



MARKTPLATZ

SPEISEN
—
GETRÄNKE



SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND

Knackige Salate, saftige Burger, offenfrische Flammkuchen, Spezialitäten aus der Ostschweiz und frisch gezapfte Biere der Brauerei Schützengarten, bei uns trifft Genuss auf Vielfalt.

Ob in der gemütlichen Brasserie im Parterre, mit Weitblick im ersten Stock oder mitten im städtischen Leben auf unserer Gartenterrasse. Hier finden Sie Ihren Platz zum Geniessen.

Entdecken Sie Ihre persönlichen Favoriten und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt im Restaurant Marktplatz.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden.

Herkunft Kalbfleisch: Schweiz, Rindfleisch: Schweiz, Schweinefleisch: Schweiz, Poulet: Schweiz, Chicken Nuggets: Brasilien, Fisch: Europa (Binnengewässer)

SUPPEN

Tagessuppe Täglich frisch und hausgemacht	Vorspeise Töpfchen	9.80 12.80
Hausgemachte Gulaschsuppe Kräftig, würzig, mit zartem Rindfleisch und feiner Paprikanote	Vorspeise Töpfchen	11.80 14.80
Kokos-Wasabi Suppe  Täglich frisch und hausgemacht	Vorspeise Töpfchen	11.80 14.80

SALATE

Bunter Blattsalat  Mit Croûtons und Kräuter an Hausdressing	11.80
Saisonal gemischter Salat  Mit Croûtons und Kräuter an Hausdressing	13.80
Nüsslisalat mit Speck und Ei Frisch, knackig, mit knusprigem Speck, Ei und goldbraunen Croûtons	17.80

TATAR

Feines Rindstatar Mit klassischer Garnitur – mild, medium oder scharf, serviert mit Toast und Butter	Vorspeise	37.80 29.80
---	-----------	-----------------------

SALAT-BOWLS

Knackigfrische Salate in köstlichen Variationen,
dazu servieren wir unser frisch gebackenes Tessiner Hausbrot.

Salat-Bowl V		24.80
Bunter Blattsalat mit angemachten Gemüsesalaten, garniert mit Croûtons und Ei	klein	21.80
Chicken-Nuggets-Bowl		28.80
Goldene Nuggets auf buntem Blattsalat, garniert mit Tatarsauce, Zitronenschnitze und Zwiebelringen	klein	24.80
Knusperli-Bowl		29.80
Gebackene Fischknusperli auf knackigem Blattsalat, garniert mit Tatarsauce, Zitronenscheiben und Zwiebelringen	klein	25.80

UNSERE EMPFEHLUNG

Wiener Salat-Bowl		27.80
Paniertes, in Butter gebratenes Pouletbrüstchen, in Streifen geschnitten auf frischem Gartensalat, garniert mit Preiselbeeren, Apfelschnitzen und Baumnüssen	klein	23.80

SCHNITZEL

Schnitzel nach «Wiener Art»

32.80

Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten,
mit Gemüsebouquet, Preiselbeeren und Pommes frites

UNSERE EMPFEHLUNG

Original Wiener Schnitzel

44.80

Zartes Kalbsschnitzel, paniert und in Butter gebraten,
mit Gemüsebouquet, Preiselbeeren und Pommes frites

CORDON-BLEU

Schweins Cordon-Bleu

36.80

Gefüllt mit Schinken und Klosterkäse, dazu Pommes frites

UNSERE EMPFEHLUNG

Poulet Cordon-Bleu

36.80

Pouletbrust, gefüllt mit Frischkäse, Trutenschinken und
getrockneten Tomaten, dazu Pommes frites

Kalbs Cordon-Bleu «San Gallo»

44.80

Gefüllt mit Appenzeller Mostbröckli und St.Galler Klosterkäse,
dazu Pommes frites

Gerne tauschen wir die Beilage gegen einen kleinen Aufpreis

+ 4.00

MARKTPLATZ-KLASSIKER

Burger vom Marktplatz 28.80
Unser Klassiker vom Rind, mit Gurke, Tomate, BBQ-Sauce und Käse

