



## UNSERE FONDUES

---

### TRADITIONELLES KÄSEFONDUE

nach unserer Hausmischung

pro Person CHF 26.00

---

### HERBSTFONDUE

mit Speck & Pilzen

pro Person CHF 29.00

---

### HEISS BEGEHRT

das scharfe Fondue mit Chili

pro Person CHF 28.00

### ZUSÄTZLICHE PORTION GESCHWELLTE KARTOFFELN

CHF 7.00

Alle Fondues werden mit  
Ruchbrot serviert.

A chli schmökä muess es!  
Das Hirschen-Team wünscht en Guete...



## VORSPEISEN

---

### SUPPEN

#### **Hausgemachte Tomatensuppe**

mit Gin verfeinert

CHF 11.50

#### **Tagessuppe**

CHF 10.00

---

### SALATE

#### **Grüner Salat**

CHF 9.50

#### **Gemischter Salat**

CHF 11.50

#### **Insalata Caprese**

Tomaten, Büffelmozzarella  
mit frischem Basilikum &

Olivenöl aus hauseigener Presse

CHF 18.00

#### **Caesar Salat**

Lattich, Speck, Parmesan  
und Croutons

CHF 16.00

mit Pouletbruststreifen

+ CHF 10.00

mit Rindsfleischstreifen

+ CHF 13.00

mit Crevetten

+ CHF 13.00

#### **Salat Mediterranea**

Blattsalat, Oliven, Gurken,  
Cherrytomaten, Roten Zwiebeln und  
hausgemachtem Kräuterdressing

CHF 21.00

---

### VORSPEISEN

#### **Rinds Tatar 150g**

Serviert mit Toast, Butter

und Salat Bouquet

CHF 29.00

#### **Riesen Crevetten**

mit Peperoncino & Knoblauch

in Olivenöl gebraten

CHF 26.00

#### **Hirschen-Plättli**

diverse Fleisch Aufschnitte & Käse

CHF 26.00

#### **Rinds Carpaccio**

mit Rucola, Parmesansplitter,

Olivenöl & Balsamico

CHF 25.00

#### **Pulpo Tentakel vom Grill**

auf Kartoffel Basilikum Creme

CHF 27.00

#### **Bruschetta**

mit Tomaten, Knoblauch

& frischem Baslikum

CHF 9.50



## SPEISEN

---

### HAUPTSPEISEN

#### **Brasato Ravioli**

an Butter & Salbei  
CHF 26.00

#### **Safranrisotto**

mit Parmesansplitter  
CHF 23.00

#### **Gnocchi al Buongustaio**

Kartoffelgnocchi an  
Tomatensauce mit Mozzarella  
CHF 26.00

#### **Tagliatelle Mare e Monti**

feine Teigwaren  
mit Crevetten, Steinpilzen,  
Rucola & Cherrytomaten  
CHF 26.00

#### **Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce**

eine Beilage nach Wahl  
vom Kalb CHF 41.00  
vom Poulet CHF 27.00  
vom Schwein CHF 27.00

#### **St Gallen Olma Bratwurst**

mit Rösti & Zwiebel Sauce  
CHF 26.00

#### **Wienerschnitzel**

mit einer Beilage nach Wahl  
CHF 42.00

#### **Kalbs-Cordon bleu**

mit Appenzeller Käse & Schinken  
eine Beilage nach Wahl  
CHF 43.00

#### **Pouletbrust vom Grill**

mit einer Beilage nach Wahl  
CHF 28.00

#### **Rahmschnitzel vom Schwein**

mit Pommes  
CHF 26.00

#### **Panierte Pouletfingers**

mit Pommes  
CHF 20.00

#### **Butternüdeli**

CHF 12.00

#### **Portion Pommes**

CHF 10.00

---

### RÖSTI UND SPÄTZLI PFANNE

#### **Spätzli Pfanne**

mit knusprigem Speck,  
Alpkäse & Röstzwiebeln  
CHF 27.00

#### **Rösti Pfanne**

mit Alpkäse, Speck & Spiegelei  
CHF 27.00

---

### FONDUE CHINOISE 600G

ab 2 Personen  
Rinds-, Kalbs-, Pouletfleisch  
dazu Reis oder Pommes  
und 3 verschiedene Saucen  
pro Person CHF 48.00

