

benvenuti

Essen & Trinken

Bei uns ist alles hausgemacht.

Das braucht viel Zeit &
jedes Mal auch etwas Glück.

unser versprechen

Leidenschaft & Freude am besonderen Geschmack ist unser Beweggrund. Neben unseren sorgfältig ausgewählten italienischen Spitzenprodukten, entscheiden wir uns ausschliesslich für frische & saisonale Produkte aus der Region. Wir sehen es seit 15 Jahren als Passion & unsere Aufgabe die besten Rohstoffe & Lebensmittel zu suchen, zu verarbeiten & in unseren Betrieben anzubieten.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitende auf Anfrage gerne. Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.

Coffee is always a good idea

ILLY

mit
Hafermilch
+0.50

Caffè Crema	4.50
Caffè Latte Schale	4.90
Cappuccino	4.90
Caffè Freddo Espresso mit Milch, Eis geshaked	6.00
Espresso / Ristretto	4.50
Espresso Corretto	7.50
Espresso Doppio	5.80
Espresso Macchiato	4.80
Latte Macchiato	5.90
Ristretto	4.50
Chai Latte hausgemacht	6.00
Rooibos Vanille Latte hausgemacht	6.00
Ovi / Schoggi warm oder kalt	4.90

Happiness is a cup of tea

Frischer Minze Tee	30 cl 5.50
	50 cl 8.50
Frischer Ingwer-Zitronengras Tee	30 cl 6.00
mit Honig	50 cl 9.00
Bio Offentee aus Weinfeldern	4.90
<ul style="list-style-type: none">• Bergkräutertee• Früchtetee• Rooibos Vanille• Earl Grey• Grüntee• Verveine	

Teeportion
in der Kanne
1 L - 9.00

Gestärkt in den Tag

Mo - Fr bis 11.30 Uhr
Sa & So bis 14.00 Uhr

Fruchtsaft frischgepresst 7.50

Gipfeli hausgemacht 1.00

Kloster-zMorge 15.00
hausgemachtes Brötli & Gipfeli, Appenzeller Butter,
hausgemachte Konfitüre, ein Warmgetränk & ein frischer Saft

Dom-zMorge 25.00
hausgemachtes Brötli & Gipfeli, Appenzeller Butter,
hausgemachte Konfitüre, Fleisch- und Käseplatte,
Granola mit Naturejoghurt, ein Warmgetränk & ein frischer Saft

Gluschtmacher

Apéroportion im Weckglas	6.50
Oliven Champignons Parmesan reggiano halbgetrocknete Tomaten Teufelshörnli	
Regionale Fleisch- und Käseplatte	17.50 28.50
eine Auswahl unserer besten Antipasti	
Suppe	10.50 13.00
je nach Tagesangebot	
Gulaschsuppe	16.50
mit ofenfrischen Focaccia	
Spezialsalat	13.50 22.00
je nach Tagesangebot	
Focaccia gefüllt, klein	
mit Fleisch, mit Käse oder vegan	10.50
mit Roastbeef	12.00

zMittag

Parmigiana

Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan & Mozzarella

17.50

Lasagne

original focacceria-Lasagne mit Hackfleisch (CH)

19.50

Hüftgold

Amaretti

gefüllt mit herzhafter Schokolade

5.50

Pastel de Nata

Blätterteigtörtchen, Rezept nach portugiesischer Art

5.50

Noëmi's hausgemachte Kuchen

je nach Tagesangebot

ab 6.50

Unser
Eistee zum
mitnehmen
50 cl | 4.00

Erfrischendes

OFFEN 3 dl | 5 dl | 10 dl

Haus-Eistee Hibiskusblüten	5.20 6.80 12.50
Klosterwasser laut oder still	4.20 5.40 8.50
Shorley Möhl (CH)	4.50 5.90 9.50
Citro Goba (CH)	4.50 5.90 9.50

FLASCHE

Gazosa Tessin (CH)	35 cl 6.00
Aranciata amara, Heidelbeer, Himbeer	
Cola, Cola Zero Goba (CH)	33 cl 5.50
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Gents (CH)	20 cl 5.50

Beer o'clock

AUS APPENZELL

vom Fass Quöllfrisch «Naturtrüb» 4.8 % Vol. 30 cl | 4.80
Aus Pilsnermalz & drei verschiedenen Hopfensorten
gebraut, entsteht ein aussergewöhnlich fruchtiges
Bier mit Charakter. 50 cl | 6.80

AUS ST.GALLEN

Oldtimer (Biergarage) 5 % Vol. 33 cl | 6.00
Kommt amberfarben daher, lieblich im Antrunk, vollmundig & leicht
bitter im Abgang.