Chicken Burger 28.80
Mit einem Pouletpatty, im Knusperlimantel, Tomaten, Gurken, Salat und Tartarsauce

Gehacktes mit Hörnli 29.80
Rindsgehacktes, Apfelmus und Parmesan

Hausgemachter Hackbraten 32.80
An einer Jus, serviert mit glacierten Karotten & Kartoffelstock

Rindsvoressen 32.80
An einer Rotweinsauce mit Gemüse, serviert mit hausgemachten Spätzli

UNSERE EMPFEHLUNG

Kalbsleber «St.Galler Art» 37.80
Frisch geschnitten an einem Jus mit Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern, serviert mit goldgelb gebratener Butterrösti

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 44.80
Mit Champignons und Zwiebeln, an einer Rahmsauce, serviert mit goldgelb gebratener Butterrösti

Kalbsrahmschnitzel 44.80
An einer Champignonrahmsauce, serviert mit Tagliatelle und Marktgemüse

BURGER-FESTIVAL

Alle Burger werden in knusprigen Burger-Buns von der Bäckerei Mohn mit Pommes frites oder Salat serviert.

Bestes Rindsfleisch nach eigenem Rezept von der Metzgerei Bechinger!

Veggi Smash

29.80

Gemüse Patty mit Avocado creme, Tomaten, Rucola und Limetten Mayo

UNSERE EMPFEHLUNG

Swiss Smash

31.80

2 x Beef Patties mit Raclettekäse, Röstzwiebeln, knusprigem Speck und Chipotle Sauce

BBQ Crunch

31.80

2 x Beef Patties mit Cheddar, Knusprigem Speck, Zwiebelnringen, Coleslaw und BBQ-Sauce

Spicy Inferno

31.80

2 x Beef Patties mit Cheddar, Jalapeños, Rote Zwiebeln, Salat und Spicy-Mayo

Als Extra gibt es:

Rösti Sticks

+ 2.00

Cheddar Sauce

+ 2.00

ST. GALLER WURSTSPEZIALITÄTEN

St.Galler Olma Bratwurst 160g

Portion

14.80

mit Beilage nach Wahl

24.80

UNSERE EMPFEHLUNG

St.Galler Wurst-Trio

28.80

Spiess mit OLMA-Bratwurst, Schübli und Cervelat von der Metzgerei Bechinger in St.Gallen, serviert mit Pommes frites

Saucen Zusatz

+ 4.00

Hausgemachte Zwiebelsauce

HAUSGEMACHTE BUTTERRÖSTI

Traditionell aus frisch gekochten Kartoffeln, täglich für Sie zubereitet, serviert in unseren Gusspfännli.

Walliser Rösti  27.80

Goldgelb gebratene Rösti, belegt mit Tomaten und Kräutern, überbacken mit Raclettekäse

Gemüse Rösti  28.80

Rösti in Butter gebraten, mit Ratatouille, überbacken mit Käse

UNSERE EMPFEHLUNG

Bauern Rösti 30.80

Fein gebratene Butterrösti mit Schinken und überbacken mit Raclettekäse, darauf ein Spiegelei

St. Galler Rösti 29.80

Butterrösti mit Pantli, Fonduekäse überbacken und einem Spiegelei

HAUSGEMACHTE EIER-SPÄTZLI

Geniessen Sie unsere täglich hausgemachten Eierspätzli, nach altem traditionellem Rezept.

