

Liebe Gäste

Geschätzte Freunde des Hauses
Schön, Sie bei uns zu haben.

Der ‚Frauenhof‘ wurde in den Jahren zwischen 1460 und 1470 von Frau Kunigunde, Edle von Altstätten, erbaut. Daher stammt auch der Name, der ursprünglich ‚Hof der Frau Kunigunde‘ gelautet haben muss. 1486 verkauften ihre Erben das Haus um 300 Gulden an den Abt und das Kloster St. Gallen. Wahrscheinlich wurde es von da an als Sitz des äbtischen Gerichtsamms genutzt.

Beim grossen Stadtbrand von 1567 wurde das Gebäude offenbar so stark beschädigt, dass das Kloster St. Gallen 1574 ein benachbartes neues Gebäude kaufen musste. Dabei handelt es sich um den heutigen ‚Frauenhof‘ an der Marktgasse. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts diente dieser ebenfalls als Sitz für die Amts- und Gerichtsamänner. Auch die Äbte von St. Gallen residierten hier, wenn wichtige Amtsgeschäfte zu tätigen waren. Zudem liess 1648 Abt Pius die gegenüberstehende frühbarocke Kapelle erbauen.

Nach der Aufhebung des Klosters St. Gallen erwarb 1807 Gerichtspräsident Johann Josef Sonderegger den Frauenhof sowie das ganze dazugehörige Areal samt der Kapelle, den stattlichen Ökonomiegebäuden, die entlang der Stadtmauer angebracht waren, und dem grossen Garten, wo jetzt die ‚Residenz Frauenhof‘ steht. Unter der Ägide der Familie Sonderegger richtete man bereits um 1837 im Frauenhof eine einfache Gaststätte ein, und in den Ökonomiegebäuden wurde gleichzeitig eine Brauerei installiert. Der Familienbetrieb erfreute sich schon vor 1900 eines guten Rufs und erlebte namentlich im Laufe des 20. Jahrhunderts eine lang gefestigte gastronomische Blütezeit. Zudem wurde das Haus teils auch als Hotel betrieben. 1984 wurde der Frauenhof nach einer gründlichen Erneuerung der Infrastruktur erstmals verpachtet.

Im Jahre 2010 ging das Haus in die Hände der ‚Restaurant Frauenhof AG‘ über. Ab dem Jahre 2011 führen nun Michael Batt und Sabrina Batt als Pächter das kulinarische Szepter im Frauenhof.

2013 konnte die schon länger fällig gewordene Erweiterung von Küche und Office durchgeführt werden. Durch einen Verbindungsbau mit dem Nachbarhaus an der Marktgasse konnte eine architektonisch gelungene Lösung realisiert werden.

Herzlich Willkommen bei uns im Frauenhof
Sabrina Batt und Michael Batt

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11:00-14:00 / 17:30-23:00

(bei schönem Wetter auch nachmittags offen)

Sonntag und Montag Ruhetag

für Gruppenanlässe Sonntag und Montag geöffnet

Herbst-Menü

Marronisüppchen

serviert mit Hirschkantli und Rahmhaube

Nüsslisalat

mit Ei, Speck, Brotcroûtons und Champignons

Geschmorte Kaninchenkeule

mit Rotweinsauce
serviert mit Trüffel-Kartoffelstampf und Speckbohnen

Auserlesene Käsespezialitäten

Sauerrahmmousse

mit Orangen-Minze

4 Gang vierundsechzig Franken
5 Gang zweiundsiebzig Franken

Weinbegleitung

Weisswein:
Verdejo Rueda, Rioja Marques de Caceres, Spanien
Traube: 100% Verdejo

Rotwein:
Pfauenhalde, Wetli Weine Berneck
Traube: 100% Blauburgunder

zwölf Franken

Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Lamm: Schweiz
Fisch: Schweiz, EU

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Vorspeisen

etwas kleines Vorweg?