---

### HAMBURGER

#### **Hamburger vom Rind 200 g**

mit Rucola, Oliven Patè, Tomaten  
Roten Zwiebeln und Raclettekäse  
eine Beilage nach Wahl  
CHF 27.00



## HEISSER STEIN

WERTE GÄSTE, GÖNNEN SIE SICH EIN ZARTES STEAK UND BRATEN SIE ES  
GENAU NACH IHREM GESCHMAK AUF EINEM 300° HEISSEN STEIN.  
ALLE STEAKS SERVIEREN WIR MIT UNSEREN SPEZIALITÄTENSaucen.  
EN GUETE!

---

### VOM RIND

**Filet 200 g**  
CHF 38.00  
pro weitere 100 g CHF 17.00

**Entrecote 200 g**  
CHF 35.00  
pro weitere 100 g CHF 15.00

**T-Bone-Steak ab 1000 g**  
2 Beilagen inkl.  
pro 100 g CHF 15.00

---

### VOM SCHWEIN

**Steak vom Nierstück 200 g**  
CHF 26.00  
pro weitere 100 g CHF 11.00

---

### VOM PFERD

**Filet 200 g**  
CHF 37.00  
pro weitere 100 g CHF 17.00

---

### VOM MEER

**Riesengarnelenspiess 200 g**  
CHF 33.00

---

### BEILAGEN

Folienkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm,  
Pommes, Rösti,  
Spätzli, Risotto, Gemüse  
à CHF 8.00

