

Herzlich Willkommen  
an der OLMA  
vom 10. – 20. Oktober 2019



#### **Restaurant Maienfelderstube, Halle 1.0**

Gemütliche Stube mit diversen Bündner Spezialitäten

- Bündner-Teller mit verschiedenen Köstlichkeiten aus dem Bündnerland  
Coppa, luftgetrocknetes Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck und Käse
- Bündner Gerstensuppe im Chacheli
- Winzernudelpfännli mit Schinkenstreifen und Käserahmsauce
- Maienfelder-Pfännli mit Schweinsplätzli, Schinkenstreifen und Käserahmsauce
- Hirschpfeffer mit Butterspätzli, Apfel-Rotkraut und Traubengarnitur
- und vieles mehr...
- Crème- oder Vermicelles-Schnitte, Grosi's Landkuchen und Tortenauswahl

#### **Restaurant Röschi-Treff, Halle 2.1**






Feine Röschi-Variationen

- St.Galler Röschi mit Rindsgeschnetzeltem an Landbier-Zwiebelsauce
- Säntis-Röschi mit Kalbgeschnetzeltem an Champignonrahmsauce
- Förster-Röschi mit Hirschgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce
- Hühnerhof-Röschi mit Pouletbrust an Rotwein-Kräutersauce
- Waldschratt-Röschi mit Waldpilzragout (vegetarisch)
- Röschi-Pizza mit Tomatensauce, Basilikum, Majoran und Mozzarella überbacken (vegetarisch)
- Für unsere kleinen Gäste  
Mac Röschi mit Hamburger, Ketchup und 2dl Offengetränk nach Wahl
- Traditionelles aus St.Gallen  
Gallus-Röschi mit Olma Bratwurst vom Grill und Zwiebelsauce
- Olma Bratwurst vom Grill mit St.Galler Bürli
- Vermicelles-Schnitte, Crèmeschnitte, Grosi's Landkuchen, Caramelköppli mit Rahm, Tortenauswahl

#### **Restaurant Gallus, Halle 3.1 mit Kinderspielecke**

Spezialitäten aus St.Gallen

- Knackiger Blattsalat oder gemischter Saisonsalat an feinem Hausdressing
- Salatteller mit Ei und St.Galler Klosterbrotcroûtons
- Gallussteller „612“ mit Braumeisterschinken, Braumeisterspeck, Alpsteinmöckli und St.Galler Klosterkäse
- St.Galler Wurst-Käsesalat einfach 🏆
- Karotten-Apfelsuppe 🏆 mit Rahm und Klosterbrotcroûtons
- RIFLA 🏆 Gebratener Kräuterspeck auf Ribelmals-Kartoffelfladen mit Gemüse und Käse gratiniert
- VEGI-RIFLA 🏆 Sautierte Champignons auf Ribelmals-Kartoffelfladen mit Gemüse und Käse gratiniert

- Rindsragout an Schwarzer Bär-Biersauce mit Zwiebeln, Butterspätzli und Tagesgemüse
- Grossmutter-Hackbraten an St.Galler Barrique Jus mit Kartoffelstock und Tagesgemüse
- Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
- Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter, Ostschwiizer Frites  und Tagesgemüse
- Schweinsschnitzel paniert mit Ostschwiizer Frites 
- Olma Bratwurst vom Grill mit Ostschwiizer Frites  oder Kartoffelsalat
- St.Galler Schüblig aus dem Sud mit Ostschwiizer Frites  oder Kartoffelsalat
- Kinder-Böxli mit Chicken Nuggets, Ostschwiizer Frites , Ketchup, Flauder und einer kleinen Überraschung
- Vermicelles-Schnitte, Crèmeschnitte, St. Galler Klostertorte, Tortenauswahl

