingsgemüse 🌱
Beilagen	Duchesse-Kartoffeln 🍃, Reis 🌱
Desserts	Gebäck, englische Crème
	vegetarisch 🍃 vegan 🌱

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Sonntag, 19. April 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Rettich, Weisskabis, Tomaten, Rüebli
Fleisch	Pouletschenkel-Steak, Paprikasauce Kalb
Vegetarisch	Plantedgeschnetztes  , Pilzrisotto 
Gemüse	Ofentomate  , Erbsli 
Beilagen	Bärlauchspätzli  , Teigwaren 
Desserts	Waldbeerencreme, Gebäck
	vegetarisch  vegan 

Bowls

Fenchelsalat 

Melone, Gerste, Gurke, Ricotta

CHF 17.50

Gemüsepaella 

Peperoni, Fenchel, Knoblauch, Safran

CHF 18.50

Baked
Feta Pasta 

Knoblauch, Cherrytomaten, Zitrone

CHF 18.50

vegetarisch  vegan 

Monatsgenuss

Schweins
Cordon Bleu
mit Bärlauch

Frühlings-
Tagliatelle

Pommes frites, Mischgemüse,
BBQ Sauce
CHF 24.50

Spargel, Champignons, Burrata,
Frühlingszwiebeln
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.