*Bei allen Steingerichten  
sind die Beilagen  
nicht im Preis inbegriffen.*



## DESSERTS

---

### DESSERTS

**Tiramisù**  
CHF 10.50

**Heisses Schoko-Törtchen**  
mit flüssigem Kern & Vanille Glace  
CHF 13.00

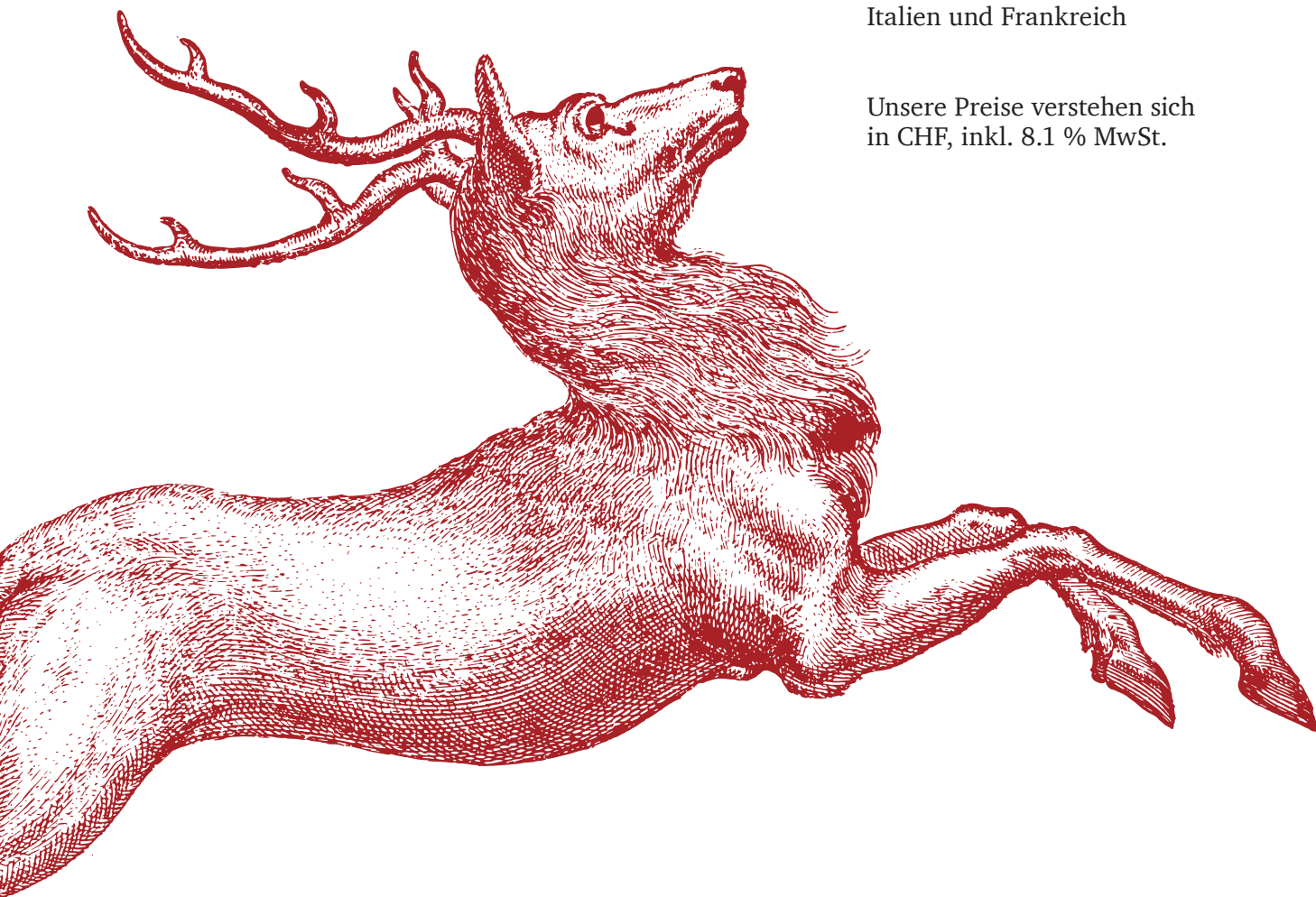
Über Zutaten in unseren Gerichten welche Allergien auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal.

**Fisch**  
Thailand, Vietnam, Europa

**Fleischherkunft**  
Rindfleisch: Schweiz, Südamerika, Australien, EU  
Kalb & Schweinefleisch: Schweiz  
Pferd: Frankreich  
Geflügel: Schweiz & Ungarn  
Hirsch & Lamm: Neuseeland

**Brot & Backwaren**  
Schweiz, Deutschland, Italien und Frankreich

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.





## GETRÄNKE & BIERE

### MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

Elmer	3.3 dl	5.20
Elmer	5 dl	6.20
Elmer	1 l	9.80
Elmer Still	3.3 dl	5.50
Elmer Still	5 dl	6.50
Elmer Still	1 l	9.80
Sinalco Cola <i>classic, zero</i>	3.3 dl	5.20
Citro, Sinalco	3.3 dl	5.20
Rivella <i>rot, blau</i>	3.3 dl	5.20
Fusetea Lemon	3.3 dl	5.20
Shorley	3.3 dl	5.20
Kinley Tonic Water	2 dl	5.20
Kinley Bitter Lemon	2 dl	5.20
Schweppes Ginger Ale	2 dl	5.20
Red Bull	3 dl	6.50
Sankt Galler Wasser	5 dl	2.00

### BIER IM OFFENAUSSCHANK & FLASCHEN

von Schützengarten

Lager	2 dl	4.50
Lager	3 dl	5.50
Lager	5 dl	6.80
Klosterbräu	2 dl	4.70
Klosterbräu	3 dl	6.30
Klosterbräu	5 dl	7.00
Schützengold <i>alkoholfrei</i>	3.3 dl	6.50
Weisser Engel	5 dl	8.10
Möhl Saft vom Fass trüb mit und ohne Alkohol	5 dl	7.00

### SÄFTE

Apfelsaft	2 dl	4.30
Apfelsaft	3 dl	5.10
Orangensaft	2 dl	4.90
Orangensaft	3 dl	5.50

### KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE

Espresso		4.90
Cafe Creme		4.80
Espresso Macchiato		5.00
Doppelter Espresso		6.50
Cappuccino		6.50
Latte Macchiato		6.50
Milch <i>heiss, kalt</i>	3 dl	5.00
Ovo/Caotina <i>heiss, kalt</i>		6.50
Diverse Teesorten		5.50
Verveine, Kamille, Schwarztee, Pfefferminze, Grüntee, Kräutertee		



## APERITIFS & SPIRITUOSEN

APERITIFS			LIQUEURS & SPIRITUOSEN		
San Bitter <i>alkoholfrei</i>	1 dl	6.00	Appenzeller	4 cl	8.00
Crodino <i>alkoholfrei</i>	1,75 dl	7.50	Amaro Averna	4 cl	8.00
<b>Crodino Spritz</b>		14.00	Amaro Montenegro	4 cl	8.00
Crodino, Prosecco, Orangensaft			Amaro del Capo	4 cl	8.00
Chinotto <i>alkoholfrei</i>	2 dl	6.00	Amaretto di Saronno	4 cl	8.00
Martini <i>bianco/rosso</i>	4 cl	8.00	Baileys	4 cl	8.00
Aperol	4 cl	8.00	Sky Vodka	4 cl	10.00
<b>Aperol Spritz</b>		14.00	Havana 3 Anos	4 cl	10.00
Prosecco, Aperol, Mineral			Havana Especial	4 cl	13.00
<b>Hugo</b>		14.00	Bacardi White	4 cl	9.00
Holundersirup, Mineralwasser, Prosecco, Minze & Limette			Bacardi Black	4 cl	13.00
Campari	4 cl	9.00	Jack Daniels	4 cl	10.00
<b>Negroni</b>		15.00	Gin Bombay Sapphire	4 cl	10.00
Campari, Vermouth Rosso, Gin			Hendricks Gin	4 cl	13.00
<b>Campari Spritz</b>		15.00	Gin 27 Woodland	4 cl	11.00
Campari, Prosecco, Mineralwasser			Alle Zusätze	2 dl	+4.00
Gespritzter Weisswein	2 dl	10.00			
Prosecco	1 dl	10.00			



## PROSECCO & ROSÉ

## WEISSWEIN

### PIEMONT

#### Moscato Rosé Abbazia

7.5 dl Flasche / CHF 47.00

100% Moscato

Der Pink Moscato begeistert durch seine leichte Süsse, eben Dolce! Der bescheidene Alkoholgehalt von nur 7% vol. macht ihn geeignet für eine erfrischende Pause, Aperitifs und als Basis für moderne Cocktails. In der Nase feine Noten von Rosen, Erdbeeren, Pfirsich und etwas Honig. Am Gaumen lebhaft und duftend mit einem guten Gleichgewicht zwischen Säure und Restsüsse.

Past zu: Apero, Desserts

#### Prosecco Spumante Treviso San Martino, Visna di Vazzola

1 dl / CHF 9.50

7.5 dl Flasche / CHF 56.00

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. Sehr feine und nachhaltige Perlage. Delikates Bouquet mit blumigen Noten. Am Gaumen sehr fruchtig.

Ein herrlicher Aperitif-Prosecco!

### ROSÉWEIN

#### Trasole Toscana IGT

7.5 dl Flasche / CHF 49.00

100 % Sangiovese

Aromen von roten Beeren und Rosenblättern definieren sein Bouquet. Am Gaumen dominiert Frische und Mineralität mit einer stabilen Säurestruktur und ergänzender Süsse.

Der Rosato passt gut zum Apéro, rohem Fisch und kalten Vorspeisen.

