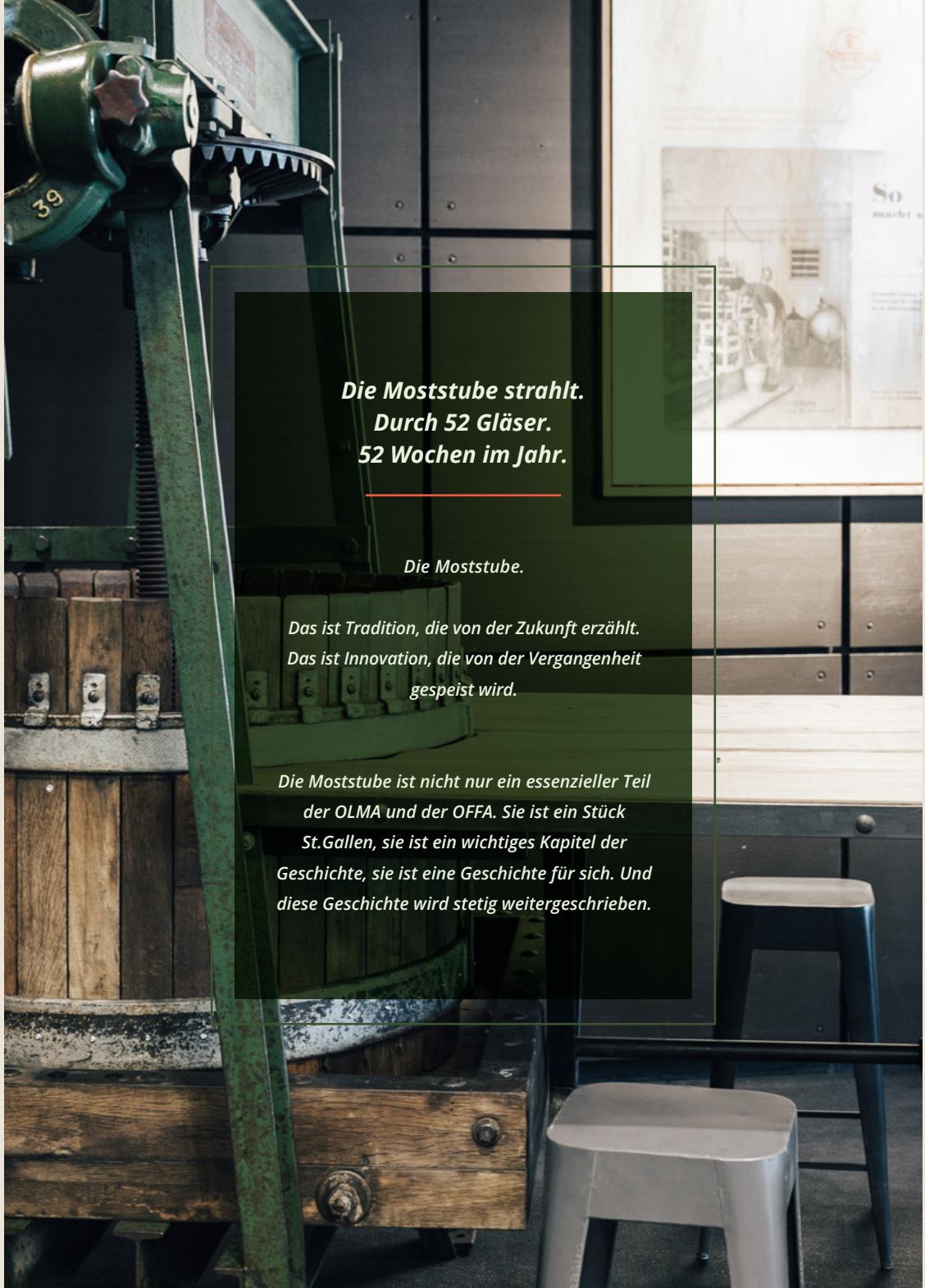




MENU

Events



**Die Moststube strahlt.
Durch 52 Gläser.
52 Wochen im Jahr.**

Die Moststube.

