

SCHOREN

Sinnlichkeit beginnt im Gaumen

Bankett Menuvorschläge

Wir verwöhnen Sie Montag bis Samstag von 09.00-24.00 Uhr

Für grössere Gruppen öffnen wir auch Sonntags

Sie feiern einen Geburtstag, Hochzeit, Taufe, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen, mit Freunden oder einen anderen individuellen Anlass.

Auch für Traueranlässe haben wir für Sie die richtigen Räumlichkeiten.

Für Ihr Fest möchten wir gerne den passenden Rahmen schaffen.

Unsere Menuvorschläge helfen Ihnen, die richtige Wahl zu treffen.

Die nachfolgenden Menuvorschläge bilden eine kleine Auswahl unseres reichhaltigen Angebotes. Selbstverständlich sind wir auch gerne bereit, das Menu nach Ihren Wünschen und saisonalen Einflüssen zusammen zu stellen.

Vereinbaren Sie einen Termin und besprechen Sie alles Weitere, wie Dekoration, Blumenschmuck, Weinauswahl, Aperio usw, mit Frau Priska Schudel

Diese Menus sind für Gruppen ab 10 Personen. Am Mittag bieten wir Ihnen ausserdem Tagesteller ab 18 bis 26 SFR an. Selbstverständlich haben wir auch einen Business – Lunch von drei Gängen zu 56 SFR

Wir bitten Sie, das Menu mindestens drei Tage vor dem Anlass sowie die genaue Personenanzahl 48 Stunden vor dem Eintreffen der Gäste per Telefon oder E-Mail an Frau Schudel oder Frau Ammann aufzugeben. Diese Personenanzahl wir dann auch zu 100% berechnet.

Wir sind bemüht, Sie fachgerecht und kompetent zu bedienen und hoffen, dass Ihr Anlass bei uns zu einem einzigartigen und unvergesslichen Erlebnis wird. Es freut uns, Sie schon bald als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Familie Schudel und das ganze Schoren Team!

SCHOREN

Sinnlichkeit beginnt im Gaumen

Kreieren Sie ihr Wunschmenu

To create for yourself

SUPPEN / Soups

Zwiebelsuppe / Flädli <i>onionsoup / pancakesoup</i>	Fr.10.5
Curryrahmsuppe <i>currycreamsoup</i>	Fr.11.5
Rieslingcremesuppe <i>whitewinecreamsoup</i>	Fr.11.5
Kartoffelcreme, Lachs <i>potatoecreamsoup with salmon</i>	Fr.14.5
Kressecremesuppe <i>cresscreeamsoup</i>	Fr.11.5
Saisonsuppe <i>seasonsoup</i>	Fr.11.5
Parmesancremesuppe <i>parmesancreamsoup</i>	Fr.11.5
Tomatencremesuppe <i>tomatoecreamsoup</i>	Fr.11.5

KALTE VORSPEISEN / cold starters

grüner Kopfsalat <i>green lettuce</i>	Fr. 9.5
Ei <i>with egg</i>	Fr.10.5
Grossmutterart <i>grandma style</i>	Fr.14.5
mit Milken <i>with sweetbread</i>	Fr. 14.5
gemischter Blattsalat <i>mixed greens</i>	Fr.11.5
Tomaten Mozzarella <i>tomatoe Mozzarella salad</i>	Fr.15.5
Eisbergsalat „Cesar“ <i>cesar salad</i>	Fr.13.5
Rucolasalat <i>rucolasalad</i>	Fr. 9.5
Parmesan <i>Parmesan</i>	Fr.14.5
Crevetli <i>shrimps</i>	Fr.15.5
lauwarme Pilze <i>sauted mushrooms</i>	Fr.14.5

