

*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 & möglichst saisonale Produkte aus der Region. Unter Einhaltung des kürzesten Transportweges, nutzen wir möglichst viele Bioprodukte & ausschliesslich Schweizer Fleisch. Wir sehen es als Passion & unsere Aufgabe die besten Rohstoffe & Lebensmittel zu suchen & zu verarbeiten.**

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.

# Antipasti

Unsere Antipasti sind alle hausgemacht, ohne Stabilisatoren & sonstigen Schnickschnack. Lasse dich von deinen Augen verführen & stelle deine Lieblingsauswahl individuell an unserer Theke zusammen oder lasse dich von uns am Tisch überraschen.

**als kleine Portion im Glas** 6.50

Oliven *oder* Champignons *oder* Parmesan Reggiano *oder* halbtrocknete Cherrytomaten *oder* Teufelshörnli

**Antipasti-Platte als Vorspeise** 17.50

wir stellen euch ca. 150 g beste Antipasti, Salumi & Käse pro Person zusammen (*auf Wunsch vegetarisch oder vegan*)

**Antipasti-Platte als Hauptgang** 28.50

wir stellen euch ca. 250 g beste Antipasti, Salumi & Käse pro Person zusammen (*auf Wunsch vegetarisch oder vegan*)

ODER WÄHLE AN DER THEKE, PREIS PRO 100g

**Antipasti nach deiner Wahl**

mit Salumi / Käse 11.50

ohne Salumi / Käse 8.50

# Vorspeisen

<b>Burrata</b>	10.50
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch cremiger, mit Olivenöl	
<b>Stracciatella</b>	9.50
das flüssige, cremige Herz vom Burrata aus Apulien, mit Olivenöl	
<b>Carpaccio di Bresaola</b> (IT) oder <b>Parma dolce</b>	24.50
Bresaola (Rind) aus dem Veltlin (IT) mit Olivenöl, Parmesan Reggiano, Tomaten & Rucola	
<b>Caponata</b>	15.50   25.00
Sizilianisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren, überbacken mit Scamorza ( <i>geräucherter Mozzarella</i> )	
<b>Feta al forno</b>	13.50   22.00
überbackener Schafskäse an Olivenöl, Peperoncino, Cherrytomaten, Zwiebeln & Peterli ( <i>min. 15 min Backzeit</i> )	
<b>Gambas al ajillo</b>	19.50   28.00
Black Tiger Crevetten «Eden» ( <i>aus den geschützten Mangrovenwälder, Pacific VNM</i> ) mit Olivenöl, Knoblauch, Chili & Rosmarin	
<b>Parmigiana</b>	16.50   26.00
Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan & Mozzarella ( <i>min. 15 min Backzeit</i> )	
<b>Tatar vom Rind</b>	100g   180g
an einer Sashimimarinade auf einem	23.50   32.00
Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln <i>Huft von der Metzgerei Bechinger, St. Georgen (CH)</i>	

Unser  
Hausdressing  
für zuhause  
50 cl | **9.50**

# Salate

**Bunt gemischter Blattsalat** pro Person 9.50  
an unserem italienischen Hausdressing  
*Ab 2 Personen in der Salatschüssel zum selber schöpfen.*

**Salat mit Antipasti** 12.50  
kleiner Salat mit Pomodori Secchi & Oliven  
*oder wähle deine Favoriten an der Theke selber aus.*

## WAS WIR BESONDERS MÖGEN

**Burrata-Salat** 16.50 | 21.50  
Burrata, eine Art Mozzarella, einfach noch cremiger  
auf Randencarpaccio an einer Apfel-Vinaigrette

**Pulpo-Salat** 16.50 | 21.50  
lauwarmer, zart gegarter Pulpo,  
an einer Limetten-Gremolata, auf Blattspinat

## KOMBINIERE DEINEN SALAT NACH LUST UND LAUNE

<b>Grosser Blattsalat als Basis</b>	16.00
bunt gemischter Blattsalat mit Avocadostreifen an unserem italienischen Hausdressing	
<b>Antipasti</b>	+ 4.50
mit Pomodori secchi, Pilzen & Oliven	
<b>Avocado</b>	+ 3.50
mit noch mehr Avocadostreifen & Zitrone	
<b>Burrata</b>	+ 6.50
eine Art Mozzarella aus Apulien, einfach noch crèmiger	
<b>Capra</b>	+ 6.50
überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumüssen	
<b>Funghi</b>	+ 4.50
mit gebratenen Champignons (CH)	
<b>Crevetten Black Tiger</b>	+ 11.50
gebratene Black Tiger Crevetten «Eden» ( <i>aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM</i> ) in Chili & Knoblauch mariniert, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	
<b>Pollo</b>	+ 7.50
gebratene Pouletbruststreifen (CH) an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	
<b>Tagliata</b>	+ 13.50
kurz angebratene Rinds-Entrecôte-Streifen (CH), mariniert mit frischen Kräutern, dazu eine erfrischende Limetten-Gremolata	
<b>Tuna-Steak</b>	+ 11.50
kurz angebratene Gelbflossen-Thunfisch-Streifen ( <i>Friend of the Sea, Pacific</i> ), dazu eine erfrischende Limetten-Gremolata	



# Pasta

Unsere Pasta sind alle hausgemacht &  
werden täglich frisch produziert:  
Bio-Weizenmehl von der Bruggmühle in Goldach,  
Walliser Hartweizengriess, Bio-Freilandeier  
aus St.Gallen & Freilandeier aus Bischofszell,  
St.Galler Leitungswasser, Handarbeit & viel Liebe.