### ITALIEN

#### Weisburgunder Plötzner Kellerei St. Pauls

7.5 dl Flasche / CHF 58.00

100% Weisburgunder (Pinot blanc)

Offenherziger, floraler Duft nach Wiesenblumen und weissen Blüten, dahinter ein Hauch Birne und gelber Apfel, sehr harmonisch. Am Gaumen gut strukturiert, mittelkräftig und schön balanciert, zeigt auch hier viel blumige Nuancen und elegante Steinobstnoten. Angenehmes, Finish mit schöner Länge. Ein gradliniger, durchaus nobler Weissburgunder.

#### Lugana Monte del Frà

7.5 dl Flasche / CHF 56.00

100% Trebbiano di Lugana

Helles Gelb; ausgesprochen duftig und offen im Bouquet; am Gaumen mit sehr viel Aroma nach weissen Blüten wie Holunder, Aprikosen, würziger Brennessel-Touch wie man es auch von hochwertigen Sauvignon Blanc kennt; abgerundet und tolle Präsenz bis in den Abgang - grosses Gaumenerlebnis Passt zu: Apero, Antipasti, Spargel, Fisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche

#### Bianco di Custoza, Ca del Magro Monte del Frà

7.5 dl Flasche / CHF 49.00

Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese, Incrocio Manzoni

Sattes Goldgelb; ausdruckstark im Duft mit reifen Zitrusfrüchten, Aprikosen und florale Anklänge; am Gaumen voller Körper, vielschichtige Aromen, samtig im ganzen Mund, exotische Frucht, untermalt mit viel Eleganz und Frische, dezente Mineralik - dieser Weisswein, zählt zum Besten, was Italiens Weinberge hervorbringen! Passt zu: Apero, Antipasti, Vorspeise mit cremiger Sauce, Spargel, Fisch, Meeresfrüchte, asiatische Küche, Weich-Käse



## WEISSWEINE

---

### ITALIEN

#### **Pinot Grigio Friuli Grave**

1 dl / CHF 7.00

7.5 dl Flasche / CHF 43.00

 Pinot Grigio

Blumiges Aroma mit Noten von weissen Früchten. Im Bouquet angenehm, frisch-fruchtig mit einem erfrischenden Säurespiel. Idealer Terrassenwein.

Passt zu: Vorspeisen, Fisch, Geflügel & Pasta

#### **Sensazioni Monferrato Bianco Ferrari Agricola, Piemont**

7.5 dl Flasche / CHF 55.00

 Vionier

Intensives Gelb mit grünlichen Nuancen.  
Intensives Aroma von tropischen Früchten.

Passt zu: Geflügel, Käsegerichte & zum Apéro.

---

### ÖSTERREICH

#### **Grüner Veltliner – Alte Reben 2017 Weingut Weinrieder, Weinviertel**

1 dl / CHF 9.00

7.5 dl Flasche / CHF 55.00

 Grüner Veltliner

Mittleres, brillantes Strohgelb. In der Nase Aromen von sehr reifen Pfirsichen, floralen und pfeffrig-würzigen Noten. Am Gaumen schön ausgewogen mit einer erfrischenden Säure und einem langanhaltender Abgang.

Passt zu: Geflügel, Fisch aber auch zu Weichkäse.

---

### SCHWEIZ

#### **Merlot bianco Ticino «Contrada» DOC 2018**

1 dl / CHF 9.00

7.5 dl Flasche / CHF 55.00

 Bianco di Merlot

Klares, brillantes Strohgelb. Dezent mit floralen Noten, Kernobst und Mineralität. Am Gaumen ausgewogene Struktur, zartfruchtig und elegant.

Passt zu: Apéro, leichten Vorspeisen, Fisch

#### **Heida Valais Belle**

7.5 dl Flasche / CHF 54.00

 Heida (Païen)

Am Gaumen schöne Harmonie. Sehr saftiger Weisswein mit einer rassigen Mineralität.

Passt zu Fisch, Krustentieren, zur Exotischen Küche, Weichkäse & Gemüse oder zum Apéro.

#### **Riesling-Silvaner Steinböckler Graubünden AOC**

7.5 dl Flasche / CHF 45.00

 Riesling-Silvaner

In der Nase fruchtig mit Aromen von exotischen Früchten und sortentypischen Muskatnoten.

