

tannino
gallo

x



Offerte für ein Wine&Dine mit tanninogallo im 2025

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund

Gerne offerieren wir dir ein exklusives Wine & Dine (3-4h) bei uns im tanninogallo Weinkeller (Eingang über die Augustinergasse) in St. Gallen wie folgt:

Private Räumlichkeit im tanninogallo Weinkeller mit weiss gedeckter Tafel von 15 - 24 Personen	350 CHF
Bankettangebot der Sauceria mit exklusivem Service in den Weinkeller	Preis pro Person gemäss individueller Menüauswahl (siehe nächste Seite)
Auf Wunsch Nachschlag beim Hauptgang	5 CHF pro Person
Darauf abgestimmte Weinbegleitung à discretion aus dem tanninogallo-Sortiment und Weinservice inkl. kurzen Erklärungen zu Herkunft und Besonderheiten durch Wein-Sommelière WSET® Level 3	69 CHF pro Person
Magnums Only-Weinflug für Special Occasions	auf Anfrage
Dazu Wasser und Kaffee von uns inklusive	
Auf Wunsch Grappa von unserem Winzer Giovanni Correggia aus dem Piemont als Digestif	16 CHF

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 8.1%.

Falls ihr länger als die angegebenen Zeiten bei uns verweilen möchtet, verrechnen wir pro zusätzliche Stunde CHF 100.

Wir hoffen, dass unser Angebot deinen Vorstellungen entspricht. Wir würden uns sehr freuen, dich und deine Freund:innen zum genussvollen Wine & Dine in unserem Weinkeller willkommen zu heissen!

Bankettmenü Auswahl von der Sauceria ab 15 Personen

Menü 1: Die kleine Pasta-Tavolata / CHF 60.50

Hier werden alle Speisen zum Teilen in die Tischmitte gestellt. Die Pasta-Tavolata ist auch für Vegetarier*innen geeignet.

Apéro

Griechische Kalamata Oliven im Olivenöl mit Aceto Balsamico

Insalata tavolata

Gemischte bunte Blattsalate mit Radieschen und Cherrytomaten mit verschiedenen hausgemachten Salatsaucen, und Toppings zum selber Garnieren: Geröstete Nüsse | Gekochtes Ei | Büffelmozzarella | Artischockenherzen

Pasta Plausch

Hausgemachte Pasta mit drei verschiedenen Saucen:
Al Ragù e Balsamico | Al Tartufo Nero | Allo Zafferano

Menü 2 / Vegi: CHF 64.50, Fleisch: CHF 62.50

Apéro: Tomaten-Mozzarella-Spiess

Bunter Blattsalat

Mit hausgemachter italienischer Salatsauce | Cherrytomaten | Radieschen | Kresse

Paccheri rigati al tartufo nero Vegi

Selbstgemachte Pasta | Trüffel-Käse-Rahmsauce | Frisch gehobelter Trüffel

oder

Paccheri rigati al ragù Fleisch

Selbstgemachte Pasta | Rindsbolognese | Balsamicojus

Tiramisù al Sauceria

Tiramisu neu interpretiert | Karamell-Biskuit

Menü 3

/ Fleisch: CHF 64, Vegi: CHF 63

Apéro: Mini Frühlingsrolle

Vegetarische Frühlingsrolle | Sweet-Chili-Dip

Türkischer Kräutersalat

Avocadopesto | Granatapfel-Espuma | Joghurt | Pinienkerne

Thailändisches Masaman-Curry Vegi

Mildes Curry | Gemüse | Kartoffeln | Zwiebeln | Erdnüsse | Jasmin-Reis

oder

Indisches Chicken-Tandoori Fleisch

Leicht pikanter Poulet Oberschenkel | Raita-Sauce | Jasmin-Reis

Mousse au chocolat

Dunkles Mousse au Chocolat | Pochierte Birne | Fleur de Sel | Früchte

Menü 4

/ Fleisch: CHF 94, Vegi: CHF 81

Pomodoro e Burrata

Cherry-Tomaten | Burrata | Basilikum

Saisonale Suppe

Gemäss Tagesangebot

Überbackene Aubergine Vegi

Parmesan-Risotto | Saisonales Gemüse | Joghurt-Minz-Sauce

oder

Rindsêntrecote am Stück gebraten Fleisch

Parmesan-Risotto | Saisonales Gemüse | Café de Paris Kräuterbutter

Crème Brûlée

Tonkabohne | Frische Früchte

Menü 5: Die grosse Tavolata / CHF 124

Hier werden alle Speisen zum Teilen in die Tischmitte gestellt. Die grosse Tavolata ist auch für Vegetarier*innen geeignet.

Tavolata Primi

Gambas al ajillo | Tatar vom Rindsfilet | Toastbrot | Salatbowle mit Parmesan und Croûtons | Pomodoro e Burrata | Grillierter Pulpo mit Chimichurri

Tavolata Secondi

Rindsfilet *Café de Paris* | Japanisches Tori-Katsu Chicken mit Tonkatsu Sauce | Asiatischer Kohlsalat | Pommes Frites | Cremiger Parmesan-Risotto | Hausgemachte Paccheri allo Zafferano | Saisonales Marktgemüse

Tavolata Dolce

Erdnussbutter Parfait | Mousse au Chocolat | Fruchtsalat | Schokoladenküchlein | Tiramisù al Sauceria | Tonkabohnen-Crème Brûlée

