

*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.

WÄHLE AN DER THEKE, PREIS PRO 100g

## **Antipasti nach deiner Wahl**

mit Salumi / Käse	11.50
ohne Salumi / Käse	8.50

## **als kleine Portion im Glas**

Oliven <i>oder</i> Champignons <i>oder</i> Parmesan Reggiano <i>oder</i> halbgetrocknete Cherrytomaten <i>oder</i> Teufelshörnli	6.50
--	------

## **Antipasti-Platte als Vorspeise**

wir stellen euch ca. 150 g beste Antipasti, Salumi & Käse pro Person zusammen ( <i>auf Wunsch vegetarisch oder vegan</i> )	17.50
--	-------

## **Antipasti-Platte als Hauptgang**

wir stellen euch ca. 250 g beste Antipasti, Salumi & Käse pro Person zusammen ( <i>auf Wunsch vegetarisch oder vegan</i> )	28.50
--	-------

# Zum Starten

<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>Bunt gemischter Blattsalat</b>	9.50
an unserem italienischen Hausdressing <i>Ab 2 Personen in der Salatschüssel zum selber schöpfen.</i>	
<b>Blattsalat mit Antipasti</b>	12.50
kleiner Salat mit Pomodori Secchi & Oliven <i>oder wähle deine Favoriten an der Theke selber aus.</i>	
<b>Carpaccio di Bresaola</b> oder <b>Parma dolce</b>	24.50
Bresaola (Rind) aus dem Veltlin (IT) oder Parma dolce (IT) mit Olivenöl, Parmesan Reggiano, Tomaten & Rucola	
<b>Caponata al forno</b>	15.50   25.00
Sizilianisches Ratatouille, mit Pinienkernen & Weinbeeren, überbacken mit Käse <i>oder</i> vegan	

**Feta al forno** 13.50 | 22.00  
überbackener Schafskäse an Olivenöl, Peperoncino,  
Cherrytomaten, Zwiebeln & Peterli (*min. 15 min Backzeit*)

**Gambas al ajillo** 19.50 | 28.00  
Black Tiger Crevetten «Eden» (*aus den geschützten Mangroven-  
wälder, Pacific VNM*) mit Olivenöl, Knoblauch, Chili & Rosmarin

**Parmigiana** 16.50 | 23.50  
Auberginen-Lasagne mit Tomaten, Parmesan &  
Mozzarella (*min. 15 min Backzeit*)

**Tatar vom Rind** 100g | 180g  
an einer Sashimimarinade auf einem 23.50 | 32.00  
Wasabi-Grüntee-Spiegel mit Rucola, Zwiebeln & Äpfeln  
*Huft von der Metzgerei Bechinger, St.Georgen (CH)*

# Salat-Bowls

DAZU SERVIEREN WIR UNSERE OFENFRISCHE FOCACCIA

<b>Blattsalat classico</b>	16.00
bunt gemischter Blattsalat mit Avocadostreifen	
<b>Avocado doppio</b>	19.50
mit noch mehr Avocadostreifen & Zitrone	
<b>Italiana</b>	20.50
mit Antipasti (Pomodori secchi, Pilzen & Oliven)	
<b>Monti</b>	24.50
überbackener Ziegenweichkäse mit Thymian-Honig & karamellisierten Baumnüssen	
<b>Mare</b>	27.50
gebratene Black Tiger Crevetten «Eden» ( <i>aus den geschützten Mangrovenwälder, Pacific VNM</i> ) in Chili & Knoblauch mariniert, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	
<b>Pollo</b>	23.50
gebratene Schweizer Pouletbruststreifen an roter Thaicurry-Marinade & einem leichten Sauerrahm-Ingwerdip	

## LA FAVORITA

<b>Burrata-Salat</b>	16.50   21.50
Burrata, eine Art Mozzarella, einfach noch cremiger auf Randen-Carpaccio an einer Apfel-Vinaigrette mit Apfel-Birnen-Balsamessig aus Appenzell	
<b>Pulpo-Salat</b>	16.50   21.50
lauwarmer, zart gegarter Pulpo, an einer Limetten-Gremolata, auf Blattspinat	



# Hausgemachte Pasta

Unsere Pasta wird täglich frisch in  
unserer Manufaktur produziert:  
mit Bio-Weizenmehl von der Bruggmühle in Goldach,  
Walliser Hartweizengriess, Freilandeier  
aus St.Gallen & Bischofszell,  
St.Galler Leitungswasser, Handarbeit & viel Liebe.

