



EINSTEIN ST.GALLEN \*\*\*\*  
CONGRESS HOTEL SPA



## DIE GESCHICHTE VOM GESCHMACK

Lustvoll und anregend. Wohltuend und gesund. Das eine schliesst das andere nicht aus. Der moderne Mensch pflegt einen gesunden Lebensstil und achtet auf seine Ernährung. Mit unserer Esskultur bieten wir Ihnen gesunde Ernährung bei vollem Genuss. Diese Philosophie betrachten wir als selbstverständliche Verantwortung Ihnen gegenüber.

Die grundsätzlich schonungsvolle Zubereitung der Gerichte und die sorgfältigen Garungsarten bilden die Basis unserer ausgewogenen Küche. Wir legen Wert auf höchste Qualität und authentische, natürliche Speisen.

Mit einer gesunden Ernährung, die gleichzeitig Appetit macht und Vergnügen bereitet, steigt die Lebensqualität und damit auch Ihr Leistungsvermögen.

# EINSTEIN WEINVORSCHLÄGE

## ZUM APERITIF

<b>Prosecco Valdobbiadene DOC</b>	10cl	CHF	7.50
<i>Pavin, San Michele/Winterthur</i>	75cl	CHF	49.00

Sehr feine und langanhaltende Perlage. Am Gaumen zeigt sich dieser ganz besondere Prosecco elegant und fruchtig. Sein Aroma erinnert stark an Äpfel und Zitrusfrüchte. Ein sehr angenehm zu trinkender Schaumwein.

## WEISSWEIN

<b>Maienfelder Pinot Blanc</b>	10cl	CHF	7.50
<i>Pinot Blanc</i>	75cl	CHF	49.00
<i>Forti u. Magda Möhr-Niggli, Maienfeld, GR</i>			

Die Pinot Blanc-Traube ist eine Mutation aus der Pinot Noir Traube. Das sortentypische Aroma erinnert an exotische Früchte. Ein gehaltvoller Wein, der sich als Begleiter zu einem feinen Essen sehr gut eignet.

<b>Pinot Grigio Alto Adige DOC 2008</b>	10cl	CHF	7.50
<i>Casòn Hirschprunn, Alois Lageder, Trentino/Alto Adige IT</i>	75cl	CHF	49.00

Der reinsortige Pinot Grigio besticht durch seine klare Typizität und Reintönigkeit. Die blumig duftenden Aromen werden am Gaumen unterstützt durch ausgewogenen Gehalt und durch eine erfrischende Lebhaftigkeit.

## ROTWEIN

<b>Malanser Pinot Noir 2008</b>	10cl	CHF	8.00
<i>Peter Wegelin, Malans GR</i>	75cl	CHF	51.00

In der Nase Duft nach roten und dunklen Früchten. Auf dem Gaumen erleben Sie einen weichen, lang anhaltenden und sortentypischen Blauburgunder.

<b>Kaiserberg 2007</b>	75cl	CHF	72.00
<i>Weingut Gernot Heinrich, Gols, Burgenland AT</i>			

Der „Kaiserberg“ ist ein Rebberg mit hoher Terroirqualität und erinnert an eine Liaison von Burgund und Südfrankreich. Das funkelnde Rubinrot wird durch ein filigran-fruchtiges Bouquet und einen eleganten, klar strukturierten Körper erfüllt. In der lang anhaltenden Aromatik verzaubern vielschichtige Nuancen wie Zimtpflaumen und Johannisbeergelée.

## VORSPEISEN / STARTERS

	Vorspeise	Hauptgang
Bunter Sommersalat mit frischen Gartenkräutern und Sprossen <i>Colourful summer salad with fresh herbs and sprouts</i>	9.50	
Strauchtomatensalat mit Büffelmozzarella und Oliven-Meersalz <i>Vine ripe tomato salad with buffalo mozzarella and olive-sea salt</i>	11.50	
Rindercarpaccio vom Schrofenhof mariniert mit Limetten-Olivenöl und Parmesan <i>Carpaccio of beef marinated with lime-olive oil and Parmesan</i>	18.50	
Rindertatar vom Schrofenhof mit Säntis Malt Whisky serviert mit Toast und Butter <i>Beefsteak tartar from the „Schrofenhof“ with Säntis Malt Whisky served with toast and butter</i>	16.00	26.00
Geräucherter Sockeye Wildlachs mit Meerrettichschaum serviert mit Toast und Butter <i>Smoked Sockeye wild salmon with horseradish foam served with toast and butter</i>	18.50	28.50
Vitello Tonnato mit eingelegten Kapernäpfel <i>Vitello Tonnato with marinated capers</i>	18.50	28.50

