

Angebotskarte Herbst

Saisonsuppe vegan

Sellerie-Apfel-Suppe
Thymianöl | Haselnüsse

Vorspeise CHF 8.50
Hauptspeise CHF 13.50

Wochenhit

Wöchentliches Angebot

ohne Menuvorspeise CHF 19.90
mit Menuvorspeise CHF 23.90
mit Menuvorspeise und
5dl Mineralwasser CHF 27.90

Eintopfgericht vegan

Pilz-Gulasch | Bramata | Wurzelgemüse

ohne Menuvorspeise CHF 22.50
mit Menuvorspeise CHF 26.50

Lieblingsgericht

Crispy Buttermilk Chicken
Sweet Potato Fries | Rotkabis
Chipotle-Mayonnaise | Ranch-Dip

ohne Menuvorspeise CHF 25.50
mit Menuvorspeise CHF 29.50

Flammkuchen

Sauerrahm | Kürbis | Feta | Thymian
rote eingelegte Zwiebeln | Honig

ohne Menuvorspeise CHF 21.50
mit Menuvorspeise CHF 25.50

Halloumi Bowl

Rollgerste | Hokkaido-Kürbis
Rotkraut | Baumnüsse | Federkohl-Chips
Halloumi | Ahorndressing

ohne Menuvorspeise CHF 22.50
mit Menuvorspeise CHF 26.50

Crispy Chicken Bowl

Rollgerste | Hokkaido-Kürbis
Rotkraut | Baumnüsse | Federkohl-Chips
Crispy Chicken | Joghurtdressing

ohne Menuvorspeise CHF 24.50
mit Menuvorspeise CHF 28.50

Bünzligericht

Gefüllter Schweinsbraten mit
Zwetschgen und Marroni | Jus
Bramata | Herbstgemüse

ohne Menuvorspeise CHF 27.50
mit Menuvorspeise CHF 31.50

Klassiker

Hackbraten | Kartoffelstampf
Herbstgemüse | Jus | Ruccola Stroh

ohne Menuvorspeise CHF 25.50
mit Menuvorspeise CHF 29.50

Kinder

Pommes Frites CHF 6.00
Bramata | Saucenseeli CHF 9.50

Alle unsere Speisen sind hausgemacht. Angebot wird von 11.30 - 14 Uhr serviert.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.

Unser Serviceteam informiert dich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Menuuppe: Tagessuppe - Menusalat: Blattsalat

Stadtbistro

handgemacht genussvoll sozial engagiert

Unsere Lieferanten

Fisch und Fleisch: Mérat & Cie AG, Bazenheid/Ostschweiz Bauernhof Lenherr, Abtwil | Gemüse: Gemüsezentrale AG, Tägerwilen | Wein: Martel AG, St.Gallen / tanninogallo GmbH, St.Gallen | Mineral/Bier: Brauerei Schützengarten, St.Gallen | Tee: Al Canton, Le Prese (GR) | Kaffee: Turm Kaffee, St.Gallen

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz (Schwein, Poulet, Rind, Kalb), unser Fisch stammt aus Deutschland. Alle unsere Brot- und Backwaren stammen ebenfalls aus der Schweiz.

Stadtbistro****

handgemacht genussvoll sozial engagiert

Angebotskarte Herbst

Frühstück

Montag bis Freitag 6.30 - 10 Uhr

Samstag und Sonntag 7 - 10 Uhr

Gipfeli | Brötli | Brot | Butter | Margarine
Konfi | Honig | Käse | Fleisch | Joghurt
Birchermüesli | Obstsalat | Dörrobst | Nüsse
Eierspeisen | Hummus | Tomatenaufstrich
Gemüse | Dip | Säfte
1 Glas Saft | 1 Heissgetränk

pro Person CHF 24.00

Sonntagsfrühstück

Sonntag 10 - 14 Uhr

zusätzlich zum Frühstücksangebot

Friskäse | French-Toast | Zopf | Speck

pro Person CHF 32.00

Samstagsangebot

Flammkuchen

Speck | Jungzwiebeln

CHF 22.50

Herbstgemüse | Weichkäse

CHF 22.50

rote Zwiebeln | geräucherter Tofu vegan

CHF 18.50

Samstagsangebot

Suppe

Sellerie-Apfel-Suppe
Thymianöl | Haselnüsse

Vorspeise CHF 8.50

Hauptspeise CHF 13.50

Tagessuppe

Täglich wechselnde Saisonsuppe
– gerne bei unseren Mitarbeitenden
nachfragen

Vorspeise CHF 8.50

Hauptspeise CHF 13.50

Halloumi Bowl

Rollgerste | Hokkaido-Kürbis
Rotkraut | Baumnüsse | Federkohl-Chips
Halloumi | Ahorndressing