*Das ist Tradition, die von der Zukunft erzählt.
Das ist Innovation, die von der Vergangenheit
gespeist wird.*

*Die Moststube ist nicht nur ein essentieller Teil
der OLMA und der OFFA. Sie ist ein Stück
St.Gallen, sie ist ein wichtiges Kapitel der
Geschichte, sie ist eine Geschichte für sich. Und
diese Geschichte wird stetig weitergeschrieben.*



SPEIS & TRANK

MOSTSTUBEN GENUSS-SETS

Bier & Speisen

pro Person **18.00**

Unser Probierset «Bier & Food» umfasst drei Brauerei Schützengarten Biere à 10cl mit drei passenden Leckereien, die saisonal auf die Bierspezialitäten abgestimmt werden.

Rheinthaler Maiscouscous, Jungerbsen, Pastrami

Appenzeller Wurst-Käsesalat an Kräuterdressing

Mediterraner Bauernsalat mit marinierten Frischkäsewürfeln

Saft & Speisen

pro Person **18.00**

Unser Probierset «Saft & Food» umfasst drei Säfte aus der Ostschweiz à 10cl mit drei passenden Leckereien, die saisonal auf die Saftspezialitäten abgestimmt werden.

Apfel-Käse-Salat, Siedfleisch-Salat, Gemüsesalat mit Joghurt und Wachtelei

Cider & Snacks

pro Person **13.00**

Unser Probierset «Cider & Food» umfasst drei Cider aus der Ostschweiz à 10cl mit drei passenden Leckereien.

z.B. geräucherte Salzmandeln, Erdnuss in knuspriger Wasabi Hülle, Emmentaler Käsecracker

DREIERLEI IM WECKGLAS

Apfel-Käse-Salat

13.00

Siedfleisch-Salat

Gemüsesalat mit Joghurt und Wachtelei

Rheinthaler Maiscouscous mit Jungerbsen, Pastrami

13.00

Appenzeller Wurst-Käsesalat an Kräuterdressing

Mediterranem Bauernsalat und marinierte Frischkäsewürfeln

«US EM SUPPETOPF»

Saisonale Suppen

Tasse 8.50

z.B. Thurgauer Mostcrème, Red-Curry, Kürbis-Apfel-Crème, Lisi's Alpkräuter-Heusuppe

FEINES WARM UND KALT

Bunter Garten Salat Saisonal

12.50

Ostschweizer Bauern Salat mit «Bloderchäs»

