
DIE FABRIK

Gastronomie & Events

Essen & Trinken

**Wir setzen auf natürliche, frische Zutaten und
hausgemachte Produkte
mit Rezepten und Ideen
vom tiefen Süden bis zur Ostschweiz.**

**Pizza & Pasta soll man ernst nehmen,
denn sie machen uns glücklich.**

In diesem Sinn heissen wir Sie herzlich willkommen.

**Helena & Heinz Büchel
mit Mitarbeiter/innen**

Zum Starten

Antipasti-Teller (ca. 150g) Beste Parmesan, Parma-Rohschinken, Rustico Salami und Oliven	Fr. 10.50
Bunter Blattsalat mit Helenas Fabrik-Salatsauce Knackig, saisonal, frisch	Fr. 7.50
Caprese Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig	Fr. 8.50
Bruschette Frisch geröstetes Brot mit gehackten Tomaten, Zwiebeln und Parmesan	Fr. 7.50
Feta al Forno Gratinierter Schaffrischkäse mit Olivenöl und mediterraner Garnitur	Fr. 8.50
Gamberoni al aglio Riesengarnelen mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Rosmarin	Fr. 10.50

Dazu servieren wir Ihnen frisches focaccia Brot

Hausgemachte Pasta

Aus der Manufaktur „focacceria St. Gallen“

*Täglich frisch produziert mit Bio-Weizenmehl aus Goldach,
Walliser Hartweizengries, Freilandeier aus St. Gallen & Bischofszell,
St. Galler Leitungswasser, Handarbeit & viel Liebe*

Ravioli al burro con salvia Ricotta-Mangold Ravioli mit Salbeibutter	Fr. 22.00
Tagliatelle Bolognese-Salsiccia Sugo mit gebratener Salsiccia (Rind, CH)	Fr. 21.00
Tagliatelle Gorgonzola Sämige Gorgonzola Sauce mit Spinat	Fr. 21.00
Tagliarini Carbonara „der Klassiker“ mit frischen Eiern, Speck und Rahm	Fr. 21.00
Tagliarini Pomodoro Tomatensugo mit Cherry Tomaten	Fr. 18.00

Fleisch

Tagliata vom Rind (180 g) Entrecôte (CH) rosa gebraten mit Fleur de Sel & Kräuterbutter	Fr. 34.00
Schweizer Pouletbrust (180g) Saftig gegrillte Pouletbrust mit Kräuterbutter	Fr. 25.00

Wählen Sie dazu Ihre Beilage

Bunter Blattsalat oder
Tagliatelle oder
Tagliarini

PIZZA *Aus dem Steinofen*

Unseren hauseigenen Pizzateig produzieren wir aus Bergweizenmehl aus Nesslau und lassen ihn lange ruhen, damit er besonders bekömmlich ist.

Margherita Fr. 16.00

Tomatensauce, Mozzarella, Cherry Tomaten, Oregano

Mediterranea Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, mediterrane Komposition, Feta

Salmone Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Zwiebeln

Tonno Fr. 18.50

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln

Gamberoni Fr. 21.00

Tomatensauce, Mozzarella, Riesengarnelen, Knoblauch

Napoli Fr. 18.50

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven

Ticino Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Cherry Tomaten

Liguria Fr. 19.50

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Spinat, Feta, Zwiebeln

Parma Fr. 21.00

Tomatensauce, Mozzarella, Parma Rohschinken

PIZZA BIANCA

Toggenburg-Schwägalp Fr. 20.00

Leichte weiße Sauce, Mozzarella, Alpsteinkäse, marinierte Apfelschnitze, Zwiebelringe

Toggenburg-Stockberg Fr. 21.00

Leichte weiße Sauce, Mozzarella, Alpsteinkäse, marinierte Apfelschnitze, Parma Rohschinken

Fischherkunft:
aus nachhaltiger Zucht

DESSERT

Diverse **Sorbets** mit oder ohne „Gügs“

Zwetschgen Sorbet mit Vieille Prune	pro Kugel	Fr. 3.50
	Vieille Prune 2cl	Fr. 6.00
Himbeer Sorbet mit Kirsch	pro Kugel	Fr. 3.50
	Kirsch 2cl	Fr. 6.00
Zitronen Sorbet mit Wodka	pro Kugel	Fr. 3.50
	Wodka 2cl	Fr. 6.00

TAKE AWAY

Helenas Fabrik-Salatsauce	5 dl	Fr. 5.50
---------------------------	------	----------

**Jedes Wochenende
haben wir eine zusätzliche Empfehlung
für Sie bereit!**