ohne Menuvorspeise CHF 22.50

mit Menuvorspeise CHF 26.50

Crispy Chicken Bowl

Rollgerste | Hokkaido-Kürbis
Rotkraut | Baumnüsse | Federkohl-Chips
Crispy Chicken | Joghurtdressing

ohne Menuvorspeise CHF 24.50

mit Menuvorspeise CHF 28.50

Alle unsere Speisen sind hausgemacht. Angebot wird von 11.30 - 15.30 Uhr serviert.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Mwst.

Unser Serviceteam informiert dich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Stadtbistro

handgemacht genussvoll sozial engagiert

Unsere Lieferanten

Fisch und Fleisch: Mérat & Cie AG, Bazenheid/Ostschweiz Bauernhof Lenherr, Abtwil | Gemüse: Gemüsezentrale AG, Tägerwilen | Wein: Martel AG, St.Gallen / tanninogallo GmbH, St.Gallen | Mineral/Bier: Brauerei Schützengarten, St.Gallen | Tee: Al Canton, Le Prese (GR) | Kaffee: Turm Kaffee, St.Gallen

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz (Schwein, Poulet, Rind, Kalb), unser Fisch stammt aus Deutschland. Alle unsere Brot- und Backwaren stammen ebenfalls aus der Schweiz.

Stadtbistro****

handgemacht genussvoll sozial engagiert

Autumn Menu 2026

Seasonal Soup

Celeriac and apple soup
thyme oil | hazelnuts

starter: CHF 8.50

main course: CHF 13.50

Weekly Special

Weekly special

without appetizer CHF 19.90

with appetizer CHF 23.90

with appetizer and

5dl mineral water CHF 27.90

Vegan Stew

Mushroom goulash | course polenta
root vegetables

without starter: CHF 22.50

with starter: CHF 26.50

Favorite Dish

Crispy buttermilk chicken
sweet potato fries | red cabbage
chipotle mayonnaise | ranch dip

without starter: CHF 25.50

with starter: CHF 29.50

Flammkuchen (Alsation Flatbread)

Sour cream | pumpkin | feta | honey
thyme | red pickled onions

without starter: CHF 21.50

with starter: CHF 25.50

Halloumi Bowl

Pearl barley | hokkaido pumpkin
red cabbage | walnuts | kale chips |
halloumi | maple dressing

without starter: CHF 22.50

with starter: CHF 26.50

Crispy Chicken Bowl

Pearl barley | hokkaido pumpkin
red cabbage | walnuts | kale chips
crispy chicken | yogurt dressing

without starter: CHF 24.50

with starter: CHF 28.50

Bünzli Dish

Stuffed roast pork with plums and
chestnuts | jus | course polenta
autumn vegetables

without starter: CHF 27.50

with starter: CHF 31.50

Classics

Meatloaf | mashed potatoes
autumn vegetables | jus
arugula salad

without starter: CHF 25.50

with starter: CHF 29.50

Kids

Fries CHF 6.00

Course polenta | sauce pool CHF 9.50

All of our dishes are homemade. The menu is served from 11.30 a.m. to 2 p.m.

All prices are in Swiss francs including VAT. Our service team will inform you about allergenic ingredients in our dishes.

Menu soup: soup of the day - Menu salad: green salad

Stadtbistro

handmade enjoyable socially committed

Our list of ingredient suppliers

Fish and meat: Mérat & Cie AG, Ostschweiz Bauernhof Lenherr, Abtwil
Vegetables: Gemüsezentrale AG, Tägerwilen | Wine: Martel AG, St.Gallen / tanninogallo GmbH, St.Gallen | Mineral water/beer/soda beverages: Brauerei Schützengarten, St.Gallen | Tea: Al Canton, Le Prese (GR) | Coffee: Turm Kaffee, St.Gallen

Our meat comes from Switzerland (pork, chicken, beef, veal), our fish comes from Germany. All of our bread and baked goods also come from Switzerland.