12.50

Ceasar's Salad mit Croûtons, Parmesanspäne

12.50

Gersten-Gemüse-Tatar auf Mostbröckli Carpaccio, Rucola, Parmesan

18.50

Lauwarmer Lachs mit Ingwer-Estragon und kleinem Kräutersalat

18.50

VEGETARISCH

*Appenzeller-Chäschnöpfli
mit Apfelmus und Röstzwiebeln*

21.50

Steinpilzravioli

21.50

mit Nussbutter und Parmesanspänen

*Red Thai-Curry
mit Gemüse und Basmatireis*

21.50

Zucchetti-Piccata

21.50

*mit Tomaten-Basilikumsauce und
mediterranen Gemüse-Nudeln*

FÜR DEN FLEISCHHUNGER

<i>Rindsgehacktes</i> <i>mit Hörnli, Apfelmus, Reibkäse</i>	22.50	<i>«Grosis» Hackbraten</i> <i>mit Kräuterjus, Kartoffelmousse</i> <i>und Gemüsebouque</i>	29.50
<i>Schweinsfiletmedaillons</i> <i>Thurgadosjus, Butternüdeli, Grilltomate</i>	37.00	<i>Kalbfleischrolle</i> <i>mit Appenzeller Mostbröckli, Rotweinjus,</i> <i>Gemüsebrunoise, saison. Risotto, Cherry Tomaten</i>	42.50
<i>Schweizer Pouletbrust</i> <i>mit «Bergeller» Steinpilzen, Rosmarin-</i> <i>Schmelzkartoffeln und Gemüsebouquet</i>	33.50	<i>Kalbsrücken mit Mörcheln</i> <i>Duchesse Kartoffeln, Gemüsebouquet, Barriquejus</i>	47.50
<i>Kalbsschnitzel im KräutermanTEL</i> <i>Tomaten-Basilikumsauce</i> <i>mediterrane Gemüse-Nudeln</i>	39.50	<i>Rinds-Entrecôte am Stück gebraten</i> <i>Sauce Hollandaise, Karoffelgratin</i> <i>Dauphinoise, saisonales Gemüsebouquet</i>	45.50
<i>Kalbsgeschnetzeltes</i> <i>Champignonrahmsauce,</i> <i>Röstipastetli, Bohnenbündel</i>	36.00	<i>Olma Bratwurst vom Grill</i> <i>mit St.Galler Bürli</i>	11.00



Unser Fleisch ist 100%
Appenzeller Beef von
Rindern aus der Schweiz

«SÜESSI VERFÜHRIG»

<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	10.50
<i>Apfelküchlein mit Vanillesauce</i>	10.50
<i>Grosi's gebrannte Crème im Weckglas</i>	9.50
<i>Williams-Sorbet mit Cuvée Jean-Georges</i>	12.50

MOSTSTUBE

WELCOME-DRINK

Portonic Portwein-Tonic-Drink	9.50
--------------------------------------	-------------

Prickelnd herb, erfrischend leicht: der Kult-Drink aus Portugal ist ein toller Menüauftakt.

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER

Cuvée Jean-Georges Mosterei Möhl, Arbon	75cl	42.00
--	-------------	--------------

Apéro-Getränk mit wenig Alkohol (7 Vol-%). Cidre Cuvée Jean Georges wird im traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt. Auf der Cider World 2018, einer der bedeutendsten Cider-Messen weltweit, hat Cidre Cuvée Jean Georges in der Kategorie Cider sparkling die Silbermedaille erhalten und zählt damit zu den internationalen Top-Cidern.

Nüesch Weine Balgach – Eigenkelterung St.Gallen – Schweiz	75cl	56.00
--	-------------	--------------

Balgach LA PROMESSE Grand Vin Mousseux AOC St.Gallen
Blanc de Pinot Noir, Müller-Thurgau, Johanniter – blanc brut

Tommasi Viticoltori San Pietro in Cariano Venetien, Italien	75cl	62.00
--	-------------	--------------

Prosecco Spumante "Villa Danzia" DOC, Prosecco - brut

	10cl	9.00
--	-------------	-------------

Champagne Louis Roederer Reims Champagne, Frankreich	75cl	105.00
---	-------------	---------------

Champagne "Louis Roederer" Premier blanc brut AOC

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	10cl	15.00
---------------------------------------	-------------	--------------

WEISS- WEINE

SCHWEIZ

Balgach "Blancuvee" AOC St.Galler Rheintal 2017 75cl **51.00**
Müller-Thurgau, Blanc de Pinot Noir, Johanniter

Adrian & Diego Mathier, Nouveau Salquenen Salgesch Wallis 2017 75cl **43.00**
Molignon "Terre Promise" AOC Valais, Chasselas

ÖSTERREICH

Weinviertel Grüner Veltliner "Alte Reben" Niederösterreich 2016 75cl **54.00**
Grüner Veltliner

ITALIEN

Azienda Agraria La Tunella Ipplis di Premariacco Friaul 2017 75cl **44.00**
Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC, Pinot Grigio

Sauvignon Blanc Friuli Colli Orientali DOC 2017 75cl **44.00**

ROT- WEINE

SCHWEIZ

Bündner Ratstrunk Pinot Noir Bündner Herrschaft AOC Graubünden, 100% Pinot Noir	2015	75cl	49.00
---	------	------	-------

Brivio Vini SA Mendrisio Tessin Merlot Ticino "Baiocco" DOC	2015	75cl	54.00
---	------	------	-------

ÖSTERREICH

Weingut Anton Hundsdorfer Neckenmarkt – Burgenland Burgenland Zweigelt "Classic", Zweigelt	2015	75cl	39.00
--	------	------	-------