## SUPPEN / SOUPS

Doppelte Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli <i>Beef bouillon with pancake stripes</i>	9.50	
Südländische Tomatensuppe kalt oder warm serviert <i>Mediterranean tomato soup served hot or cold</i>	10.50	
Südländische Tomatensuppe mit gebratener Riesenkrevette <i>Mediterranean tomato soup with sautéed black tiger prawn</i>	12.50	

## VEGETARISCHES / VEGETARIAN

Vorspeise      Hauptgang

Hausgemachte Tagliatelle  
mit Basilikumpesto und sautierten Pfifferlingen  
*Home made noodles with basil pesto and sautéed chanterelles*      22.50

Hausgemachtes Gemüse-Thaicurry à la Chef  
mit Sojasprossen und Basmatireis  
*Home made vegetables Thai curry with soja sprouts and basmati rice*      22.50

Kräuterravioli auf sautierten Waldpilzen und Salbeibutter  
*Herbs ravioli with sautéed mushrooms and sage butter*      24.00

## FISCH / FISH

Sautiertes Bodensee Felchenfilet an Noilly Prat-Schaum  
mit Pfifferlingen und sämigem Safranrisotto  
*Sautéed fillet of fera from the lake of Constance with Noilly Prat foam  
served with chanterelles and saffron risotto*      28.00      36.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten und Basilikum  
*Roasted fillet of sea bass with dried tomatoes and basil*      32.00      43.00

Sautierte Bodensee Eglifilets  
mit Kräuter-Pfifferlingen und Bratkartoffeln  
*Sautéed fillet of perch from the lake of Constance with herbs-  
chanterelles and roasted potatoes*      29.00      38.00

Riesenkrevetten vom Grill  
mit hausgemachter Thaicurrysauce, Gemüse und Basmatireis  
*Grilled black tiger prawns with home made Thai curry sauce,  
vegetables and basmati rice*      29.50      39.00

## FLEISCH / MEATS

	½ Portion	Ganze Portion
St. Galler Kalbsbratwurst mit Kartoffelrösti <i>St. Galler veal sausage with crispy potato rösti</i>		22.50
Wiener Schnitzel mit neuen Bratkartoffeln und Gartengemüse <i>Veal Schnitzel "Vienna Style" with roasted potatoes and garden vegetables</i>	28.00	36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Rösti und Sommergemüse <i>Sliced Veal "Zurich Style" with crispy potato rösti and summer vegetables</i>	29.00	37.00
Mörschwiler Ribelmaispoulardenbrust an Thymianjus mit Pfifferlingsrisotto und Gartenbohnen <i>Local corn fed chicken breast with thyme jus served with chanterelles risotto and garden beans</i>	29.00	37.00
Ostschweizer Lammracks mit Kräuterkruste überbacken dazu hausgemachte Tagliatelle und Gartenbohnen <i>Regional lamb racks with herb crust served with home made noodles and garden beans</i>	34.00	41.00
Tranchiertes Rindsentrecôte an Portweinjus mit Kartoffelgnocchi und Pfifferlingen <i>Entrecote of beef with Port vine jus, potato gnocchi and chanterelle</i>		42.00
Rindsfiletmedaillon an Pfefferjus serviert mit Bratkartoffeln und sautiertem Ratatouillegemüse <i>Beef tenderloin with pepper jus new harvest potatoes and sautéed ratatouille</i>	38.00	46.00

## DESSERT / DESSERTS

Stracciatella Halbgefrorenes auf Orangen-Grapefruitsalat <i>Stracciatella parfait with orange- grape fruit salad</i>		11.50
Amaretto-Pralineschnitte mit geschmolzenen Aprikosen <i>Amaretto praline slice with melted apricots</i>		11.50
Caramelisierte Vanillecrème mit frischen Früchten und weissem Pfirsichsorbet <i>Caramelized vanilla cream with fresh fruits and with peach sorbet</i>		11.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeersalat und hausgemachtem Sauerrahmeis <i>Warm chocolate cake with strawberry salad and home made sour cream ice-cream</i>		12.50
Auserlesene Käsespezialitäten von der Chäslaube Kündig in Rorschach <i>Selection of cheese from the "Chäslaube Kündig" at Rorschach</i>		14.00
Weitere Sorbet- und Glacearomen nach Angebot <i>Selection of sorbets and ice cream depending on the season</i>	ProKugel mit Rahm	3.50 1.00
Hausgemachter Früchtefladen nach Angebot <i>Home made fruit cake depending on the season</i>	mit Rahm	4.50 1.00