KOMBINIERE DEINE LIEBLINGSSAUCE  
MIT DEINER LIEBLINGSPASTA

**Tagliatelle**  
**Spaghetti**  
**Ravioli mit Mangold-Ricotta-Füllung** (+4.00)



WÄHLE DIE GRÖSSE DEINER PORTION  
KLEIN | NORMAL | GROSS (+ 5.00)

<b>Ravioli zafferano e pera</b> Ricotta-Mangold Ravioli an einer Safransauce mit Birnen	23.00   26.50
<b>Ravioli al burro con salvia</b> Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter	20.00   23.50
<b>Spaghetti Salsiccia</b> mit unserer Haus-Salsiccia (Schwein, CH) & Tomaten-Kräuter-Sugo	17.00   23.00
<b>Spaghetti Carbonara</b> «der Klassiker schlechthin» mit frischen Eiern, Speck & Rahm	17.00   23.00
<b>Spaghetti Pomodoro</b> unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten	16.00   19.50
<b>Tagliatelle alla Bolognese</b> Rindfleisch (CH), Tomaten, Rüeblli & Kräuter	17.00   23.00
<b>Tagliatelle alla Burrata</b> Leicht piccante Cherrytomaten-Sauce & Burrata	21.00   24.50
<b>Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola</b> mit frischem Blattspinat & Gorgonzola dolce	16.00   19.50
<b>Vegane &amp; glutenfreie Spaghetti</b> an Olivenöl, Knoblauch & Peperoncino (bitte ca. 15 min. einkalkulieren)	16.00   19.50

# Fleisch & Fisch

WÄHLE DAZU  
DEINE LIEBLINGSBEILAGE

**Bunter Blattsalat /**  
**Verdure grigliate / Blattspinat /**  
**Hausgemachte Tagliatelle**  
jede weitere Beilage + 5.00

WÄHLE DIE GRÖSSE DEINER PORTION  
160 g | 240 g

**Tuna-Steak**

kurz angebraten, mit Gremolata serviert 25.50 | 34.50  
Gelbflossen (*Friend of the Sea, Leinenfang, Pacific*)

**Tagliata vom Rind**

Entrecôte (CH) rosa gebraten, mit Fleur de Sel & 34.50 | 44.50  
hausgemachter Kräuterbutter

**Schweizer-Pouletbrust**

saftig gegrillte Pouletbrust 19.50 | 28.50  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
(bitte ca. 15 min einkalkulieren)

# Tavolata Teile mit Weile

Zusammen bestellen, zusammen geniessen, weil  
zusammen essen eben glücklicher macht.  
Unsere Gerichte in der Mitte des Tisches sind ideal  
zum Teilen, jeder schöpft sich was ihn gluschtet, bis  
alle satt & zufrieden sind. Eine Genuss-Reise quer  
durch die focacceria-Speisekarte. Du bringst  
deine Freunde & Zeit (min. 1.5 Std.)  
mit & wir machen das Drumherum.

**Bestellt in  
die Tischmitte &  
geniesst gemeinsam.**

Teilen kann man  
ab 2 Personen.

UNSERE VORSCHLÄGE AB 4 PERONEN |  
PREIS PRO PERSON

<b>Vorspeisen Tavolata</b>	20.50
Beste Auswahl von Antipasti aus unserer Theke   Caponata ( <i>Ratatouille nach sizilianischer Tradition überbacken mit Scamorza</i> )   Feta al forno   Gambas al ajillo   ofenfrische Focaccia	
<b>Pasta, Pasta Tavolata! à discrétion</b>	29.50
Spaghetti Carbonara   Tagliatelle Salsiccia   Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola   Ravioli al burro con salvia	
<b>Facile – die einfache Tavolata à discrétion</b>	48.50
Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke   Bunt gemischter Blattsalat   Feta al forno   Caponata ( <i>Ratatouille nach sizilianischer Tradition überbacken mit Scamorza</i> )   Salsiccia al pomodoro. Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti & Tagliatelle & zum Abschluss eine Variation aus unserer Dessertküche.	
<b>Perfetto – die grosszügige Tavolata à discrétion</b>	66.50
Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke   Bunt gemischter Blattsalat   Feta al forno   Caponata ( <i>Ratatouille nach sizilianischer Tradition überbacken mit Scamorza</i> )   Lauwarmer Pulpo-Salat   Salsiccia al pomodoro   Tatar vom Rind   Gambas al ajillo. Es folgt eine grosse Pastareise mit Spaghetti, Tagliatelle & Ravioli in verschiedenen Varianten. Zum Abschluss verwöhnen wir euch mit einer Dessertvariation.	
<b>Superiore – die Tavolata à discrétion mit Fleisch oder Fisch</b>	86.50
Ergänzt die Tavolata «Perfetto» zum Hauptgang mit Tagliata vom Rind oder Tuna-Steak. Dazu lieben wir Blattspinat, Cherrytomaten al forno & hausgemachter Kräuterbutter. Die Dessertvariation zum Abschluss rundet diese Reise ab.	