Grosis Spätzli 26.80

Mit Speck und feinem Apfelmus

Älpler Spätzli  27.80

Mit feinsten Fonduekäsemischung, Rahmsauce serviert mit Röstzwiebeln

UNSERE EMPFEHLUNG

Spinat Spätzli 27.80

An einer Spinatrahmsauce, garniert mit Baumnüssen und Ricotta

Chorizo Spätzli 29.80

Mit scharfer Salami und Zwiebeln überschmolzen mit Käsemischung, an einer Rahmsauce, garniert mit gebackenen Zwiebelringen

OFENFRISCHE FLAMMKUCHEN

Klassisch	normal	24.80
Speck, rote Zwiebeln und Crème Fraîche	klein	19.80

Gemüse V	normal	26.80
Peperoni, Zucchini, Rucola, Fetakäse und Crème Fraîche	klein	20.80

Piccante	normal	26.80
Chorizo, rote Zwiebeln, Knoblauch und Crème Fraîche	klein	20.80

UNSERE EMPFEHLUNG

Forestiere Gratinée	normal	27.80
Champignons, Speck, rote Zwiebeln, Crème Fraîche, Gruyère	klein	21.80

Italiana	normal	28.80
Rohschinken, rote Pesto, Burrata, Parmesan, Tomaten, Rucola	klein	22.80

Tartufo V	normal	29.80
Trüffelpilze, Pilzen, karamellisierten Zwiebeln und Crème Fraîche	klein	23.80

Quattro Fromaggi V	normal	29.80
Gorgonzola, Mozzarella, Grand Padano, Greyerzer	klein	23.80

MARKTPLATZ-SNACKS

Für den kleinen Hunger zwischendurch.

Portion Pommes frites	9.80
------------------------------	-------------

Portion Sweet Potato Fries	15.80
Mit Guacamole und Sauerrahm	

Chicken Nuggets	6 Stück	15.80
Sauce Tartare	12 Stück	21.80
	8 Stück im Chörbli mit Pommes frites	26.80

Knusperli im Klosterbierteig	6 Stück	15.80
Zander und Sauce Tartare	12 Stück	21.80
	8 Stück im Chörbli mit Pommes frites	26.80

DESSERT



DESSERT

Affogato 7.80

Tiramisu 13.80

Unsere Empfehlung

Lauwarmer Schoggi Kuchen 13.80
mit Vanilleglace und Rahm

Apfelstrudel mit Vanillesauce 14.80

COUPS

Gerührter Eiskaffee gross 14.80
mit Vanilleglace, Moccaglace und Rahm klein 12.80

Coupe Danmark gross 14.80
mit Vanilleglace, Schoggisauce und Rahm klein 12.80

Coupe Colonel gross 14.80
mit Zitronensorbet und Vodka klein 12.80

Coupe Nocino gross 14.80
mit Haselnusglace, Schoggisauce, klein 12.80
karamellisierten Nüssen und Rahm

GLACE, SORBETS UND FRAPPÉS

Glace-Sorten je Kugel 4.00
Joghurt, Mocca, Vanille, Stracciatella, Pistazie, mit Rahm + 2.00
Haselnuss, Schoggi, Kokosnuss, Erdbeere mit Schoggi Sauce + 2.00

Sorbet-Sorten  je Kugel 4.00
Zitrone, Mango, Aprikose mit Rahm + 2.00
mit Schoggi Sauce + 2.00

Frappés 9.80
Schoggi, Vanille, Erdbeere

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Wonder Bibi 6.80
Stracciatella Glace

Dino Tasse 6.80
Vanilleglace mit Schokoladensauce

GETRÄNKE



SOFTDRINKS

OFFEN

Mineralwasser	3 dl	5.20
mit Kohlensäure	5 dl	6.60
CocaCola	3 dl	5.20
	5 dl	6.60
Goba Orange	3 dl	5.20
	5 dl	6.60
Goba Citro	3 dl	5.20
	5 dl	6.60
Nestea Eistee	3 dl	5.20
Lemon	5 dl	6.60
Rivella	3 dl	5.20
Rot	5 dl	6.60
Möhl Schorley	5 dl	6.60
Cranberry Soft	3 dl	7.00
Himbeersirup	3 dl	4.60
	5 dl	6.00
Leitungswasser	3 dl	3.00
	5 dl	5.00