Stadtbistro****

homemade enjoyable community

Autumn Menu 2026

Breakfast

Monday to Friday 6.30 a.m. - 10 a.m.
Saturday and Sunday 7 a.m. - 10 a.m.

croissants | rolls | bread | butter | margarine
jam | honey | cheese | meat | yoghurt
bircher muesli | fruit salad | dried fruit
nuts | egg dishes | hummus | tomato spread
vegetables | dip | juices
1 glass of juice | 1 hot drink

per person CHF 24.00

Sunday Breakfast

Sunday 10 a.m. - 2 p.m.
in addition to the breakfast offer

cream cheese | french toast | plaited bread
bacon

per person CHF 32.00

Saturday Offer

Flammkuchen (Alsatian Flatbread)

Bacon | spring onions
CHF 22.50
Spring vegetables | soft cheese
CHF 22.50
Red onions | smoked tofu vegan
CHF 18.50

Saturday Offer

Seasonal Soup

Celeriac and apple soup
thyme oil | hazelnuts

starter: CHF 8.50
main course: CHF 13.50

Soup of the Day

Daily changing seasonal soup –
please ask our staff

starter: CHF 8.50
main Course: CHF 13.50

Halloumi Bowl

Pearl barley | hokkaido pumpkin
red cabbage | walnuts | kale chips |
halloumi | maple dressing

without starter: CHF 22.50
with starter: CHF 26.50

Crispy Chicken Bowl

Pearl barley | hokkaido pumpkin
red cabbage | walnuts | kale chips
crispy chicken | yogurt dressing

without starter: CHF 24.50
with starter: CHF 29.50

*All of our dishes are homemade. Saturday offer from 11 am to 3.30 pm.
All prices in Swiss francs including VAT.
Our service team will inform you about allergenic ingredients in our dishes.*

Stadt**bistro**

homemade enjoyable community

Our list of ingredient suppliers

Fish and meat: Mérat & Cie AG, Ostschweiz Bauernhof Lenherr, Abtwil
Vegetables: Gemüsezentrale AG, Tägerwilen | Wine: Martel AG, St.Gallen / tanninogallo GmbH, St.Gallen | Mineral water/beer/soda beverages: Brauerei Schützengarten, St.Gallen | Tea: Al Canton, Le Prese (GR) | Coffee: Turm Kaffee, St.Gallen

Our meat comes from Switzerland (pork, chicken, beef, veal), our fish comes from Germany. All of our bread and baked goods also come from Switzerland.

Stadtbistro****

homemade enjoyable community

Herzlich Willkommen im Stadtbistro

Du bist an einem besonderen Ort! Besonders, weil im Stadtbistro Menschen mit Unterstützungsbedarf ihre Ausbildung machen oder ihren Arbeitsplatz haben. Im Gästekontakt lernen sie, entwickeln ihre beruflichen Fähigkeiten weiter und stärken ihr Selbstbewusstsein. Wer bei uns einkehrt, isst nicht nur gut, sondern tut auch Gutes!

Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen.

Das Hotel Dom, zu dem auch das Stadtbistro gehört, übernimmt Verantwortung. Neben dem sozialen Engagement tun wir etwas für die Umwelt: wir vermeiden Food Waste und Einwegverpackungen und sparen Energie. In Zusammenarbeit mit «Grünes Gallustal» haben wir im Hinterhof einen neuen Lebensraum für die Stadtnatur geschaffen.

Förderraum

Der Förderraum beweist seit über 30 Jahren, dass ein Miteinander von Menschen mit und ohne Beeinträchtigung in einem wirtschaftlich geführten Betrieb erfolgreich ist. Das Stadtbistro ist die jüngste Neueröffnung im Gastrobereich – nach dem Schloss-Café in Heerbrugg, dem Öxli in Uznach und dem Perron in Sargans. Erfahre mehr auf foerderraum.ch.

Schön, bist du bei uns zu Gast - en Guete!

Stadtbistro

handgemacht genussvoll sozial engagiert

Welcome to the Stadtbistro

You are in a special place! Especially because people who need support do their training here or have their jobs in the Stadtbistro. In contact with guests, they learn, develop their professional skills and strengthen their self-confidence. Anyone who comes to us, not only eats well, but also does good for the people around them!

Sustainability is important to us.

Hotel Dom, which the Stadtbistro is a part of, is committed to not only social engagement, but also to doing something for the environment: We avoid food waste, single-use packaging and do our best to save energy.

In collaboration with "Grünes Gallustal", our backyard has been remodelled into an urban garden for all to enjoy.

Förderraum

For over 30 years the Förderraum has been proving that people with and without disabilities can run an economically successful business. The Stadtbistro is the latest opening in the catering field - after the Schloss-Café in Heerbrugg, the Öxli in Uznach and the Perron in Sargans. Find out more at foerderraum.ch.

It is a pleasure to have you as our guest – please enjoy your meal!

Stadtbistro

homemade enjoyable community