




# 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 essenzieller 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

Cesar'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 21.50  
mit Apfelmus und Röstzwiebeln

Steinpilzravioli 21.50  
mit Nussbutter und Parmesanspänen

Red Thai-Curry 21.50  
mit Gemüse und Basmatireis

Zucchetti-Piccata 21.50  
mit Tomaten-Basilikumsauce und  
mediterranen Gemüse-Nudeln



# FÜR DEN FLEISCHHUNGER

---

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

## «SÜESSI VERFÜHRIG»

---



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

<b>Apfelstrudel</b> <i>mit Vanillesauce</i>	10.50
<b>Apfelküchlein</b> <i>mit Vanillesauce</i>	10.50
<b>Grosi's gebrannte Crème</b> <i>im Weckglas</i>	9.50
<b>Williams-Sorbet</b> <i>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*

10cl

8.50

*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*

10cl

15.00

*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*

# WEISS- WEINE

---

## SCHWEIZ

<b>Balgach "Blancupee" AOC</b> <i>St. Galler Rheintal</i> <i>Müller-Thurgau, Blanc de Pinot Noir, Johanniter</i>	2017	75cl	51.00
---	------	------	-------

<b>Adrian &amp; Diego Mathier, Nouveau Salquenen</b> <i>Salgesch Wallis</i> <i>Molignon "Terre Promise" AOC Valais, Chasselas</i>	2017	75cl	43.00
--	------	------	-------

## ÖSTERREICH

<b>Weinviertel Grüner Veltliner "Alte Reben"</b> <i>Niederösterreich</i> <i>Grüner Veltliner</i>	2016	75cl	54.00
---	------	------	-------

## ITALIEN

<b>Azienda Agraria La Tunella</b> <i>Ippolis di Premariacco Friaul</i> <i>Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC, Pinot Grigio</i>	2017	75cl	44.00
--	------	------	-------

<b>Sauvignon Blanc Friuli Colli Orientali DOC</b>	2017	75cl	44.00
---	------	------	-------



# ROT- WEINE

## SCHWEIZ

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

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

## ÖSTERREICH

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

## ITALIEN

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

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

## FRANKREICH

**Château Gilbert & Gaillard** Puisseguier St.Chinian – Lanquedoc 2016 75cl 45.00  
Pour les Amis rouge AOC, Syrah, Grenache, Mourvèdre

## SPANIEN

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

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

# «HOPFEN UND MALZ»

## BRAUEREI SCHÜTZENGARTEN, ST.GALLEN

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

## KORNHAUSBRÄU, RORSCHACH

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

## BRAUEREI KLOSTER FISCHINGEN

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

## BARFUSS BRAUEREI, SCHÖNHOLZERSWILEN

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

# «WO DR BARTLI DÄ MOSCHT HOLT»

MOSTEREI MÖHL, ARBON

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

MOSTEREI KOBELT, MARBACH

Ghürotne, Bügelflasche	2.4%Vol.	33cl	5.00
Bartlis, Schweizer Cidre	5.0%Vol.	27.5cl	5.70
HOPP alkoholfrei, Craft Cider No. 05		27.5cl	6.20

# «MOSTSTUBE SPEZIAL COCKTAILS»

## CIDER ON THE ROCKS 14.00

Cuvée Gean-Georges  
Orangensaft  
Passionsfruchtsirup  
Minze

## «ÖPFEL MULE» der Original Brazilian Mule 14.00

Apfelsaft  
Cachaça  
Limettensaft  
Ginger Beer

## CUATRO AIRMAIL 14.00

Bacardi Anejo Cuatro  
Limettensaft  
Honigsirup  
Prosecco Spumante "Villa Danzia"

## GREY GOOSE ESPRESSO MARTINI 14.00

Grey Goose Vodka  
Espresso  
Kaffeeликuer

# GIN

---

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

# VODKA

---

<b>Grey Goose</b>	40% Vol.	4cl	12.00
<b>Beluga Noble Russian Vodka</b>	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

---

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

# RUM

---

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

# LIQUEUR, SCHNAPS & OBSTBRÄNDE

---

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



## «HEISSI 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>		