FLASCHEN

Mineralwasser	3.3 dl	6.00
mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	7.00
Coca-Cola/Zero	3.3 dl	6.00
Goba Orange	3.3 dl	6.00
Goba Citro	3.3 dl	6.00
Rivella, Rot, Blau	3.3 dl	6.00
Möhl Shorley	3.3 dl	6.00
Schweppes	2 dl	6.00
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale		
Crodino Rosso	1 dl	5.70

KAFFEE & MILCH

Kaffee Crème		5.00
Espresso Crème		5.00
Cappuccino		6.00
Doppelter Espresso		6.40
Latte Macchiato		7.00
Milchkaffee		5.60
Corretto		7.20
Kaffee Fertig		8.00
Kaffee Lutz		8.00
Schokolade / Ovomaltine		5.70
warm (dampferhitzt)		
Black Chai Latte		6.70
Milch	2 dl	3.30
kalt/warm (dampferhitzt)	3 dl	4.40
Aromasorten Zusatz Kaffee		
Vanille		1.00
Caramel		1.00
Haselnuss		1.00

**Unsere Tees stammen ausschliesslich aus kontrolliertem, biologischem Anbau.
Alle Tees werden in einem Kännchen serviert.**

Purple Breeze 7.50

Darjeeling

Gepflückt in den traditionsreichen Teegärten an den südlichen Hängen des Himalayas. Ein Darjeeling mit der charakteristisch lieblichen Note.

Ceylon Sunrise 7.50

English Breakfast

Ein exklusiver Genuss aus dem traditionsreichen Sri Lanka. Spritzig, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Teegourmet vollends für sich ein.

Gentle Blue 7.50

Earl Grey

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der Bergamotte verdankt.

Black Chai 7.50

Schwarztee

Ein Bouquet aus orientalischen Gewürzen – eine Liaison, die unvergesslich bleibt. Besonders verführerisch ist der Black Chai, wenn er mit etwas Milch genossen wird.

Japanese Sencha 7.50

Japanischer Grüntee

Traditioneller japanischer Grüntee, in seinem Heimatland wegen seines runden, süsslichen Aromas sehr beliebt.

Rooibos Tangerine 7.50

Kräuter/Früchtemischung

Diese hochwertige Kamille überrascht mit kräftig gelben Blüten und einem süssen, karamelligen Geschmack samt Honignoten. Die leuchtend orange Tasse bietet mehr als die übliche Assoziation mit Kamille.

Camomille Orange Blossoms 7.50

Aromatisierter Kräutertee mit Orange

Ein himmlisches Ensemble aus milder Kamille und zarten Orangenblüten, veredelt mit aromatischen Orangenstückchen.

Verbena 7.50

Verbenentee

Aromatische Zitronenverbene aus Marokko, besonders erfrischend mit herrlich zitronigem Geschmack.

Moroccon Mint 7.50

Marokkanischer Minze

fasziniert durch den unvergleichlich aromatischen Duft reiner, marokkanischer Nanominze. Ein erfrischender Genuss für alle Sinne.

Piz Palü 7.50

Schweizer Kräutertee

Ein Gedicht der Natur mit besten Zutaten aus den Bergkräutergärten der Schweizer Alpen, harmonisch mit wohlriechendem Duft.

Red Kisst 7.50

Früchteteemischung aromatisiert

Eine erlesene Kreation aus sonnenverwöhnten Zutaten voller fruchtig-sinnlicher Magie. Verführt auch den anspruchsvollsten Gaumen immer wieder aufs Neue.

Ginger Lemon Dream 7.50

Kräuterteemischung

Naturbelassene Ingredienzien, raffiniert kombiniert für einen herrlich exotischen Genuss. Eine erfrischend süss-scharfe Komposition aus Ingwer und Zitronengras.

