

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen an der OLMA 2021



## Restaurants und Aussenstände OLMA 2021

---

### Restaurant Röschi-Treff, Halle 2.1

Feine Röschi-Variationen

- Schaffhauser-Röschi - Hirschgeschnetzeltes vom Begginger Damhirsch, Schaffhauser Blauburgundersauce
- Säntis-Röschi - Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce
- Hühnerhof-Röschi - Pouletbrust an Rotwein-Kräutersauce
- Waldschrott-Röschi - Waldpilzragout (vegetarisch)
- Für unsere kleinen Gäste: Mac Röschi mit Hamburger, Ketchup und 2dl Offengetränk nach Wahl
- Traditionelles aus St.Gallen
  - Gallus-Röschi mit Olma Bratwurst vom Grill und Zwiebelsauce
- Olma Bratwurst vom Grill mit St.Galler Bürli
- Vermicelles-Schnitte, Crèmeschnitte, Caramelköppli mit Rahm, Tortenauswahl

### Restaurant Pollo & Co., Halle 3.1

**Selbstbedienungsrestaurant mit Kinderspielecke**

- Salatbuffet
- Säntis Spezial – Pouletgeschnetzeltes Casimir mit Reis
- Säntis Poulet-Spiess mit Beilagen nach Wahl
- Pouletbrustschnitzel paniert mit Beilagen nach Wahl
- Schweinsschnitzel Champignonrahmsauce mit Beilagen nach Wahl
- Olma Bratwurst mit Beilagen nach Wahl
- Hamburger oder Cheeseburger mit Beilagen nach Wahl
- Kinder-Böxli mit Chicken Nuggets, Ketchup, Getränk und einer kleinen Überraschung
- Vermicelles-Schnitte, Crèmeschnitte, Tortenauswahl

### Restaurant Moststube, Halle 5

Köstlichkeiten aus dem Thurgau

- Wurstsalat garniert
- Salatteller mit Ei
- Knackiger Blattsalat mit feinem Hausdressing
- Moststubenteller mit Delikatessen aus der Region, Mostbröckli, Pantli, Speck, Bauernschinken und Tilsiter
- Ermatinger Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube im Chacheli
- Schweinsschnitzel paniert nach Wiener Art mit Pommes frites und Tagesgemüse
- Schweinsschnitzeltes an Champignonrahmsauce, Teigwaren und Tagesgemüse
- Säntis Burger mit Pommes Frites
- Appenzeller Beef mit BBQ-Sauce, Eisbergsalat, Tomaten und Balsamico-Zwiebeln
- Rippli-Teller mit Sauerkraut und Salzkartoffeln
- Rinds-Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln
- Olma Bratwurst mit St.Galler Bürli, Pommes frites oder Kartoffelsalat
- Tortelloni «Tricolore» gefüllt mit Käse und Gemüse, Tomaten-Basilikumsauce, Reibkäse (vegetarisch)
- Apfelstrudel mit Vanillesauce, Tortenauswahl, Crèmeschnitte, Vermicelles-Schnitte,  
(Abendbetrieb bis 24.00 Uhr, Donnerstag/Freitag/Samstag bis 1.00 Uhr)

### **Chüeli Bar, Halle 7.1**

Aromatico – Coffee & Delights

- Feine frische Sandwiches mit Mostbröckli, Schinken, Salami, Käse, Camembert, Braumeisterschinken, Ei, Poulet-Curry, Gemüse-Kichererbsenfüllung
- Feine Dessertauswahl

### **Äpler Blick, Halle 9.1**

gemütliches Beizli mit einfachen aber köstlichen Menüs

- Knackiger Blattsalat mit feinem Hausdressing
- Äpler Teller mit Landrauchschinken, Bündner Coppa, Nussschinken, Rauchspeck, Appenzellerkäse, Klosterkäse
- Portion Appenzellerkäse mit Hausbrot
- Wurst-Käsesalat einfach
- Alpkäsefladen mit Zwiebeln
- Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
- Hirschpfeffer vom Begginger Damhirsch, Butterspätzli, Rotkraut
- Schübli aus dem Sud mit Kartoffelsalat oder St.Galler Bürli
- Tortenauswahl, Vermicelles-Schnitte, Crèmeschnitte