Unser  
Eistee zum  
Mitnehmen  
50 cl | 4.00

# Getränke

OFFEN 3 dl | 5 dl | 10 dl

<b>Haus-Eistee</b> Ingwer-Rosmarin <i>oder</i> Hibiskusblüten	5.20   6.80   12.50
<b>Wasser</b> laut oder still	4.50   5.90   9.50
<b>Shorley</b> Möhl	4.50   5.90   9.50
<b>Citro</b> Goba	4.50   5.90   9.50

## FLASCHE

<b>Gazosa</b> Tessin (CH)	35 cl   6.00
Aranciata amara, Grapefruit, Heidelbeer, Limone, Himbeer oder Mandarine	
<b>Flauder</b> Goba	33 cl   5.50
<b>Orangina</b> Goba	33 cl   5.50
<b>Cola, Cola Zero</b> Goba	33 cl   5.50
<b>Rivella</b> rot, blau	33 cl   5.50
<b>Bitter</b> J.Gasco	20 cl   5.50
<b>Chinotto</b> J.Gasco	20 cl   5.50
<b>Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon</b> Gents (CH)	20 cl   5.50

OHNE %

**Saison-Apéro** 7.50  
alkoholfrei - frage bei unseren Gastgebern nach

MIT %

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

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

**Campari** 8.50  
mit Orangensaft oder Soda, Orangen, Eis

**Pimms No. 1** 10.50  
würziger Likör auf Gin-Basis, Gents Ginger Ale,  
Orange, Gurke, Minze, Eis

**Lillet Blanc Vive** 10.50  
mit Gents Tonic (CH), Minze, Gurke, Zitrone, Eis

**Lillet Rose** 10.50  
mit Gents Ginger Ale (CH) oder Goba Citro, Minze, Orange, Eis

**Malfy Gin Rosa Grapefruit** 14.50  
mit Soda Rosa, Rosmarin, Eis

**Himbeer-Thymian Gin** 14.50  
mit Gents Tonic (CH), Limetten, Thymian, Eis

**Orange-Rosmarin Gin** 14.50  
mit Gents Tonic (CH), Orange, Rosmarin, Eis



# Bier

AUS APPENZELL

**vom Fass Quöllfrisch «Naturtrüb»** 4.8% Vol. 20 cl | 3.80  
Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten 30 cl | 4.80  
aus Stammheim & der Hallertau gebraut, entsteht ein 50 cl | 6.80  
aussergewöhnlich fruchtiges Bier mit Charakter.

**Leermond** 33 cl | 4.90  
Das alkoholfreie, vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus drei verschiedenen Malzen & zwei Hopfensorten bei Leermond gebraut. Eine lange Lagerung bei tiefen Temperaturen verfeinert das malzige Aroma zusätzlich.

**Schwarzer Kristall** 6.3% Vol. 33 cl | 5.50  
Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe überrascht mit einem Röstkaffee-Bouquet, Aromen von schwarzer Schokolade, leichter Lakritznote & Blaubeerabgang aus gerösteten Cara- & Farbmälzen gebraut, mehrer Monate gelagert.



**Weizen** 5.2% Vol. «Bio»

50 cl | 6.80

Das obergärige, naturtrübe Weizenbier besitzt einen erhöhten Anteil an Kohlensäure. Bananen- & Nelkenaroma am Gaumen geben dem Weizen seinen typischen Geschmack.

## AUS ST.GALLEN

**Blondine (Biergarage)** 5.2% Vol.

33 cl | 6.00

Die kühle Blonde mit 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 anderes trinkt.

**Klosterbräu (Schützengarten)** 5.2% Vol.

33 cl | 6.00

Ein naturtrübes Amberbier. Die Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Feine Malz & Fruchtnoten.

# Unser Catering. Dein Anlass.

**Vom kleinen Apéro bis zum Festschmaus. Vom Risotto aus dem Parmesan, Salsicca vom Grill bis zum Rindsfilet aus dem Smoker ist alles möglich. Bei dir - bei uns - wo immer du möchtest. Bei unseren Caterings ist die Kernkompetenz: die Qualität der Produkte, die Beratung unserer Gäste & die Umsetzung der Kundenwünsche. In der gemeinsamen Planung könnt ihr eure eigenen Vorstellungen verwirklichen & von unserer langjährigen Erfahrung profitieren.**



festlaune.ch