BIERE

SCHÜTZENGARTEN BIER GEZAPFT

Lager	2 dl	4.60
Klassisches Lagerbier mit	3 dl	5.60
leichter Malzsüsse und	5 dl	7.20
dezentem Hopfung		

Edelspez	2 dl	5.40
Vollmundiges Spezialbier	3 dl	5.80
mit kräftigem Malz- und	5 dl	7.70
Hopfenaroma		

St.Galler Klosterbräu	2 dl	5.40
Bernsteinfarbenes naturtrübes	3 dl	6.00
Bier, angelehnt an die klöster-	5 dl	7.70
liche Brautradition St.Gallens		

Schwarzer Bär	2 dl	5.40
Echtes Dunkelbier	3 dl	6.00
aus Original-Dunkelmalz	5 dl	7.60

Weisser Engel	3 dl	6.60
Herrlich erfrischendes, natur-	5 dl	8.40
trübes, Weissbier mit ausge-		
zeichnetem Weizenmalz,		
gebraut nach dem bayrischem		
Reinheitsgebot von 1516		

Gallus	3 dl	6.60
Old Style Ale mit einer Vielzahl	5 dl	8.40
an, Aromen: leichte Karamellnote,		
Röstaromen und Bananenbouquet.		
Begleitet von edlem Wachholder		
und feinem Eichenholzfassaroma		

SCHÜTZENGARTEN BIER IN FLASCHE

Landbier	3 dl	6.60
Säntisbier	3 dl	6.60
Lager	5 dl	7.60
Alkoholfrei	3 dl	5.40
	5 dl	6.80
India Pale Ale	3 dl	6.60
India Pale Alkoholfrei	3 dl	6.60

INTERNATIONALE BIERE IN FALSCHEN

Paulaner	5 dl	8.40
Hefeweizen, naturtrüb		
Paulaner Alkoholfrei	5 dl	8.40
Hefeweizen, naturtrüb		

MÖHL SAFT

Saft vom Fass mit 4.0%	5 dl	7.20
Saft vom Fass ohne	5 dl	7.20

APERITIFS

Hugo	14.80
Holunderblütensirup, Prosecco,	
Mineralwasser und Limette	

Aperol Spritz	14.80
Aperol, Prosecco, Mineralwasser,	
Orangen	

Sarti Spritz	14.80
Sarti, Prosecco, Mineralwasser	

Campari Spritz	14.80
Campari, Prosecco, Mineralwasser,	
Orange	

Haus Aperitif	14.80
Unser Service informiert euch	
gerne über den Haus Aperitif	
Free Mixing	

SIGNATURE DRINKS

Don Julio Paloma	16.80
Don Julio Reposado,	
Bitter Lemon	

Johnnie Mule	16.80
Johnnie Walker Black Label,	
Gingerbeer, Limette	

Moscow Mule	15.00
Smirnoff Wodka, Ginger Beer	

Tanqueray blackcurrant royale	16.80
Tanqueray Royale, Bitter Lemon,	
Blaubeere	

COCKTAILS

SPRITZIG

Cosmopolitan 16.80
Wodka, Cointreau, Limettensaft
und Cranberry Saft

FRUCHTIG

Piña Colada 16.80
Rum, Kokossirup, Sahne
und Ananassaft

Sex on the Beach 16.80
Wodka, Pfirsichlikör, Limettensaft
Cranberry- und Orangensaft

Cai(bier)rinha 16.80
Bier, Limettensaft, Limetten,
Rohrzucker

Mojito 16.80
Pampero Rum, Limettensaft,
frische Minze, Rohrzucker

STARK

Long Island Ice tea 21.80
Smirnoff Wodka, Tequila,
Tanqueray Gin, Pampero Rum,
Triple Sec, Limettensaft und Cola

WÜRZIG

Amaretto/Whisky Sour 16.80
Amaretto oder Johnnie Walker
Black Label, Zitronensaft und
Zuckersirup

