

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

VORSPEISEN:

Assortierter Gemüse und Blattsalat	11
Grüner Saisonsalat mit Wasabi Kürbiskernen	9.5

Lino's berühmter Pulposalat:

Marinierter Pulposalat an Gemüsewürfel-Vinaigrette auf Radieschensalat	24.5
--	------

Poulet-Terrine mit Safran und Spinat auf mariniertem Kürbis-Carpaccio mit Zwetschgen-Baumnusschutney	18.5
--	------

Pikantes Auberginentartar mit Avocado-Sauerrahmdip im Cornetto serviert	16.5
---	------

SUPPE:

Morchelrahmsuppe mit Calvados	16.5
-------------------------------	------

Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.5
--	-----

Fragen Sie nach unserer täglich wechselnden Tagessuppe	9.5
--	-----

HAUPTGANG

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH:

Gebratene Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel auf Portweinjus mit hausgemachten Haselnussspätzli und Marktgemüse	38
---	----

Kaninchenfilet-Saltimbocca mit Olivenjus auf Kräuterrisotto dazu Peperonata-Gemüse	38
--	----

Geschmorte Kalbskopfbäggli an Klosterbräu-Biersauce mit Bramata-Polenta und Schmorgemüse	46
--	----

Sergio's Empfehlung für die Pilzliebhaber:

Gebratenes Pouletgeschnetzelts an Eierschwämmli-sauce mit Trockenreis und Marktgemüse	29
---	----

Jackobsmuscheln vom Grill mit Tomatenschaum auf Kräuterrisotto dazu Marktgemüse	42
---	----

Gebratene Lachstranche mit Zitronenthymiankruste gratiniert dazu Dillschaum auf Trockenreis mit Saisongemüse	35
--	----

Gebratene Blacktiger Crevetten mit hausgemachten aglio, olio e peperoncino Nudeln	38
---	----

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

Hausgemachte Semmelknödel auf Eierschwämmli-ragout	27
--	----

Manuel's Empfehlung für die kälteren Tage:

Bramata-Polenta verfeinert mit Gorgonzola mit Peperonatagemüse garniert mit Rucola und Parmesanflocken	29
--	----

METROPOL KLASSIKER:

Klassisches Rindsfiletmedaillon vom Grill an Café de Paris	120g	48
dazu Marktgemüse und die Beilage nach Ihrem Wunsch	160g	58

Hausgemachter Hackbraten an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock und Gemüseauswahl	29
---	----

Rindsfiletwürfel Stroganoff mit hausgemachten Nudeln	42
--	----

St. Galler OLMA Bratwurst von der Metzgerei Schmid mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	23
---	----

BEILAGEN: Hausgemachte Nudeln, Pommes Frites, Weisswein Risotto, Haselnussspätzli, Trockenreis, Polenta, Kartoffelstock, Marktgemüse, Peperonata

DESSERT:

Valerio's Marronikuchen - klein, fein und perfekt zum Kaffee!

Tagesdessert, Marronikuchen, Caramelköppli, Waffel mit Glace 1 Stück à	3.5
---	-----

Guten
Appetit!

Deklaration: Rindsfilet: Australien, Kalb: Schweiz, Hackbraten: Schweiz, Schwein: Schweiz, Poulet: Schweiz
Bratwurst: Schweiz, Kaninchen: Ungarn, Crevetten: Vietnam, Lachs: Atlantik, Jackobsmuscheln: Nordostatlantik Pulpo: Spanien

Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

HERBSTKARTE

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

Bahnhofplatz 3 9001 St. Gallen

+41 (0) 71 228 32 32

www.hotel-metropol.ch info@hotel-metropol.ch