Nüsslisalat Fr.12.5
fieldsalad

Grossmutterart Fr.18.5

grandma style

Rauchlachs Fr.17.5

smoked salmon

Kalbsleber Fr.17.5

calfliver

Mimosa Fr.14.5

with boiled egg

Gemüseterrine Fr.13.5

vegetableterrine

Lachsterrine Fr.17.5

salmonterrine

Tomatenmousse Fr.14.5

tomatoemousse

Lachsmousse Fr.17.5

salmonmousse

Saisonmousse Fr.17.5

seasonal mousse

Rindscarpaccio auf Rucola Fr.23.5

beefcarpaccio on rucola

Rauchlachs Fr.25.5

smoked salmon

Vitello Tonnato Fr.14.5

vitello tonnato

WARME VORSPEISEN / hot starters

hausgemachte Saisonravioli Fr.17.5

homemade season ravioli

Bruschetta, Tomaten Fr. 9.5

bruschetta with tomatoes

Bruschetta, Steinpilzen Fr.17.5

bruschetta with ceps

Leberli in Butter Fr.16.5

calfliver in butter

Risotto Crevetli Fr.17.5

risotto with baby shrimps

Pilzen Fr.17.5

mushrooms

Gemüse Fr.12.5

vegetables

3 versch. Pastavariationen Fr. 21.5

3 different pastavariations

Fettuccine mit Steinpilzen Fr. 19.5

fettuccine with ceps

Safran Black Tiger Fr. 19.50

SCHOREN

Sinnlichkeit beginnt im Gaumen

Hauptspeisen / *main course*

RIND / *beef*

Rindsfilet Fr.41

fillet

Rindsmédaillons Fr.41

medaillons

Rindsfiletspitzen Fr.38

cubes

Rindsgeschnetzeltes Fr.25

sliced

Rindsschmorbraten Fr.30

braised

Entrecôte Fr.37

sirloin steak

Wählen Sie Ihre Sauce / *choose your sauce*

- Pfeffersauce / *peppersauce*
- Rotweinsauce / *redwinesauce*
- Senfsauce / *mustardsauce*
- Pilzrahmsauce / *mushroomcream*
- Bordolaise / *redwine & bone-marrow*
- Kräuterbutter / *herbbutter*
- Bernaise / *bernaise*

KALB / *veal*

Kalbsmédaillons Fr.46

medaillons

Kalbssteak Fr.46

steak

Kalbsschnitzel Fr.36

escalope

Kalbspiccata Fr.36

piccata

Kalbssaltinbocca Fr.36

saltimbocca

Kalbsgeschnetzeltes Fr.29

sliced

Wählen Sie Ihre Sauce / *choose your sauce*

- Briesauce / *cheesesauce*
- Senfsauce / *mustardsauce*
- Pilzrahmsauce / *mushroomcream*
- Pfeffersauce / *peppersauce*
- Calvadosauce / *calvadosauce*
- Morchelsauce / *morelsauce*
- Tagespreis / *dailyprices*

LAMM / *lamb*

Lammgeschnetzeltes Fr.26

sliced

Lamm Duo Fr.37

two kinds

Lammrückenfilet Fr.37

back fillet

Lammracks Fr. 37

chops

Wählen Sie Ihre Sauce / *choose your sauce*

- Stroganoff / *stroganov*
- Kräutersauce / *herbsauce*
- Senfsauce / *mustardsauce*
- Pfefferminzsauce / *peppermintsauce*
- Rotweinsauce / *redwinesauce*

GEFLÜGEL / *poultry*

Perlhuhn Fr.32

guinea-fowl

Maispoularde Fr.30

corn fed chicken

Pouletgeschnetzeltes Fr.19

sliced chicken

Pouletbrüstli Fr.19

chicken breast

Wählen Sie Ihre Sauce / *choose your sauce*

- Ingwersauce / *gingersauce*
- Basilikumsauce / *basilsauce*
- Senfsauce / *mustardsauce*
- Rahmsauce / *creamsauce*

SCHWEIN / *pork*

Schweinsfilet Fr.32

fillet

Schweinschnitzel Fr.24

escalope

Schweinspiccata Fr.24

piccata

Schweinssaltinbocca Fr.26

saltimbocca

Schweinsgeschnetzeltes Fr.24

sliced

Schweinsbraten Fr.24

Restaurant Schoren - Dufourstrasse 150 - 9000 St. Gallen - +41 71 260 14 90 -

www.schorens.ch - info@schorens.ch

SCHOREN

Sinnlichkeit beginnt im Gaumen

roast

Wählen Sie Ihre Sauce *choose your sauce*

- Pfeffersauce / *peppersauce*
- Kräuterbutter / *herbbutter*
- Stroganoff / *stroganov*
- Pilzrahmsauce / *mushroomcream*
- Senfsauce / *mustardsauce*
- Rotweinsauce / *redwinesauce*

PFERD / *horse*

Pferdefilet Fr.32

fillet

Pferdefiletspitzen Fr.32

Cubes

Pferdeentrecote Fr.28

sirloin steak

Wählen Sie Ihre Sauce / *choose your sauce*

- Pfeffersauce / *peppersauce*
- Kräuterbutter / *herbbutter*
- Stroganoff / *stroganov*
- Pilzrahmsauce / *mushroomcream*
- Senfsauce / *mustardsauce*
- Rotweinsauce / *redwinesauce*

Beilage nach Wahl Fr. 7

choose your side

- Risotto / *risotto*
- Reis / *rice*
- Kartoffelgratin / *potatoegratin*
- Spätzli / *dumplings*
- Röstli / *hash browns*
- Salzkartoffeln / *boiled potatoes*
- Nudeln / *noodles*

FISCH UND KRUSTENTIERE /

fish and shellfish

Zanderfilet

pike-perch

Dorschfilet

cod

Saiblingsfilet

char

Red Snapper

red snapper

Riesencrevetten

king prawns

Egli

perch

o Tagespreis / *dailyprices*

Wählen Sie Ihre Sauce / *choose your sauce*

- Fischrahmsauce / *fishcreamsauce*
- Dillsauce / *dillsauce*
- Champagnersauce / *champagnesauce*
- Paprikasauce / *paprikasauce*
- Safransauce / *saffronsauce*
- Schnittlauchsauce / *chivessauce*

Beilage nach Wahl Fr. 7

choose your side

- Risotto / *risotto*
- Reis / *rice*
- Salzkartoffeln / *boiled potatoes*
- Nudeln / *noodles*

Wir haben je nach Saison auch andere Angebote. Fragen Sie uns oder schauen Sie auf unserer Homepage nach dem momentanen Angebot.

