



MENUVORSCHLÄGE

....seit über 20 Jahren

**RESTAURANT EGLI
Yvonne und Pedro Egli
St. Gallerstrasse 137
9200 Gossau**

Tel. 071 / 385 90 30

www.restaurant-egli.ch

Sehr geehrter Gast

Es freut uns sehr, dass Sie für Ihren Anlass die Dokumentationen unseres Hauses einholen. Wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns im Restaurant Egli wohlfühlen.

Um Ihnen und uns die Organisation Ihres Anlasses etwas zu erleichtern, möchten wir Sie auf einige Punkte aufmerksam machen.

Teilnehmerzahl Diese Menuvorschläge gelten in der Regel ab 10 Personen. Bis 24 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir von Ihnen die genaue Personenzahl, **welche dann auch verbindlich ist.**

Service Aus service- und küchentechnischen Gründen wie auch aus Platzgründen werden wir Ihnen keine Platten präsentieren. Damit alle Gäste fast zur gleichen Zeit bedient und die Gerichte heiss sind, werden in der Küche die Teller angerichtet und in einem Gang serviert.

Aperitif Wir empfehlen Ihnen einen spritzigen Prosecco mit oder ohne hausgemachtem Holunderblütensirup oder ein Glas Weisswein. Wir können Ihnen auch einen alkoholfreien Aperitif anbieten, lassen Sie sich beraten.

Aperitifgebäck Speziell zum Aperitif empfehlen wir Ihnen unsere verschiedenen Canapes (Fr. 1.50 pro Stück) oder unsere hausgemachten Riesen-Crissini nature (Fr. 1.—pro Stück) oder mit Rohschinken (Fr. 2.50 pro Stück). Auch etwas Spezielles ist unser Apéroturm mit Spiessli und Gourmetlöffel (Fr. 2.—pro Stück).

Kinder Für die kleinen Gäste arrangieren wir mit Ihnen einen Kinderteller. Falls das bestellte Menu gewünscht wird, mit kleineren Portionen, berechnen wir einen günstigeren Menupreis (bis max. 12 Jahre).

Tischordnung Wir sind ein kleines Restaurant und beraten Sie gerne für die beste machbare Lösung für Ihren Anlass.

- Tischwäsche** Wählen Sie eines unserer Menus, dann sind weisse Tischtücher und weisse Stoffservietten im Menupreis inbegriffen.
- Dekoration / Blumenschmuck** Die „Standartdekoration“ in unseren Räumen ist im Menupreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unserem Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand. Gerne dürfen Sie auch selber etwas mitbringen.
- Menukarten** Gerne kreieren wir Ihre individuellen Menükarten kostenlos für Sie.
- Weinkarte** Wir führen das grösste Tessiner Weinangebot der Ostschweiz. Verlangen Sie unsere Weinkarte und lassen Sie sich von uns beraten.
- Besprechung** Vereinbaren Sie mit uns einen Termin, um Details mit uns zu besprechen. Kommen Sie unangemeldet zu uns, müssen Sie damit rechnen, dass wir nicht sofort für Sie Zeit haben und bitten Sie somit um Verständnis.
- Öffnungszeiten** Dienstag bis Samstag: von 7.00 bis 23.30 Uhr
- Verlängerung** von 24.00 bis 01.30 Uhr kostet die Verlängerung Fr. 120.--
- Kreditkarten** Wir akzeptieren keine Kreditkarten, ausgenommen EC und Postcard.
- Mehrwertsteuer** In unserer Dokumentation aufgeführte Preise verstehen sich inklusive 8% Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im Restaurant Egli willkommen zu heissen und verwöhnen zu dürfen.

Suppen

Spinatcremesuppe	7.--
Rote Peperonicremesuppe	7.--
Petersiliencremesuppe	7.--
Currycremesuppe mit gebratenen Bananen	8.--
Bouillon mit hausgemachten Flädli oder Eierstich	7.--
Rüebli-Orangencremesuppe	7.--
St. Galler Kartoffelcremesuppe mit Schüblig und Rahm-Schwan im Löffel serviert	9.--
Siedfleischsuppe mit Gemüsejulienne und Fleischwürfeli - mit Blätterteig zugedeckt	9.-- 12.--
Selleriecremesuppe mit Sellerieherzli und Apfelwürfeli	8.--
Randencremesuppe mit Rahmschwan im Löffel serviert	9.--
Waadtländer Lauchcremesuppe mit kleinem warmem Käsequiche	9.--
Tomatencremesuppe mit Rahmschwan im Löffel serviert	9.--
Pistaziencremesuppe mit Kürbistartelettes	9.--