Am Gaumen, gehaltvoll & geschmeidig.

Passt zu: Forelle vom Grill, Spargeln und Raclette.



## ROTWEINE

---

### ITALIEN

---

#### **Ripasso della Valpolicella DOC Classico Superiore**

7.5 dl Flasche / CHF 52.00

 Corvina, Rondinella & Molinara

Ripasso heisst übersetzt “erneuter Durchgang”.

In der Nase intensives, würziges Bouquet mit Noten von schwarzen Kirschen. Am Gaumen elegant und intensiv mit geschmeidigen Tanninen.

Passt zu: Wild, Lamm und Käse

#### **Amarone Riserva Scarnoccio Monte del Frà**

7.5 dl Flasche / CHF 99.00

 Corvina, Rondinella

Tiefes, Granrot. Süssliches Bouquet, erinnert an dunkle Kirschen und Konfitüre.

Am Gaumen samtig, vollmundig und weich mit einem anhaltendem Finale.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

#### **Appassimento Primitivo di Puglia**

1 dl / CHF 7.50

7.5 dl Flasche/ CHF 45.00

 100 % Primitivo

Ein intensiver Duft prägt den Wein, Aromen von orientalischen Früchten kombiniert mit feinen Tabaknoten,

Rosinen und Schokolade. Am Gaumen ist der Wein angenehm Weich und reif.

Passt zu: Grilltem, Schmorgerichten & Gemüse

#### **Barbera d'Alba Superiore Centobrici DOCG**

**Mauro Sebaste**

7.5 dl Flasche / CHF 83.00

 100% Barbera

Duftet nach würzigen, roten Früchten.

Im Geschmack trocken, kraftvoll und doch frisch, dank des ausgeglichenen Säuregehalts der Barbera-Traube.

Ein ausgewogener und vollmundiger Wein.

Passt zu: Vorspeisen und Fleischgerichten.

sowohl zu Tisch einer guten Gesellschaft, als auch zum Apéro am späten Nachmittag.

#### **Cabernet Sauvignon IGT Azienda Agricola Marion**

7.5 dl Flasche / CHF 87.00

 100% Cabernet Sauvignon


Intensives Rubinrot. Der Duft erinnert an Waldfrüchte und Gewürze. Eine weiche, runde Struktur mit einem anhaltenden Abgang.

Passt zu: Apérogebäck, Fisch, rotem Fleisch,

Wildgerichten und Geflügel und speziell zu Ente & Fasan, Käse und Wurst.

#### **Teroldego IGT Az, Agr. Marion**

7.5 dl Flasche / CHF 89.00

 100% Teroldego

Das Bouquet ist dicht mit einem intensiven Duft nach Brombeeren, Heidelbeeren und Veilchen.

Er ist vollmundig im Geschmack mit beerigen Noten und feiner Würze. Der Nachklang ist tief und lang mit einer spannenden Mineralität.

Passt zu: rotem Fleisch, Wurst & gereifte Käse.



## ROTWEINE

---

### ITALIEN

#### **Bolgheri Superiore Bel' Aja**

7.5 dl Flasche / CHF 89.00

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Im Glas tiefe rubinrote Farbe. In der Nase reife Früchte mit würzigen Noten von Lakritz und Kakao. Am Gaumen vollmundig und dicht, mit seidigen Tanninen.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

#### **Negroamaro Liala Borgo dei Trulli**

7.5 dl Flasche / CHF 67.00

100% Negroamaro

Tiefes, Granrot. Süssliches Bouquet, erinnert an Kirschen- und Konfitürenbouquet. Am Gaumen samtig, elegant, fruchtig, vollmundig und weich. Langanhaltender Abgang.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.

#### **Primitivo di Manduria Mirea Borgo dei Trulli**

7.5 dl Flasche / CHF 67.00

100% Primitivo

Weich und komplex im Geschmack mit eleganten Tanninen, Vanillenoten und wunderbar ausgewogen. Der Geruch dieses rubinroten Primitivos erinnert an getrocknete Früchte, exotische Gewürze mit leichten Akzenten von Sandelholz, Feigen und dunkler Schokolade.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten und Käse.