We do have seasonal offers. So, if needed ask or check our webside for more informations

SCHOREN

Sinnlichkeit beginnt im Gaumen

ST.GALLER SPEZIALITÄTEN / *city specials*

VORSPEISEN / *starters*

Sametsuppe <i>original city cream soup</i>	Fr.12.5
Oberschaaner Pilzrisotto <i>Oberschaan mushroomrisotto</i>	Fr.18.5

HAUPTSPEISEN / *main course*

St.Galler Lammgeschnetzeltes, Peperoni und Tomatenreis <i>citys sliced lamb with paprika and tomatoerice</i>	Fr.34.9
St.Galler Hackbraten mit Kartoffelstock <i>citys meat loaf with mashed potatoes</i>	Fr.34.9
St.Galler Bratwurst mit Rösti Zwiebeln und Klosterkäsetomaten <i>citys original Bratwurs with hash browns, onions and monasterycheesetomatoe</i>	Fr.25.9
Voralpsee – Forellenfilets mit frischen Steinpilzen und Reis <i>alps lake trout with fresh ceps and rice</i>	Fr.36.8
Felchenfilets „Rorschacher-Art mit Zwiebeln, Speckwürfel und Reis <i>whitefish Rorschacher Style with onions, bacon and rice</i>	Fr.36.5

DESSERT / *desserts*

Wittenbacher Himbeerensüssspeise <i>Wittenbacher rasperrysweetness</i>	Fr.13.5
St.Galler Biberliparfait <i>citys gingerbread parfait</i>	Fr.13.5
St.Galler Klostertorte Vanilleeis <i>citys convent cake with vanilla ice cream</i>	Fr.13.5

DESSERTS / *desserts*

Caramelköppli <i>caramel flan</i>	Fr. 9.5
Schoggimousse dunkel <i>dark chocolate mousse</i>	Fr.11.5
Schoggimousse weiss <i>white chocolate mousse</i>	Fr.11.5
Früchtemousse „Saison“ <i>seasonal fruit mousse</i>	Fr.13.5
Parfait „Saison“ <i>seasonal parfait</i>	Fr.12.5
Schoggikuchen Vanilleglace <i>chocolatecake with vanilla ice cream</i>	Fr.12.5
Zwetschgen mit Zimtglace <i>prunes in redwein with cinnamon ice cream</i>	Fr.14.5
Frischer Apfelstrudel <i>fresh applestrudel</i>	Fr.10.5
Rahm <i>whipped cream</i>	Fr. 2
Vanillesauce <i>hot vanillasauce</i>	Fr. 3.5
Panna Cotta <i>panna cotta</i>	Fr.10.5
Käseteller klein <i>small cheese variation</i>	Fr.15.5

Wir wechseln die Dessertkarte häufig nach Saison, bitte fragen sie nach oder schauen sie auf unserer Hompage. *We change our Dessertmenu often for season, so please ask for these.*

SCHOREN

Sinnlichkeit beginnt im Gaumen

Zum Aperitif und als Fingerfood

Grissini mit Parmaschinken <i>grissini with Parma ham</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 1.5
Parmesan <i>Parmesan</i>	pro Person <i>per person</i>	Fr. 3.5
St.Galler Bratwurst gerädelt <i>St. Galler sausage knurled</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 7.5
St.Galler Klosterkäse <i>St.Gallen monastery cheese</i>	pro Person <i>per person</i>	Fr. 4.5
Käseküchlein <i>cheese cuckoo</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 3
Schinkengipfel <i>ham croissants</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 3
Bruschetta mit Tomaten <i>Bruschetta with tomatoes</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 3.5
Bruschetta mit Steinpilzen <i>Bruschetta with porcini mushrooms</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 4.5
Hausgem. Blätterteigstengel <i>homemade whet stick swiss art</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 1
Pastetli mit Lachsmousse <i>Puff pastry with salmonmousse</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 2.5
Pastetli mit Tomatenmousse <i>Puff pastry with tomatoemousse</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 1.5
Pastetli mit Frischkäse <i>Puff pastry with creamcheese</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr. 1.5
Elsässer Flammkuchen mit Speck <i>alsatian flames and bacon bread</i>	pro Stück <i>each</i>	Fr.17.5
Gemüsedip Rohkost – Gemüse nach Saison mit 2 Saucen <i>raw vegetables dip</i> <i>seasonal vegetables, two sauces</i>	pro Glas <i>per glass</i>	Fr.13.5
Verschiedene Spiessli mit Black-Tiger, Sherrytomaten und Mozzarellakugeln, Käse und Trauben, Früchte usw. <i>several skewers</i> with shrimps, cherry tomatoes and mozzarella balls cheese and grapes, fruits etc.	pro Pers. <i>per pers.</i>	Fr.18.5