Salatbowle

knackiger Blattsalat mit allerlei Gemüsestreifen
serviert mit dreierlei Saucen

neun
Franken

Marronisüppchen

serviert mit Hirschpantli und Rahmhaube
(Hirschpantli von Metzgerei Ritter, Altstätten)

neun
Franken

Nüsslisalat

mit Ei, Speck, Brotcroûtons und Champignons

zwölf
Franken

Safranschaumsuppe

mit gebratener Crevette
(von Comestible Zellweger Staad, Netzfang EU)

zwölf
Franken

Vorspeisevariation

mit auserlesenen Köstlichkeiten vom Frauenhof

siebzehn
Franken

Frauenhof Rindstatar

mit Park Cognac, mild/mittel oder scharf zubereitet,
dazu Toast und Butter

(Fleisch vom Rind der Familie Zogg, Grabs)

neunzehn
Franken

Hauptgänge

frisch, saisonal, köstlich

Geschmorte Kaninchenkeule

dreiunddreissig
Franken

mit Rotweinsauce
serviert mit Trüffel-Kartoffelstampf und Speckbohnen
(Fleisch von Stefan Santnder, Salez)

Kotelette

einunddreissig
Franken

vom Schwein an Kräuterbutter,
mit Süsskartoffel – Schnitze und Wintergemüse
(Fleisch von Ives Reich, Grabs)

Chicken Masala

neunundzwanzig
Franken

mit Basmati-Reis, Pak Choi
und Gemüse-Raita
(CH -Poulet von Frifag, Märwil)

Filet Stroganoff

siebenunddreissig
Franken

vom Rind mit Champignon und Essiggurken
serviert mit hausgemachten Tagliatellen und Sauerrahm
(Fernheim Rindfleisch, PY)

Chateaubriand ab 2 Personen (20min Wartezeit)

neunundvierzig
Franken

am Tisch tranchiert

1. Gang Gemüse im Kartoffelkorb
 2. Gang hausgemachte Tagliatelle und Gemüse
- (Fernheim Rindfleisch, PY)

Klassiker

beliebtes und bewährtes aus der Frauenhof Küche

Züri

vierunddreissig
Franken

Kalbsgeschnetzeltes an leichter Pilzrahmsauce, serviert mit goldbrauner Rösti
(Kalbfleisch von Familie Zogg, Grabserberg)
(Kartoffeln von Familie Kummer, Diepoldsau)

Cordonbleu

zweiunddreissig
Franken

vom Alpsäuli,
gefüllt mit Landrauschschinken und rassigem Appenzellerkäse
serviert mit Pommes Frites
(Fleisch von Yves Reich, Grabs)

Leberli vom Kalb

einunddreissig
Franken

Spezialität des Hauses!

mit roten Zwiebeln an Balsamico-Jus und goldbrauner Rösti
(Leberli von Reto Zogg, Grabs)
(Kartoffeln von Familie Kummer, Diepoldsau)

Vegi

Fleischlos glücklich

Pochiertes Ei

vierundzwanzig
Franken

auf frischem Spinat, dazu Pilzragout und Toastbrot
(Freilandeier CH -Zucht , Lindenmad-Ei GmbH)

Polentataler

siebenundzwanzig
Franken

mit Gorgonzola überbacken, Birnen und Tomatensalsa

Dessert

was Süßes zum Schluss

Mohn-Kaiserschmarrn

elf
Franken

serviert mit Zwetschgenkompott

Lebkuchen Panna Cotta

neun
Franken

garniert mit Früchten

Sauerrahmmousse

zwölf
Franken

mit Orangen und Minze

Schokoladenkuchen

zwölf
Franken

mit flüssigem Kern und Vanilleglace

Dessert-Variation

vierzehn
Franken

allerlei Süßes aus der Frauenhofküche

Auserlesene Käsespezialitäten

mit hausgemachtem Birnenbrot, Feigensenf und Walnüssen

- Kleine Auswahl
- Grosse Auswahl

vierzehn

siebzehn

Informationen zu den 14 Haupt-Allergenen gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft