









# Menüplan vom 18. bis 24. Mai 2026

St. Gallen Gallusmarkt

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Knöpflipfanne</b> mit Bio-Lattich, Cherrytomaten, Pesto und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Massaman-Curry</b> mit Tofu, Basmatireis und Chinakohlsalat mit Sesam</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Artischocken-Tajine</b> mit Couscous und gebackenen Peperoni</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Spargel-Lasagne</b> mit zweifarbigen Spargeln, frischen Kräutern und knackigem Marktsalat</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Crispy Tofu</b> mit Pfefferminz-Dip, Bulgur und orientalischem Kichererbsengemüse</p> <p><b>13.95</b></p>	<p><b>Veganes paniertes Schnitzel</b> mit Twister Fries, Rüepli und Ketchup im Weckglas</p> <p><b>13.95</b></p>
 <p><b>Poulet-Döner- Teller</b> mit Pommes frites, Joghurt- Petersilien Dip und Peperoni mit Ajvar</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Kräuter- Hacktätschli</b> mit Rotweinsauce, Spätzli und Ofen-Radiesli</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Chicken-Onepot</b> mit Poulet, Bio-Erbsen, Kartoffeln, knusprigem Blätterteig und knackigem Marktsalat</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Schweins- Saltimbocca</b> mit Marsala-Sauce, Safranrisotto und Broccoli</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Gebratenes Saiblingfilet</b> mit Zitronenrahmsauce, grünen Tagliatelle und geröstetem Blumenkohl</p> <p><b>15.95</b></p>	<p><b>Mediterranes Kaninchenragout</b> mit Wildreis-Mix und grünen Bio-Bohnen</p> <p><b>15.95</b></p>
 <p><b>MSC Fischstäbchen</b> mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>MSC Fischstäbchen</b> mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>MSC Fischstäbchen</b> mit Erbsenreis, Tartaresauce und Zitrone</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Pouletbällchen</b> an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Pouletbällchen</b> an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock</p> <p><b>9.95</b></p>	<p><b>Pouletbällchen</b> an Pilzrahmsauce mit Kartoffelstock</p> <p><b>9.95</b></p>
 <p><b>Innerschwizer Huuswurst</b> mit Senf im Weckglas Beilagen nach Wahl</p> <p><b>16.95</b></p>	<p><b>Cordon-Bleu Grischuna 200g</b> mit Bündner Hobelfleisch und Bergkäse, Ketchup Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>American BBQ-Burger</b> mit Rindfleisch, BBQ-Sauce, Tomaten, Cole Slaw und Röstzwiebeln Beilagen nach Wahl</p> <p><b>18.95</b></p>	<p><b>Heute ist Spiesstag</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spiessvariationen.</p>	<p><b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Knusprig &amp; goldbraun Preiselbeersauce und Zitrone  Beilagen nach Wahl</p> <p><b>19.95</b></p>	<p><b>Crispy Chicken Burger</b> mit knuspriger Pouletbrust, Tartar-Sauce, Tomaten und Lattich im Vollkorn-Bun Beilagen nach Wahl</p> <p><b>18.95</b></p>
 <p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>	<p><b>Tägliche Klassiker</b> Traditionelle Olma Bratwurst mit Zwiebelsauce und paniertes Schweinsschnitzel</p>

# Menüplan vom 18. bis 24. Mai 2026

St. Gallen Gallusmarkt

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
 <p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>	<p><b>Asia Wok</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Wok-Gerichte zur freien Wahl in diversen Tellergrössen</p>
 <p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>	<p><b>Pasta Spezialitäten</b> Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Pasta-Gerichte.</p>
 <p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>	<p><b>Tranchierstation</b> Freuen Sie sich auf täglich wechselnde Fleischspezialitäten Beilagen nach Wahl</p>