ITALIEN

Tenuta Villa Girardi San Pietro in Cariano, Venezien-Italien Valpolicella Classico superiore Ripasso "Bure Alto" DOC Corvina, Rondinella, Molinara	2015	75cl	51.00
---	------	------	-------

Provinco Italia Rovereto – Apulien Primitivo Puglia "Sasso al Vento" IGT	2016	75cl	39.00
--	------	------	-------

FRANKREICH

Château Gilbert & Gaillard Puissargues St.Chinian – Languedoc Pour les Amis rouge AOC, Syrah, Grenache, Mourvèdre	2016	75cl	45.00
---	------	------	-------

SPANIEN

Rioja Reserva "Murrieta" DOCa Tempranillo, Mazuelo, Granacha, Graciano	2014	75cl	49.00
--	------	------	-------

Ribera del Duero Crianza "Monte-Vannos" DO Tempranillo, Merlot	2010	75cl	46.50
--	------	------	-------

«HOPFEN UND MALZ»

BRAUEREI SCHÜTZENGARTEN, ST.GALLEN

<i>Edelspez Premium</i>	5.2% Vol.	33cl	4.90
<i>St.Galler Klosterbräu</i>	5.2% Vol.	33cl	5.20
<i>Lager Hell</i>	4.8% Vol.	50cl	6.00
<i>Jubiläum Sud 1779</i>	5.0% Vol.	75cl	6.60
<i>Gallus 612, Old Style Ale</i>	5.6% Vol.	33cl	6.60
<i>Swiss Stout</i>	5.7% Vol.	33cl	6.60
<i>India Pale Ale</i>	6.8% Vol.	33cl	6.60
<i>Vadian Pale Ale</i>	5.0% Vol.	33cl	6.60
<i>Schwarzer Bär</i>	5.0% Vol.	33cl	6.60
<i>Aperitivo</i>	2.6% Vol.	33cl	4.90
<i>Löwengarten Löwenprinz</i>	5.2% Vol.	33cl	4.90
<i>Schützengarten alkoholfrei</i>	<0.5% Vol.	33cl	4.80
<i>Grapefruit alkoholfrei</i>	<0.2% Vol.	33cl	4.80

KORNHAUSBRÄU, RORSCHACH

<i>Das Honig</i>	5.0% Vol.	33cl	5.20
------------------	-----------	------	------

BRAUEREI KLOSTER FISCHINGEN

<i>Pilgrim Original Klosterbier Amber</i>	5.8% Vol.	33cl	6.60
---	-----------	------	------

BARFUSS BRAUEREI, SCHÖNHOLZERSWILEN

<i>Sleeping Bear, Amber Ale</i>	6.2% Vol.	33cl	6.60
---------------------------------	-----------	------	------

«WO DR'BARTLI DÄ'MOSCHT HOLT»

MOSTEREI MÖHL, ARBON

<i>Saft vom Fass, trüb</i>	6.0%Vol.	50cl	6.00
<i>Saft vom Fass, trüb, alkoholfrei</i>		50cl	6.00
<i>Shorley</i>		33cl	4.70
<i>Cidre Cuvée Jean Georges</i>	7.0%Vol.	75cl	42.00

MOSTEREI KOBELT, MARBACH

<i>Għurotne, Bügelflasche</i>	2.4%Vol.	33cl	5.00
<i>Bartlis, Schweizer Cidre</i>	5.0%Vol.	27.5cl	5.70
<i>HOPP alkoholfrei, Craft Cider No. 05</i>		27.5cl	6.20

«MOSTSTUBE SPEZIAL COCKTAILS»

CIDER ON THE ROCKS 14.00

Cuvée Gean-Georges
Orangensaft
Passionsfruchtsirup
Minze

CUATRO AIRMAIL 14.00

Bacardi Añejo Cuatro
Limettensaft
Honigsirup
Prosecco Spumante "Villa Danzia"