Salate / Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	7.--
Gemischter Salat	8.--
Tomatensalat	8.--
Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)	9.--
Tomatensalat mit echtem Gossauer-Büffelmozzarella (der Bruder von Yvonne Egli hat eine Wasserbüffel-Farm in Gossau)	11.--
Bunter Blattsalat mit heissen Schinkenstreifen	9.--
Saisonaler Blattsalat mit Rüebl-Orangensalat und Waldorfsalat (Selleriesalat mit Ananas)	9.--
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse	11.--
Blattsalat mit Rauchlachs (von der Lachsräucherei Curuna in St. Moritz)	12.--
Salatstrauss mit Mörschwiler Ribelmaispouletbrust an Pedro's Früchtechutney	12.--
Salatstrauss an hausgemachtem Quittenessig mit Kalbfleisch-Hamburgerli an Pedro's Früchtechutney	12.--
Bresaola-Ruccolaterrine mit Salatstrauss	11.--
Puschlaver Alp-Rohschinen, dünn auf der Berkel-Maschine geschnitten, mit Melonenwürfel an frischem Pfefferminz	13.--
Handgeschnittenes Kalbfleisch-Tatar, mit Trüffelöl abgeschmeckt, serviert mit Toastbrot und Butter	15.--

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Basilikum-Quarkgnocchi auf Tomatensauce	11.--
Hausgemachte Gnocchi auf Tomatensauce	11.--
Geräucherter Lachs auf kleiner warmer Omelette	12.--
Warmes Butter-Blätterteig-Pastetli gefüllt mit Milken, Kalbsbrätkügeli oder Pilzen	13.--
Bündner Pizokel (Spätzli) mit Gemüse und Käse überbacken	11.--
Zanderfilet gebraten auf Gemüserisotto	14.--
Lauwarmer Tafelspitz mit Meerrettichmousse und Salzkartoffel	14.--
Hausgemachte Ravioli mit Spinat-Ricottafüllung an Trüffelrahm	12.--
Hausgemachte Butter-Blätterteigjalousie gefüllt mit Zanderfilet an Dillrahmsauce	14.--
Warmes Formaggini aus dem Maggiatal auf Gemüsecarpaccio	11.--

Sorbet als Zwischengang

Pedro's hausgemachte Sorbetauswahl:

- Weissweinsorbet
 - Zitronen-Pfefferminzсорbet
 - Orangensorbet
 - Quittensorbet
 - Tessiner Traubensorbet
- 7.--

Hauptgänge

Kalbfleischstreifen an Champignonsauce, knusprige Rösti	26.--
Kalbsfilet am Stück gebraten, Kartoffelbirnengratin	41.--
Cordonbleu vom Otschweizer Milchkalb, (gefüllt mit mildem Niederbürer Appenzeller-Käse, feinstem Hinterschinken und paniert mit hausgemachtem Paniermehl von Weissbrot) Pommes frites	29.--
Glasierter Kalbsbraten an Kräuterjus Kartoffelgratin und Gemüsetellerli	29.--
Zartes Kalbsrahmgulasch hausgemachte Eierspätzli und Gemüsetellerli	27.--
Casimir (Kalbfleischstreifen an Curryrahmsauce) Reis mit frischen Früchten garniert	28.--
Kalbsteak an Morchelrahmsauce Nudeln und Gemüsetellerli	38.--
Kalbpiccata auf Gemüsestreifen Tagliatelle	29.--
Hausgemachter Kalbshackbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock, Rüebl-Gemüse	24.--
Kalbsschnitzel Saltimbocca auf Veltliner Rotweinrisotto	28.--
Brasato „Ticino“ (Rindsschmorbraten an Merlotsauce) Polentaschnitten, Torta di Frati (Gemüsetorte)	27.--
Roastbeef an Sauce Bearnaise, Pommes-frites, Gemüsetellerli	39.--
Rindsfiletstreifen Stroganoff, Reis	32.--
Rindsfilet am Stück gebraten an Limonenhollandaise Rosmarinkartoffeln, Gemüsetellerli	43.--
Schweizer Pouletbrust an Thurgadossauce, Zweifarbige hausgemachte Spätzli	23. --

Gefülltes Fürstenländer Schweinsfilet an Thurgadossauce
Zweifarbige Spätzli, Rüepli 27.--

Schweinssteak mit hausgemachtem Kräuterbutter
Pommes frites 26.--

***** Wünschen Sie bei obigen Hauptgängen zusätzlich noch ein *****
Gemüsetellerli, verrechnen wir Fr. 5.—pro Person.

Nachservice bei Hauptgerichten mit Beilage und Fleisch,
zusätzlich pro Person 6.--

Vegetarische Hauptgänge

Egli's Pastakarussell mit zwei verschiedenen Teigwarengerichten 22.--

Saisonaler Gemüseteller 20.--

Hausgemachte Gemüseravioli 20.--

Glutenfreier und veganischer Hauptgang:

Tessiner Polentaschnitten auf Gemüseratatouille 22.--

Tessiner Menu I

Zanderfilet gebraten
auf Tessiner Safranrisotto

Carpaccio von Bresaola
Formaggini aus dem Maggiatal
Feigensenf

Hausgemachte Gnocchi due colore
auf Tomatensauce

Kalbsfiletmedaillon
con funghi porcini
Tagliatelle

Tessiner Dessertteller
mit 3 verschiedenen südlichen Überraschungen
*

- komplettes Menu Fr. 66.-- - ohne Fisch Fr. 59.--

Tessiner Menu II

Kastaniencremesuppe

Salatstrauss
mit Kalbsfiletterrinen
Hausgemachtes Früchtechutney

Nudelrolle mit Rosmarin
auf Tomatensauce mit Trüffelöl

„Tessiner Brasato“
in Merlot geschmorter Rindsbraten
Polenta aus dem Maggia Delta

Pfirsich aus Pedro's Einmachglas
mit Vanilleglace
Tessiner Weissweinsabayon
*

- komplettes menu Fr. 64.-- - ohne Suppe Fr. 58.--

Engadiner Menu

Engadiner Hochzeitssuppe
(Eine Einlaufsuppe mit Brot)

Carpaccio „Val Rosegg“
(Hauchdünn geschnittenes Bündnerfleisch
mit Olivenöl mariniert und Parmesan)

**

Capuns
(In Mangold eingepackter Spätzliteig
mit Salsiz und Käse überbacken)

Risotto „Val Bregaglia“
(Rotweinsrisotto mit Pilzen und
Kalbsschnitzel Saltimbocca)

Engadiner Bergkäse mit Birnbrot

Baumnusshonigparfait
mit Birne in Rötelikör gekocht

Fr. 69.—

Viva Italia

Prosciutto e Melone
(Rohschinken mit Melone)

Gnocchi alla Napoletana
(Gnocchi auf Tomatensauce
mit Käse überbacken)

Insalata Mista
(Gemischter italienischer Salat)

Scaloppine di Vitello al Limone
con Risotto ai Funghi Porcini
(Zitronen-Kalbsschnitzel mit Steinpilzrisotto)

Tirami-su
oder
Zabaione
(Weinschaumcreme mit Vanilleglace)

Fr. 64.—

Menu Surprise

Lassen Sie uns wissen, was Ihnen nicht schmeckt,
und wir überraschen Sie mit einem Menu von 6 verschiedenen
Gängen, zu einem auch für Sie lukrativen Preis von
Fr. 73.—

Bedenken Sie, dass Sie für das Menu Surprise mindestens
3 Stunden reservieren müssen.

Unser Restaurant kann für eine geschlossene Gesellschaft reserviert
werden ab einer Menukonsumation^(ohne Getränke) von Fr. 50.- pro Person
(Personenanzahl mindestens 30 Personen).

Desserts

Unsere grosse Liebe!

Ganz nach dem Motto: **Hausgemacht und speziell!**

Unsere Glaceauswahl wechselt jeden Monat und ist immer eine Sünde wert!

Pedro's Dessertteller	klein	3 verschiedene Desserts	9.--
	gross	4 verschiedene Desserts (davon einer warm)	12.--
Hausgemachte Vanille- und Quittenglace mit Pedro's Quittenlikör			9.--
Caramelköpfli mit frischen Früchten und Rahm			8.--
Orangenparfait mit Grand Marnier-Sauce und Rahm und Mousse au chocolat			9.--
Frisch geschnittener Fruchtsalat mit hausgemachter saisonaler Fruchtglace im Hüppentöpfchen			8.50
Kirschwasser-Parfait, garniert mit Saisonfrüchten, Warmer Apfelgratin			12.--
Panna cotta mit Saisonfrüchten			8.--
Panna cotta auf Fruchtsauce mit einer Kugel Monatsglace			9.50
Warmes Apfelcrêpe gefüllt mit Apfelstückli, dazu Zimtdoppelrahmglace			11.--

Warmer Früchtegratin je nach Saison, mit Vanilleglace		12.--
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Vanilleglace und Caramelbirne aus dem eigenen Einmachglas		13.--
Hausgemachtes Mousse au chocolat auf Grand Marnier - Sauce und Orangenfilets		8.50
Zitronenparfait mit Beeren im Körbchen (je nach Saison)		9.50
Exotisches Frucht mousse auf seinem Coulis (z.B. Mango, Ananas oder Passionsfrucht) mit Pedro's bekannter Bananenglace		11.--
Sabayon mit Vanilleglace und einer Frucht aus dem eigenen Einmachglas		13.--
Reichhaltiges Dessertbuffet mit warmen, kalten und gefrorenen Süßspeisen (ab 30 Personen) (themenbezogen garniert, auf Ihren Anlass abgestimmt)	pro Pers.	18.--

**Falls Sie es wünschen, können wir das Dessert speziell
zu Ihrem Anlass dekorieren, z.B. mit einer Geburtstagszahl
aus Schokolade oder mit Name des Jubilars (Geburtstagskind,
Firmling, Erstkommunikant etc.)**

pro Pers. 2.--

Diese Preisliste ersetzt alle Menuvorschläge, welche vor dem 1.1.2014 erstellt wurden.