### **Restaurant Moststube, Halle 5**

Köstlichkeiten aus dem Thurgau

- Wurstsalat garniert
- Salatteller mit Ei
- Knackiger Blattsalat mit feinem Hausdressing
- Moststubenteller mit Delikatessen aus der Region, Mostbröckli, Pantli, Speck, Bauernschinken und Thurgauer Reb-Käse
- Ermatinger Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube im Chacheli
- Schweinsschnitzel paniert nach Wiener Art mit Pommes frites und Tagesgemüse
- Schweinsgeschnetzelt an Golden-Brandrahmsauce (Möhl), Teigwaren und Tagesgemüse
- Moststuben Burger mit Pommes Frites
- Appenzeller Beef mit Curry-Ingwersauce, Apfel, Speck und Ruccolasalat
- Sántis Burger mit Pommes Frites
- Appenzeller Beef mit BBQ-Sauce, Eisbergsalat, Tomaten und Balsamico-Zwiebeln
- Rippli-Teller mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
- Rinds-Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln
- Appenzeller Siedwurst mit Kartoffelsalat oder St.Galler Bürli
- Feines vom Grill
- Schweinssteak, Pouletbrust oder Olma Bratwurst mit St.Galler Bürli, Pommes Frites oder Kartoffelsalat
- Tortelloni «Tricolore» gefüllt mit Käse und Gemüse, Tomaten-Basilikumsauce, Reibkäse (vegetarisch)
- Apfelstrudel mit Vanillesauce, Tortenauswahl, Crèmeschnitte, Vermicelles-Schnitte, Grosi's Landkuchen Apfel und Zwetschge

(Abendbetrieb bis 24.00 Uhr, Donnerstag/Freitag/Samstag bis 1.00 Uhr)

### **Chüeli Bar, Halle 7.1**

Feines vom Rind und Schwein

- Feurige Gulaschsuppe im Chacheli
- Schüblig aus dem Sud mit Kartoffelsalat oder St.Galler Bürli
- Bauernschinken mit Kartoffelsalat oder St.Galler Bürli
- Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus
- Täglich wechselndes Tagesmenü

#### **für den kleinen Hunger:**

- Sántis Teller mit Landrauchschenken, Coppa, Nusschinken, Rauchspeck, Klosterkäse, Appenzellerkäse
- Bündner Salsiz am Stück mit Hausbrot oder Wurst-Käsesalat einfach
- Feine Dessertauswahl

## **Äpler Blick, Halle 9.1**

gemütliches Beizli mit einfachen aber köstlichen Menüs

- Knackiger Blattsalat mit feinem Hausdressing
- Äpler Teller mit Landrauchschinken, Bündner Coppa, Nussschinken, Rauchspeck, Appenzellerkäse, Klosterkäse
- Portion Appenzellerkäse mit Hausbrot
- Wurst-Käsesalat einfach
- Alpkäsefladen mit Zwiebeln
- Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
- Hirscheschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butterspätzli
- Schübli aus dem Sud mit Kartoffelsalat oder St.Galler Bürli
- Tortenauswahl, Vermicelles-Schnitte, Crèmeschnitte

## **Le Restaurant, Halle 9.1**

aus unserer feinen à la Carte Küche

- Verschiedene bunte, gemischte oder saisonale Salate
- „Gluschtigs Ostschwiizer Plättli“ eine Vielfalt von Käse, Chacuterie und Wurstwaren, serviert mit Brot und Butter
- Beefsteak-Tatar, feines Rinds-Tatar, garniert, serviert mit Baguette und Butter
- Appenzeller Schweins-Medaillons an Rotweinjus  
Zarter Schweinsrücken umwickelt mit Appenzeller Gewürzspeck serviert mit Ribelmais-Bramata, Bohnenbündel und glasierten Karotten
- Kalbfleischvogel an St.Galler Landbiersauce, gefüllt mit Kalbsbrät, Appenzeller Mostbröckli und Gemüse-Brunoise, Ribelmais-Bramata, Bohnenbündel und Rotkraut
- St.Galler Kalbsgeschnetzeltes, Kalbfleischstreifen und frische Champignons-Rahmsauce, serviert mit Röstipastetli, Bohnenbündel, glasierten Karotten und sautierten Cherrytomaten
- Entrecôte vom Grill mit frischen Kräutern, Zartes Entrecôte serviert mit Ostschwiizer Frites, Bohnenbündel, glasierten Karotten und sautierten Cherrytomaten
- Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter und knackigem Saisonsalat oder mit Champignon-Risotto aus dem Tessin (Maggiadelta) und sautierten Cherrytomaten
- Kalbsleberstreifen „Gärtnerinnen Art“ serviert mit buntem Saisonsalat, Speckstreifen und Apfelscheiben
- Gemüseauflauf „Appenzeller Art“ Gemüsevielfalt, Urdinkel-Teigwaren und Mostbröckli-Streifen, mit Appenzeller Käse überbacken
- Kinder-Böxli für unsere kleinen Gäste mit Chicken Nuggets, Ostschwiizer Frites, Ketchup, Flauder und einer kleinen Überraschung
- Grosi's Gebrannte Crème mit Schlagrahm
- Toggenburger Schlorzifladen, Olma Crèmeschnitte, Vermicelles-Schnitte
- Apfelkuchlein mit Vanillesauce mit Zimtzucker und Vanillesauce
- Käseteller „Tour de Suisse“ eine Vielfalt an Schweizer Käse, serviert mit Brot und Butter