«ÖPFEL MULE» der Original Brazilian Mule 14.00

Apfelsaft
Cachaça
Limettensaft
Ginger Beer

GREY GOOSE ESPRESSO MARTINI 14.00

Grey Goose Vodka
Espresso
Kaffeeliquer

GIN

Brockmans Premium Gin	40,0% Vol.	4cl	14.00
London, GB süßlich – fruchtig			
Beerig-fruchtiger Gin mit erkennbaren Noten von Beeren, Orangen, Koriander und Ingwer			
 Gin 27			
Appenzell Dry Gin, Schweiz aromatisch	43,0% Vol.	4cl	12.00
Regionale Kräuter und asiatische Gewürze, hergestellt im nahen Appenzell, dominanter Wacholder mit verschiedenen süßlichen Gewürztönen			
 Monkey 47			
Schwarzwald Dry Gin, Deutschland aromatisch	47,0% Vol.	4cl	14.00
Sehr vielschichtiges Aroma mit reichlich Früchten, sowie 47 Kräutern und Gewürzen aus der Schwarzwaldregion, dem fernen Indien und weiten exotischen Destinationen			
 Hendrick's			
Schottland Grossbritanien blumig	41,1% Vol.	4cl	14.00
Ein Hauch von Rosen, Gurke und Wacholder, die sich von der Nase in den Gaumen ziehen			

VODKA

Grey Goose	40% Vol.	4cl	12.00
Beluga Noble Russian Vodka	40% Vol.	4cl	16.00

Begleitung zum Gin oder Vodka

Gents Tonic Water	20cl	5.00
Fever Tree Tonic Water	20cl	5.00
Red Bull	25cl	5.00

SPEIS
& TRANK

SCHWEIZER WHISKY

<i>Säntis Malt „Edition Dreifaltigkeit“</i>	52% Vol.	4cl	14.00
<i>Brauerei Locher Appenzell</i>			
<i>Swiss Highland Single Malt Whisky „Classic“</i>	46% Vol.	4cl	12.00
<i>Rugenbräu Interlaken</i>			
<i>Single Lakeland – Malt Whisky</i>	42% Vol.	4cl	15.00
<i>Spezialitätenbrennerei Zürcher</i>			
<i>Johnett Swiss Single Malt Whisky</i>	44% Vol.	4cl	15.00
<i>Brennerei Etter & Söhne AG</i>			

RUM

<i>Havana Club Añejo Reserva</i>	40% Vol.	4cl	12.00
<i>Rum – The Last Barrel Strong White</i>	60% Vol.	4cl	14.00
<i>Bacardi Añejo Cuatro</i>	40% Vol.	4cl	14.00

LIQUEUR, SCHNAPS & OBSTBRÄNDE

<i>Mezcal Del Maguey Single Village Chichicapa</i>	46% Vol.	4cl	18.00
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	29% Vol.	4cl	6.80
<i>Wildmuser Apfel</i> Mosterei Kobelt + Co.	40% Vol.	2cl	6.00
<i>Apfel Cuvée</i> Mosterei Kobelt + Co.	40% Vol.	2cl	6.00
<i>Golden Apfelbrandwein</i> Möhl Mosterei	40% Vol.	2cl	6.00
<i>Thurgados</i>	40% Vol.	2cl	6.00

«HEISSE GETRÄNK»

<i>Kaffee creme / Espresso / Milchkaffee</i>		4.30
<i>Cappuccino</i>		4.80
<i>Latte Macchiato</i>		4.90
<i>Verschiedene BIO Tees</i>		4.50

«ÖSES WASSER»

<i>Appenzeller Mineralquelle Gontenbad</i>		
<i>Appenzell Mineralwasser, still / leise</i>	33cl	4.60
<i>Appenzell Mineralwasser, still / leise</i>	50cl	6.00
<i>GOBA Flauder original</i>	33cl	4.70

SOFTGETRÄNKE

<i>Vivi Kola, Original seit 1938</i>	35cl	4.90
<i>Gazosa Naturale 1883 Mendrisio</i>	35cl	6.00
<i>Mandarino / Sanguinella / Aranciata Amara / Pompelmo Rosa / Ginger</i>		