

MILITÄRKANTINE

st.gallen

METZGETE VOM 7.-9. NOVEMBER 2024

Zum Warten

Laugen-Crostini mit Lardo und Honig 7

Von ganz Vorne

Schweinskopf-Sülze mit Orangen und Fenchel 8

Schweinskopf-Pastete mit Kartoffeln 10.5

Gepresste Schweineohren mit Essiggemüse 8

Zungensalat mit Blumenkohl und Tomate 8.5

Schweinszungen-Polpette mit Kräutertomatensauce 8.5

Vom Innern der Sau

Blutkuchen mit Spiegelei auf Federkohlbeet 10

Suuri Schweinsleberli mit Zitronenjoghurt 10

Gerollte Schweinemilz mit Speck und Salbei 8.5

Von weit Hinten

Knuspriger Schweineschwanz auf Sauerkraut 8

Von unten dran

Schweinsfuss mit Saubohnenfüllung 10.5

Schweinswädli geschmort mit Dörrbohnsalat 10.5

Die Sau im Darm

Schweinswurst mit Leber, wie von uns 150g 10

Blutwurst, wie man sie vom Bechinger kennt 150g / 400g 7 / 13

Vorspeisenplatte

15 pro Person

Vom guten Stück

Metzgerkoteletten 450 g 24.5

Rippli und Speck gekocht 19

MILITÄRKANTINE

st.gallen

Von allem, was es rund um die Sau auch noch gibt

Hausgemachtes Quitten-Rahm-Sauerkraut 8

Apfelmus 6

Rösti 9

Salzkartoffeln 8

Rosenkohl-Marroni-Gratin 8

Schlachtplatte ab 2 Personen

48 pro Person

Ganz ohne Sau aber mit viel Schwein

Blattsalat 9

Nüsslisalat mit gerösteten Birnen und Baumnußdressing 17 / 22

Geröstete Knoblauchsuppe mit Kräutercroutons 8/15

Kürbisrisotto mit glasierten Marroni und Belper Knolle 28

Gebackene Tomaten mit Ziegenkäse aus Unterwasser dazu 27

Minz-Salzzitronenpesto

Was die Sau auch gerne hätte

Vermicelles mit Meringues und Rahm 13

Zwetschgen-Haselnussstrudel mit Vanillesauce 13

Schwein gehabt

Wild Ale Pinot Noir tBarrel Aged 12 Monate im Barrique 7.5dl 42

Cidre Bouché Galantia Demeter Obstchratte 1dl / 7.5dl 8 / 52

Süessmost frisch gepresst Demeter Obstchratte 3dl / 4dl 5.3 / 6.8

Clos de la Miro Frankreich 1dl 7.5
Syrah bio

Litrotto Rosso Archetipo 2019 1dl / 1Liter 7 / 69
Montepulciano, Merlot, Cabernet, Primitivo, Susumaniello

Pinot Noir Barrique Stäfa 2018 1dl / 7.5dl 8.5 / 64
Pinot Noir