---

### SCHWEIZ

#### **Maienfelder Steinböckler AOC**

1 dl / CHF 8.50

7.5 dl Flasche / CHF 52.00

Pinot Noir (Blauburgunder)

Frisch-fruchtige Noten von Waldbeeren und Kirschen. Gute Struktur & Fülle. Kräftiger, finessenreicher und anhaltender Abgang. Passt zu: Bündnerfleisch und rezentem Bergkäse.

#### **Ancora Galotta Merlot VdP Suisse**

1 dl / CHF 9.00

7.5 dl Flasche / CHF 55.00

Galotta, Merlot

In der Nase Aromen von schwarzen Früchten, Gewürzen und ausgewogenen Holznoten. Am Gaumen sanft mit einem lieblichen Abgang. Passt zu: Roastbeef, knochengereiftem Fleisch, Hamburgern und Schokoladenkuchen.



## ROTWEINE

---

### SPANIEN

#### Rioja Crianza Gomez Cruzado DOC

1 dl / CHF 9.00

7.5 dl Flasche / CHF 55.00

 Tempranillo, Garnacha

Brillantes Rubinrot. In der Nase vorwiegend fruchtig, Aromen von Kirschen, roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen weich und vielschichtig mit viel Schmelz.

Passt zu: Kalbsfleisch, Pasta und Antipasti.

#### Orogin Bod. Resalte

7.5 dl Flasche / CHF 69.00

 100% Tempranillo

Komplexes, feines Bouquet mit Noten von schwarzer Lakritze sowie Brombeeren und Kirschen, die von Holz- und Röstnoten der Barriques unterstützt werden. Am Gaumen gute Säure mit runden und cremigen Tanninen und einem langanhaltenden Abgang.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse

---

### PORTUGAL

#### Quinta de S. Jose Reserva DOC

Quinta de S. Jose

7.5 dl Flasche / CHF 75.00

 100% Touriga National

Dunkle violette Farbe. Komplexe und ausgeprägte Aromen von Früchten, in Harmonie mit würzigen Noten von Pfeffer. Am Gaumen eine dezente Säure, gute Struktur mit schönen Tanninen. Langanhaltender Abgang.


Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.

---

### SÜDAFRIKA

#### The Chocolate Block Boekenhoutskloof

7.5 dl Flasche / CHF 93.00

 Syrah, Grenache noir, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Viognier

THE CHOCOLATE BLOCK ist ein legendärer Wein vom Kap, der, wie sein Name schon vermuten lässt, mit packenden Schokonoten in allen Varianten verzaubert. Dazu besitzt er eine feine Würze und volle Frucht, wie man sie nur an der Rhône vermuten würde. Cremige Textur, geschliffene Gerbstoffe, Kraft und ein überaus intensiver Abgang machen diesen Südafrikaner zu etwas ganz besonderem.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse

---

### ARGENTINIEN

#### Malbec Ojo di Aqua

7.5 dl Flasche / CHF 63.00

 100% Malbec

Sattes, jugendliches Rot. Würzig, Bouquet von dunklen Früchten, Noten von Kräutern, Zedernholz. Straffe, noch jugendliche Struktur, gute Dichte und einiges an warmer Fülle. Feinfruchtiger Abgang.

Passt zu: Dunklem Fleisch, geschmorten Gerichten, Wild und Käse.



ENTDECKEN SIE UNSERE  
WEITEREN RESTAURANTS.

**TERRONIA**  
**ALL YOU CAN EAT**  
*made in italy*

Shopping Center Silberturm  
Rorschacherstrasse 150  
9000 St. Gallen  
Tel. 071 245 22 80  
[www.terronia.ch](http://www.terronia.ch)



*Gentile*

Vadianstrasse 14  
9000 St. Gallen  
Tel. 071 226 90 90  
[www.gentile.sg](http://www.gentile.sg)

