

STANDBLICK

12. bis 18. Oktober 2026

Genussvolle Mittagspause

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Montag, 12. Oktober 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Rettich, Rotkabis, Gurke, Tomate
Fleisch	Wildschweinkopfbäggli (AT/EU), Poulet
Vegetarisch	Plantedgeschnetztes "Mexikanische Art"   , Vegi Wings  , Dipsauce 
Gemüse	Bohnen im Tempurateig  , Rotkraut   , Marroni 
Beilagen	Spinatknödel  , Pilaw Reis 
Desserts	Gebäck
vegetarisch  vegan  	

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Dienstag, 13. Oktober 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Rüebli, Zucchini, Mais, Kichererbsen
Fleisch	Schweinsrahmschnitzel, Rind
Vegetarisch	Plantewurst mit Zwiebelsauce 🍄, Quorn 🍄
Gemüse	Broccoli mit Buttermandeln 🍄, Zucchini 🌿
Beilagen	Maiskroketten 🍄, Tomatenspaghetti 🍄
Desserts	Feines aus der Patisserie
	vegetarisch 🍄 vegan 🌿

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Mittwoch, 14. Oktober 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	
Fleisch	Olmabuffet
Vegetarisch	
Gemüse	
Beilagen	
Desserts	

vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Donnerstag, 15. Oktober 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Peperoni, Rettich, Linsen, Bohnen
Fleisch	Schweins Saltimbocca, Jus, Pouletgeschnetzeltes süss-sauer
Vegetarisch	Plantedburger 🍄, Quarkdip 🍄, Chässpätzli 🍄 mit Zwiebelschweissi und Apfelmus, Gefüllte Zucchettischiffli 🍄
Gemüse	Peperonata 🌿, Krautstielgratin 🍄
Beilagen	Weissweinrisotto 🍄, Ofenkartoffeln 🌿
Desserts	Pâtisserie von unseren Lernenden
vegetarisch 🍄 vegan 🌿	

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Freitag, 16. Oktober 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	
Fleisch	Fladetag
Vegetarisch	
Gemüse	
Beilagen	
Desserts	Schokoladencreme mit Rahm, Cupcake
vegetarisch 🍃 vegan 🌱	

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Samstag, 17. Oktober 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Erbsli, Gurke, Linsen, Tomate
Fleisch	Rindsragout an Schmorsauce, Crevetten
Vegetarisch	Plantedchicken-Ragout an Currysauce  , Tofu 
Gemüse	Blattspinat  , Asiagemüse 
Beilagen	Griessschnitten  , chinesische Nudeln 
Desserts	Joghurtcreme mit Kirschen, Gebäck
	vegetarisch  vegan 

Buffet à discrétion

CHF 20.50

Sonntag, 18. Oktober 2026

Suppe	Tagessuppe
Salat	Sellerie, Rübli, Rotkabis, Mais
Fleisch	Wildhackbraten, Waldpilzsauce, Poulet
Vegetarisch	Tortelloni 🍄, Gorgonzolasauce 🍄, Quorn 🍄
Gemüse	Ofentomate 🌿, Kürbis 🌿
Beilagen	Couscous 🌿, Kartoffelstock 🍄
Desserts	Kokosmousse, Gebäck
	vegetarisch 🍄 vegan 🌿

Bowls

Pasta
Arrabiata

Tomatensauce, Chili, Reibkäse

CHF 18.50

Pasta mit
Cherrytomaten

Gemüsewürfel. Speckwürfel, Zwiebeln,
Knoblauch

CHF 18.50

vegetarisch  vegan 

Monatsgenuss

Schweinsschnitzel
paniert

Pommes frites, Mischgemüse
CHF 24.50

Fitnesssteller

Paniertes Schweinsschnitzel,
Egliknusperli FA005 oder Falafelballs
mit Salaten vom Buffet
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.