

*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

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

## Happiness is a cup of tea

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

Teeportion  
in der Kanne  
1 L - 9.00

# Gluschtmacher

**Apéroportion im Weckglas** 6.50  
Oliven | Champignons | Parmesan reggiano |  
halbgetrocknete Tomaten | Teufelshörnli

**Fleisch- und Käseplatte** 17.50 | 28.50  
eine Auswahl unserer besten Antipasti

## z Mittag

**Parmigiana** 17.50  
Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan & Mozzarella

**Lasagne-Salsiccia** 22.50  
mit unserer Haus-Salsiccia (Rind, CH),  
hausgemachten Lasagneblättern, Bechamel

**Quiche mit Salsiccia oder vegetarisch** 7.50  
mit buntem Blattsalat

**Saisonale Suppe** 10.50 | 13.00  
je nach Tagesangebot

**Salat, täglich wechselnd** 13.50 | 22.00  
je nach Tagesangebot

## Hüftgold

**Dolci diversi** 5.50  
frage gerne bei unseren Gastgebern nach

**Noëmi's hausgemachte Kuchen** ab 6.50  
je nach Tagesangebot

Unser  
Eistee zum  
mitnehmen  
50 cl | 4.00

## Erfrischendes

OFFEN 3 dl | 5 dl | 10 dl

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

FLASCHE

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

# Beer o'clock

## AUS APPENZELL

**Quöllfrisch «Naturtrüb»** 4.8 % Vol. 33 cl | 5.50  
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten  
gebraut, entsteht ein aussergewöhnlich fruchtiges  
Bier mit Charakter.

## AUS ST.GALLEN

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

**Blondine (Biergarage)** 5.2 % Vol. 33 cl | 6.00  
Die kühle Blonde mit dem weissen Top für eine erfrischende Dauerbeziehung.  
Leicht fruchtig, herb trocken.

**Pale Ale (Biergarage)** 5.2 % Vol. 33 cl | 6.00  
Typisch englisch, malzig, fruchtig, fein & es hat mehr Perlen als  
die Queen. Rette es, bevor es jemand anders trinkt.

# Gib deinem Leben einen Gin!

<b>St.Galler Spitzen-Gin Spritz</b> Frühling mit Prosecco, Lavendel, Eis	17.50
<b>St.Galler Lindengin</b> Sommer mit Gents Tonic (CH), Majoran, Limette, Eis	15.50
<b>St.Galler Edelholzgin</b> Herbst mit Gents Tonic (CH), Limette, Eis	14.50
<b>St.Galler Biberligin</b> Winter mit Gents Tonic (CH), Zimtstange, Wachholderbeeren, Eis	16.50

## Verdauerli

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



# Apérotime

OHNE %

**Crodino** 8.00  
Orangen, Eis

**Frühlings-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  
mit Prosecco 10.50

**Rigi** 10.50  
mit Gents Tonic (CH) oder Bier

Lieblings-  
getränk

# Wine not?

1 dl | 7.5 dl

## SCHAUMWEIN

### **Rosé Spumante Brut «Il Vigliacco»**

8.00 56.00

Molinara, Mariano Buglioni, Verona,  
Veneto «Bio»

## WEISSWEIN

### **Petite Arvine**

8.10 57.00

Cave Ardèvez, Wallis, Schweiz, AOC

### **«Il Disperato» Bianco**

7.00 50.00

Garganega, Mariano Buglioni, Verona, IGT «Bio»

## ROTWEIN

### **Ripasso «Il Bugiardo»**

8.70 61.00

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

### **Rioja Va!**

7.30 51.00

Tempranillo, Vinedos de Alfaro  
Real Agrado, Spanien, DOCa

# Weitere Standorte der focacceria-Betriebe

Am Obstmarkt Herisau - an der Bahnhofstrasse

focacceria St.Gallen - an der Metzgergasse

focacceria Wil - am Bahnhofplatz

Catering by focacceria - **Festlaune**

Kochen & Feiern by focacceria - **Festküche**