

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

VORSPEISEN:

Assortierter Gemüse- und Blattsalat	11
Grüner Saisonsalat mit gerösteten Kürbiskernen	9.5
Hausgebeizter Graved Lachs an einer Senf-Dillsauce auf Kräuter-Blini garniert mit Salat und Balsamico Perlen	24.5
Getrüffeltes Kalbstartar im Cornet serviert dazu Avocado-Sauerrahmdip und Yuzu-Perlen	21.5
Nüsslisalat mit Meerrettich und gehacktem Ei	16.5

Zu den Vorspeisen empfiehlt unser Chef de Service Victor den Duas Quintas Blanc DOC, 2018 aus den Trauben Rubigato, Viosinho und Arinto herkömlich aus Duoro in Portugal.

SUPPE:

Kartotten-Ingwercremesuppe serviert mit Olivenstange	9.5
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.5
Fragen Sie nach unserer täglich wechselnden Tagessuppe	9.5

HAUPTGANG

FLEISCH / FISCH / VEGETARISCH:

Gebratenes Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel auf Portweinjus mit hausgemachten Gemüse-Arancini's und Marktgemüse	38
Gebratenes Pouletgeschnetzelttes an Waldpilzrahmsauce mit Weissweinsrisotto und Marktgemüse	34
Gebratenes Kalbs-Cordon Bleu gefüllt mit Mostbröckli und Trüffelbrie dazu Beilage nach Wahl und Wintergemüse	46
Lammnierstück vom Grill gratiniert mit Haselnuss-Rosmarin-Kruste auf Olivenjus serviert mit Kartoffelgratin und Ofengemüse	38
Niedergegarte Kalbs-Spareribs dazu Chimichurri Sauce serviert mit Süsskartoffel Pommes Frites und Ofengemüse	36
Chateaubriand an Rosa Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse (mit Supplement)	62

Zum Chateaubriand empfehlen wir den feinen Rotwein Fitapreta Reserva, 2018 aus den Trauben Arragonez und Trincadeira aus Alentejo in Portugal

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

Pochiertes Schweizer Saiblingsfilet an Trüffelschaum mit hausgemachten Nudeln und Spinat **38**

Wir empfehlen zum Saibling den edlen Tropfen, Les Deux Tours, 2019 aus der Traube Sauvignon Blanc herkömlich aus dem Loiretal in Frankreich

Gebratene Black Tiger Crevetten an Limonen-Sauce mit Weisswein Risotto und Ofengemüse **36**

Hausgemachte Nudeln auf Spinatbeet dazu Trüffelschaum **24.5**
Vorspeise **24.5**
Hauptgang **34**

Hausgemachte Gemüse-Arancini's auf Rahmlauchbeet **18.5**
Vorspeise **18.5**
Hauptgang **26**

METROPOL KLASSIKER:

Klassisches Rindsfiletmedaillon vom Grill an Café de Paris dazu Marktgemüse und die Beilage nach Ihrem Wunsch **48**
120g **48**
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, Süsskartoffel-Pommes Frites Weisswein Risotto, Arancini's, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Marktgemüse, Ofengemüse, Spinat, Rahmlauch

DESSERT:

Tagesdessert, Calamansi-Panna-Cotta, Zimtkuchen, Tonkabohnen-Crème Brûlée 1 Stück à **3.5**

Guten Appetit!

Deklaration:
Rindsfilet: Australien, Poulet: Schweiz, Kalb: Schweiz, Lamm: Neuseeland, Hackbraten: Schweiz, Schwein Schweiz, Bratwurst: Schweiz
Crevetten: Vietnam, Lachs: Atlantik, Saibling: Schweiz
Bei Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

WINTERKARTE

METROPOL

HOTEL
RESTAURANT
BISTRO
CATERING

Bahnhofplatz 3 9001 St. Gallen

+41 (0) 71 228 32 32

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