Klosterbräu (Schützengarten) 5.2 % Vol. 33 cl | 6.00
Seine Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen,
satten Schaum. Feine Malz & Fruchtnoten.

Gallus 612 (Schützengarten) 5.6 % Vol. 33 cl | 6.50
Dieses Ale besticht durch Röst- & Fruchtaromen.

India Pale Ale alkoholfrei (Schützengarten) 33 cl | 5.50
Das India Pale Ale mit fruchtigen Zitrusaromen
kaltgehopft, abgerundet von einer dezenten Karamellnote.

Gib deinem Leben einen Gin!

Himbeer-Thymian Gin hausgemacht mit Gents Tonic (CH), Limetten, Thymian, Eis	14.50
St.Galler Spitzen-Gin Spritz Frühling mit Prosecco, Lavendel, Eis	17.50
St.Galler Lindengin Sommer mit Gents Tonic (CH), Majoran, Limette, Eis	15.50
St.Galler Edelholzgin Herbst mit Gents Tonic (CH), Limette, Eis	14.50
St.Galler Biberlgin Winter mit Gents Tonic (CH), Zimtstange, Wachholderbeeren, Eis	16.50

Verdauerli

Henri Grand Marc Pinot Noir, Lipp, Maienfeld, Schweiz, 38.5 % Vol.	2 cl - 8.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl - 7.00

Apérotime

OHNE %

Crodino 8.00
Orangen, Eis

Herbst-Apéro alkoholfrei 7.50

Wonderleaf Gin Tonic alkoholfrei 9.50
Gents Tonic (CH), Eis

MIT %

Aperol Spritz 10.50
Aperol, Prosecco, Mineral, Orange, Eis

Campari
Soda, Orangen, Eis 8.50
mit frischgepresstem Orangensaft + 2.00

Campari Amalfi 10.50
Campari, Bitter Lemon (CH), Grapefruit, Eis

Hugo 10.50
Prosecco, Mineral, Holundersirup, Minze, Limetten, Eis

Marito
der Apéro aus Schweizer Kräutern, Zitronenmelisse & -verveine
mit Soda & Eis 8.50

Rigi 10.50
mit Gents Tonic (CH) oder Bier

Lieblings-
getränk

Save water drink champagne!

	1 dl	3.75 dl	7.5 dl
Champagne De Saint-Gall blanc de blanc brut, 1er cru, Champagne de Saint-Gall	11.50		70.00
Rosé Spumante Brut «Il Vigliacco» Molinara, Mariano Buglioni, Verona, Veneto «Bio»	8.00		56.00
Moscato d'Asti Cascinetta Moscato, Vietti, Piemont, DOCG		30.00	58.00
Franciacorta «Brut Cuvée Prestige» <i>Die italienische Antwort auf Champagner</i> Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco Ca'del Bosco, Lombardia, DOCG			71.00

Wine not?

WEISS

1 dl | 7.5 dl

Petite Arvine

Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC

8.10 57.00

«Il Disperato» Bianco

Garganega, Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio»

7.00 50.00

Grüner Veltliner

Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich «Bio»

7.30 51.00

Weissburgunder Riserva

Abtei Muri, Südtirol, Italien, DOC «Bio»

66.00

Sauvignon Blanc

Mandia Vell, Manacor, Mallorca, IGT «Bio»

62.00

ROT

Pinot Noir «Tradition»

Donatsch «Zum Ochsen», Malans, Schweiz, AOC

9.00 63.00

Ripasso «Il Bugiardo»

Corvina-Corvinone-Rondella
Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio»

8.70 61.00

Rioja Va!

Tempranillo, Vinedos de Alfaro,
Real Agrado, Spanien, DOCa

7.30 51.00

Lagrein Riserva

Abtei Muri, Südtirol, Italien, DOC «Bio»

74.00

Brunello di Montalcino

Il Poggione, Toscana Montalcino, Italien, DOCG

3.75 dl - 39.00

7.5 dl - 75.00

Die ganze focacceria-Familie im Überblick

Am Obstmarkt Herisau - an der Bahnhofstrasse

Festlaune - Catering da focacceria

Festküche - Kochen da focacceria

focacceria St.Gallen - an der Metzgergasse

focacceria Wil - am Bahnhofplatz