## **Restaurant Rosso, Halle 9.1.2**

Spezialitäten aus allen Landesteilen der Schweiz

- Salatteller mit Ei
- Knackiger Blattsalat oder gemischter Salat mit feinem Hausdressing
- Knackiger Blattsalat oder gemischter Salat
- Kalter Spezialitäten-Teller «Tour de Suisse» Bündnerfleisch Tessiner Coppa, Saaser Hauswurst, Appenzeller Mostbröckli, St.Galler Bierbrauerspeck, Märithamme, Tête de moine, Freiburger Vacherin, Ittinger Rebkäse, Tomme Vaudoise, Sbrinz, Birrebrot, Portionen Butter
- Rauchservelat-Salat mit Appenzellerchäs und Zwiebelringen

- Pastinaken-Kürbiscrèmesuppe mit Sauerrahm
- Kalbsragout «Thurgauer Art» mit Moscht und Äpfeln, Kartoffelstock und Tagesgemüse
- Rindsgehacktes mit Hörnli, Apfelmus, Reibkäse
- Luzerner Chügeli-Pastetli, Brätchügeli, Kalbs- und Schweinefleischwürfel, Champignons, Apfel, Wybeeri
- Schweinssteak, Pouletbrust oder Pferdemedallions vom Grill mit Kräuterbutterrosette, Pommes frites und Tagesgemüse
- Fischknusperli vom Zander im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und gemischtem Salat
- Rondini Emmentaler Art gefüllt mit Käse und Alpkräutern an Safran-Gemüsesauce (vegetarisch)
- Kinder-Böxli mit Chicken Nuggets, Pommes frites, Ketchup, Flauder und einer kleinen Überraschung (Kindermenü)
- Käsespezialitäten mit Birrebrot
- Kemmeriboden Merängge mit Nidle
- Zuger Kirschtorte, Schwärzwäldertorte
- Apfelstrudel nature oder mit Vanillesauce
- Crèmeschnitte, Vermicelles-Schnitte

## **Aussenstände**

### **St. Galler Wurstecke** Arkade 2.0

Olma Bratwurst mit Bürli, Ratsherrenschüblig mit Bürli, Riesencervelat mit Bürli

### **Kartoffelstand** Arkade 3.0

Olma Bratwurst mit Bürli, Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise, Country Cuts (Schalenkartoffeln) in Kräuterpanade mit verschiedenen Saucen, Hot Dog mit Ketchup, Mayonnaise oder Senf

### **Hamburgerwagen** Aussenhalle 9

Beefburger mit Cocktailsauce, Cheeseburger mit Käse und Cocktailsauce, Vegiburger mit Cocktailsauce, Zack-Zack mit Schweinsschnitzel vom Grill und Cocktailsauce, Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise

### **Sennenhüttli** F 2

Alpen-Fladen nature oder mit Sauerrahm und Käse, Öhi's Käseschnitte, Swiss Hot Dog mit Käsewurstli, Äpler-Wrap gefüllt mit Wurst-Käsesalat, Vegi-Wrap gefüllt mit Frischkäse und Gemüse

### **Gluten- und Laktosefreier Take Away** Arkade 3.0

#### **Alle Produkte sind gluten- und laktosefrei**

Olma Bratwurst mit Bürli, Fleischkäseburger mit Bürli, Hot Dog, Vegetarisch: Mezzelune Mozzarella mit getrockneten Tomaten, Salbeibutter, Gemüsebrunoise, Sbrinz

### **ASIA Stand** F2

Frühlingsrolle vegetarisch mit Sweet & Sour Sauce, Pouletfiletspiessli mit Curry, Mah mee mit Pouletfleisch oder vegetarisch

Diverse weitere Aussenstände im OLMA Areal und auf dem Jahrmarkt vorhanden.