ALKOHOLFREI

Crodino Spritz 13.80
Crodino, Orangensaft,
Mineralwasser

Happy Night 13.80
Pfirsichsaft, Orangensaft,
Ananassaft und Limettensaft

WHISK(E)Y

SINGLE MALT

Oban 4 cl 14.00
14 years, 43.0%

Lagavulin 4 cl 14.00
16 years, 43.0%

BLENDED

Johnnie Walker 4 cl 12.00
Black Label, , 40.0%

BOURBON

Bulleit Bourbon, 45.0% 4 cl 10.00

SPIRITUOSEN

OBSTBRÄNDE

Vieille Prune 42.0% 2 cl 8.00
Calvados 40.0% 2 cl 8.00
Williams 40.0% 2 cl 6.00
Kirsch 40.0% 2 cl 5.00
Pflümli 40.0% 2 cl 5.00
Zwetschgen 37.5% 2 cl 5.00
Obsttrester 37.5% 2 cl 5.00

GRAPPA

Nardini Riserva 50.0% 4 cl 10.00

GIN

Tanqueray 4 cl 13.00
London Dry, 43.1%

Tanqueray 4 cl 12.00
Royal 41.3%,
Johannisbeeren und Vanille

CHAMPAGNER

PROSECCO

WEIN

Unser sorgfältig für Sie ausgesuchtes Weinerlebnis im Marktplatz

ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN OFFEN

Scavi & Ray 1 dl 9.00
Spumante Alkoholfrei
Veneto, Italien

PROSECCO OFFEN

Scavi & Ray Prosecco 1 dl 9.00
Veneto, Italien

ROSÉ OFFEN

Chateau Minuty 1 dl 9.50
Prestige Rosé
Côtes de Provence, Frankreich

WEISSWEIN OFFEN

**Féchy La Colombe AOC
La Côte** 1 dl 8.50
Schweiz, Féchy bio
Raymond Paccot,
Domaine La Colombe

**Monte Tondo
Mito Soave DOC** 1 dl 9.00
Veneto, Italien

ROTWEIN OFFEN

Pinot Noir Classic 1 dl 9.50
Weingut Wolfer, Schweiz,
Thurgau AOC

Zero Negroamaro IGT 1 dl 9.50
Salento, Italien

WEISSWEINE

Schweiz

**Féchy La Colombe AOC
La Côte** 7.5 dl 58.00
Schweiz, Féchy bio Raymond
Paccot, Domaine La Colombe

Merlot Bianco 7.5 dl 58.00
Chiar di Luna Delea
Tessin, Schweiz

Österreich

Grüner Veltliner Wien 7.5 dl 62.00
Weingut Mayer am Pfarrplatz,
Österreich

Italien

Le Monde 7.5 dl 62.00
Pinot Grigio DOC Friaul

Monte Tondo 7.5 dl 59.00
Mito Soave DOC
Veneto, Italien

Spanien

Altos de Torona Albariño 7.5 dl 60.00
Galicien

Frankreich

Chardonnay Cap au Sud 7.5 dl 64.00
François Carillon, Frankreich

ROSÉ

Frankreich

**Chateau Minuty Prestige
Rosé** 7.5 dl 58.00
Frankreich, Côtes de Provence

Unser sorgfältig für Sie ausgesuchtes Weinerlebnis im Marktplatz

ROTWEIN*Schweiz*

Pinot Noir Classic 7.5 dl 62.00

Weingut Wolfer, Schweiz,
Thurgau AOC

Cornalin Réserve AOC 7.5 dl 62.00

Salquenen Fernand Cina
Schweiz, Wallis

Österreich

Zweigelt vom Rusterberg 7.5 dl 58.00

Österreich, Burgenland
Heidi Schröck

Italien

Terrarrubia Cannonau 7.5 dl 54.00

di Sardegna DOC
Sardinien

Zero Negroamaro IGT 7.5 dl 62.00

Salento, Italien

Spanien

La Mateo Vendimia DOC 7.5 dl 65.00

Rioja

Frankreich

Château Moncets Lalande 7.5 dl 62.00

Frankreich, Pomerol AOC

Portugal

**Esporão Reserva
Tinto DOC** 7.5 dl 65.00