KOMBINIERE DEINE LIEBLINGSSAUCE  
MIT DEINER LIEBLINGSPASTA

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



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

<b>Ravioli al burro con salvia</b> Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbei-Butter	20.00   23.50
<b>Ravioli zafferano e pera</b> Ricotta-Mangold Ravioli an einer Safransauce mit Birnenstücken	23.00   26.50
<b>Tagliatelle Bolognese-Salsiccia</b> mit unserer gebratenen Haus-Salsiccia (Rind, CH), Sugo	17.00   23.00
<b>Tagliarini Carbonara</b> «der Klassiker schlechthin» mit frischen Eiern, Speck & Rahm	17.00   23.00
<b>Tagliarini Pomodoro</b> unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten + Burrata 5.00	16.00   19.50
<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
<b>Vegane &amp; glutenfreie Gnocchi</b> unsere Tomatensugo mit Cherrytomaten	17.00   23.00

LA FAVORITA

<b>Lasagne-Salsiccia</b> mit unserer Haus-Salsiccia (Rind, CH), hausgemachten Lasagneblättern, Béchamel	26.50
---	-------

# Fleisch & Fisch

WÄHLE DAZU  
DEINE LIEBLINGSBEILAGE

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

<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> (180gr) vom Kundelfingerhof (TG, CH) mit Gremolata serviert	36.50
<b>Tagliata vom Rind</b> (180gr) Entrecôte (CH) rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter	39.50
<b>Schweizer-Pouletbrust</b> (180gr) saftig gegrillte Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter	22.50

# 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 PERSONEN |  
PREIS PRO PERSON

- Pasta, Pasta Tavolata!** *à discrétion* 29.50  
Tagliarini Carbonara | Tagliatelle Bolognese |  
Tagliatelle Spinaci-Gorgonzola | Ravioli al burro con salvia
- Facile – die einfache Tavolata** *à discrétion* 48.50  
Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Bunt gemischter  
Blattsalat | Feta al forno | Caponata al forno | Lauwarmer Pulpo-Salat  
Es folgt eine grosse Pastareise mit Tagliarini & Tagliatelle &  
zum Abschluss eine Variation aus unserer Dessertküche.
- Perfetto – die grosszügige Tavolata** *à discrétion* 66.50  
Beste Auswahl unserer Antipasti aus der Theke | Bunt gemischter  
Blattsalat | Burrata-Salat | Feta al forno | Caponata al forno |  
Lauwarmer Pulpo-Salat | Tatar vom Rind | Gambas al ajillo.  
Es folgt eine grosse Pastareise mit Tagliarini, Tagliatelle &  
Ravioli in verschiedenen Varianten. Zum Abschluss verwöhnen  
wir euch mit einer Dessertvariation.
- Superiore – die Tavolata** *à discrétion* 86.50  
**mit Fleisch oder Fisch**  
Ergänzt die Tavolata «Perfetto» zum Hauptgang mit Tagliata  
vom Rind oder gebratenes Saiblingsfilet. 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>St.Galler Wasser</b> laut oder still	4.20   5.40   8.50
<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 <i>oder</i> Mandarine	
<b>Cola, Cola Zero</b> Goba	33 cl   5.50
<b>Rivella</b> rot, blau	33 cl   5.50
<b>Ginger Ale, Tonic</b> Gents (CH)	20 cl   5.50

OHNE %

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

MIT %

**focacceria Gin "FIN"** 15.00  
mit Gents Tonic (CH), Zitrone, Rosmarin, Eis

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

**Aarver Gin Cask** 17.50

**Aarver Gin Lido** 14.50

**Aarver GinWald** 13.50  
mit Gents Tonic (CH), Rosmarin, Eis

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

**Hugo** 10.50  
Prosecco, Mineral, Holunderblütensirup, Minze, Limetten, 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

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

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

Pitcher  
Quöllfrisch

1 L | **12.50**

# Bier

AUS APPENZELL

**vom Fass Quöllfrisch «Naturtrüb»** 4.8% Vol. 30 cl | 4.80

Aus Pilsenermalz & drei verschiedenen Hopfensorten 50 cl | 6.80

aus Stammheim & der Hallertau gebraut, entsteht ein 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](http://festlaune.ch)

# **Die weiteren Standorte der focacceria-Familie**

Am Obstmarkt Herisau - an der Bahnhofstrasse

focacceria St.Gallen - an der Metzgergasse

focacceria Wil - am Bahnhofplatz

Klosterbistro St.Gallen - im Klosterviertel

Catering by focacceria - Festlaune

Kochen & Feiern by focacceria - Festküche