### **Le Restaurant, Halle 9.1**

aus unserer feinen à la Carte Küche

- Verschiedene bunte, gemischte oder saisonale Salate
- „Gluschtigs Ostschwiizer Plättli“ eine Vielfalt von Käse, Chacuterie und Wurstwaren, serviert mit Brot und Butter
- St.Galler Kalbgeschnetzeltes, Kalbfleischstreifen und frische Champignons-Rahmsauce, serviert mit Röstipastetli, Bohnenbündel, glasierten Karotten und sautierten Cherrytomaten
- Entrecôte vom Grill mit frischen Kräutern, Zartes Entrecôte serviert mit Ostschwiizer Frites, Bohnenbündel, glasierten Karotten und sautierten Cherrytomaten
- Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter und knackigem Saisonsalat oder mit Ostschwiiter Frites und Gemüse
- Kalbsleberstreifen „Gärtnerinnen Art“ serviert mit buntem Saisonsalat, Speckstreifen und Apfelscheiben
- Äplermagronen „Appenzeller Art“ Gemüsevielfalt, Urdinkel-Teigwaren, mit Appenzeller Käse überbacken
- Kinder-Böxli für unsere kleinen Gäste mit Chicken Nuggets, Ostschwiizer Frites, Ketchup, Flauder und einer kleinen Überraschung
- Toggenburger Schlorzifladen, Olma Crèmeschnitte, Vermicelles-Schnitte
- Apfelküchlein mit Vanillesauce mit Zimtzucker und Vanillesauce
- Käseteller „Tour de Suisse“ eine Vielfalt an Schweizer Käse, serviert mit Brot und Butter

### **Restaurant Rosso, Halle 9.1.2**

Spezialitäten aus dem Gastkanton Schaffhausen

- Knackiger Blattsalat oder gemischter Salat mit feinem Hausdressing
- Knackiger Blattsalat oder gemischter Salat
- Schaffhauser Bölldünnä (vegetarisch) mit Salatbouquet
- Hallauer Schinkenwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
- Hirschpfeffer vom Begginger Damhirsch, Butterspätzli, Rotkraut, glasierte Maroni
- Schaffhauser Riesling Sylvaner Crèmesuppe mit Emmer-Brotzwirbel im Wildschinkenmantel
- Säntis Teller mit Bierbrauerspeck, Mostbröckli, Rohschinken, Appenzeller Pantli, Bergkäse, St.Galler Klosterkäse
- Schweinssteak oder Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutterrosette, Pommes frites und Tagesgemüse
- Fischknusperli vom Zander im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare und gemischtem Salat

- Kinder-Böxli mit Chicken Nuggets, Pommes frites, Ketchup, Flauder und einer kleinen Überraschung (Kindermenü)
- Schaffhauserzunge – Zartes Haselnuss-Mandel-Gebäck mit wunderbarer Crèmefüllung
- Schaffhauser Traubencreme
- Tortenauswahl
- Apfelstrudel nature oder mit Vanillesauce
- Crèmeschnitte, Vermicelles-Schnitte

## **Aussenstände**

### **St. Galler Wurstecke** Arkade 2.0

Olma Bratwurst mit Bürli, Ratsherrenschüblig mit Bürli, Riesencervelat mit Bürli

### **Kartoffelstand** Arkade 3.0

Olma Bratwurst mit Bürli, Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise, Country Cuts (Schalenkartoffeln) in Kräuterpanade mit verschiedenen Saucen, Hot Dog mit Ketchup, Mayonnaise oder Senf

### **Hamburgerwagen**

Beefburger mit Cocktailsauce, Cheeseburger mit Käse und Cocktailsauce, Vegiburger mit Cocktailsauce, Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise

### **ASIA Stand**

Frühlingsrolle vegetarisch mit Sweet & Sour Sauce, Pouletfiletspiessli mit Curry, Mah mee mit Pouletfleisch oder vegetarisch