

INHALT

Champagner Schaumweine Champagner Cocktails	2
Spritz Sours	3
Apéritifs Bitters Liqueurs Brände	4
Signature Drinks Mocktails	5
Klassische Drinks	6
Bier	7-9
Weissweine	10
Roséweine	11
Rotweine	12
Rotweinperlen	13
Gin	14
Rum Vodka Agave	15
Whisky	16
Limonaden Softdrinks	17
Kaffee Tee	18
Kleines Frühstück Blumenmarkt Brunch	19
Unsere Klassiker Aus der Backstube von Monica Skinner	20
Antipasti	21
Unsere Produkte Öffnungszeiten Kontakt Reservationen	22

CHAMPAGNER | SCHAUMWEINE

Champagner Billecart-Salmon 1dl 7,5dl	15.00 95.00
<i>Brut Réserve</i>	
Champagner Laurent Perrier 7,5dl	140.00
<i>Blanc de Blancs</i>	
Champagner Ruinart 7,5dl	150.00
<i>Rosé</i>	
Champagner Ruinart 7,5dl Magnum	130.00 270.00
<i>Brut</i>	
Prosecco Rosé Corvezzo 1dl 7,5dl	9.50 65.00
<i>Extra Dry</i>	
Prosecco Jeio 1dl 7,5dl	9.00 62.00
<i>Extra Dry</i>	

CHAMPAGNER COCKTAILS

Bellini	16.50
<i>Champagner, Pfirsichpürée</i>	
Mimosa	15.00
<i>Champagner, frisch gepresster Orangensaft</i>	

SPRITZ

Italicus Spritz	14.50
<i>Bergamotte, Zeder</i>	
Veneziano Spritz	13.50
<i>Mit Select Aperitivo</i>	
Limoncino Spritz	13.50
<i>Zitronen aus Ligurien</i>	
Kina Karo Spritz	13.50
<i>Mit Botanicals aromatisierter Weisswein</i>	
White Port Spritz	13.00
<i>Graham's White Port & Tonic</i>	
Leo Spritz	13.00
<i>Grüner Veltliner, Pink Grapefruit, Soda</i>	

SOURS

Limoncino Sour	14.00
Veneziano Sour	14.00
Amaretto Sour	14.00
Pisco Sour	15.00
Whiskey Sour	15.00

APÉRITIFS | BITTERS | LIQUEURS | BRÄNDE

Vermouth 4cl 17%	9.00
<i>Jsotta Bianco Rosso</i>	
Cynar 4cl 16.5%	9.00
Campari 4cl 25%	9.00 11.00 13.00
<i>On the Rocks Soda Orangenjus</i>	
Pastis de Marseille Ricard 4cl 45%	9.00
Braulio Amaro Alpino di Bormio 2cl 4cl 24.7%	5.50 9.00
Appenzeller Alpenbitter 2cl 4cl 29%	5.50 9.00
Bermontis Kräuter, Aprikose, Erdbeere 2cl 4cl 30%	5.50 9.00
Ingwerer Likör aus Ingwer und Apfel 2cl 4cl 24%	5.50 9.00
Limoncino Portofino 2cl 4cl 30%	5.50 9.00
Portwein weiss Graham's Blend No. 5 2cl 4cl 19%	6.00 12.00
Portwein rot Taylor's 10 yrs 2cl 4cl 20%	6.00 12.00
Grappa Chardonnay 12 Mt. im Eichenfass 4cl 40%	10.00
Grappa Chardonnay 18 Mt. im Eichen- & Kirschenfass 4cl 41%	12.00
Grappa Moscato 4cl 41%	10.00
Brandy Carlos Primero 4cl 38%	10.00

SIGNATURE DRINKS

White Negroni	16.00
<i>Gin, Jsotta weisser Vermouth, Italicus, Orangenblüte</i>	
Im Wald	16.00
<i>Nordes Gin, Waldhonig, weisse Fichten-Cola, Angostura Bitters</i>	
Ernesto	15.00
<i>Gin, Sanbitter, Zitronensaft</i>	
Züri Ost	16.00
<i>Vodka, Süssmost, Holunderblüte, Gurke, Zitronensaft</i>	
Covent Garden	17.00
<i>Vodka, St.Germain Holunderlikör, Basilikum, Gurke, Ginger Ale</i>	

MOCKTAILS

Rebels Dolce Spritz	13.00
<i>Bitterorange, Rhabarber, Tonic</i>	
Amaretto Sour 0%	13.00
<i>Giffard Orgeat Mandelsirup, Zitronensaft, Wasser</i>	
Fruity Cassis	14.00
<i>Orangensaft, Limettensaft, Zitronensaft, Zuckersirup & Cassis</i>	
Piña Colada	14.00
<i>Ananassaft, Kokosnussmilch, Kokos-Ananassirup</i>	

KLASSISCHE DRINKS

Porn Star Martini	18.00
<i>Vodka, Limettensaft, Vanille-Sirup, Passionsfrucht, Champagner</i>	
Piña Colada	17.00
<i>Havana Club Rum 7 años, Kokosnuss, Ananas</i>	
Bramble	16.00
<i>Gin, Brombeerlikör, Zuckersirup, Limettensaft</i>	
Espresso Martini	17.00
<i>Vodka, Kaffeelikör, Espresso</i>	
Moscow Mule	16.00
<i>Vodka, Ginger Beer, Limettensaft</i>	
Pimm's Cup N°1	15.00 Krug 60.00
<i>Likör auf Gin-Basis mit Kräutern und Zitrusfrüchten dazu Ginger Ale, Minze, Orange, Gurke & Beeren</i>	
Negroni	16.00
<i>Gin, Jsotta roter Vermouth, Campari</i>	
Tom Collins	17.00
<i>Old Tom Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	
Mojito	17.00
<i>Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda</i>	

LAGERBIER

Appenzeller Bier Quöllfrisch naturtrüb	4.10 5.40 8.00 24.00
2dl 3dl 5dl Krug 15dl	
Schützengarten	4.10 5.40 8.00 24.00
2dl 3dl 5dl Krug 15dl	
Picon Bière	1.50
<i>Französischer Orangenbitterlikör als Bierzusatz</i>	
Birra Moretti 33cl	7.00
<i>Italienisches Kulturgut seit 1859</i>	

AMBER

Schützengarten Klosterbräu 33cl	7.50
<i>Preisgekröntes Amber mit Aromahopfen</i>	

WEIZEN

Meckatzer Urweizen 50cl	9.00
<i>Allgäuer Weizen (Flaschengärung) mit Caramelmalz</i>	
Vedett Extra White 33cl	9.00
<i>Hervorragendes, helles, mildes, belgisches Weizenbier</i>	

PALE ALE

Boxer 33cl	7.00
<i>Das harmonische Pale Ale aus Yverdon-les-Bains</i>	
Kitchen Brew American Pale Ale 33cl	8.50
<i>Würzig-gehaltvolles Craftbier aus Allschwil</i>	

INDIA PALE ALE

Girun 33cl	9.50
<i>Weiches, fruchtiges IPA aus der Engadiner Alpenbrauerei</i>	
Birrificio Sottobisio 33cl	9.00
<i>Wunderschönes, fruchtig-bitteres, IPA aus dem Tessin</i>	
Dolden Sud 33cl	9.00
<i>Herrlich ausgewogenes Bio-IPA aus Bayern</i>	
Brewdog Punk 33cl	9.00
<i>Das kräftige Vorzeige-Craft-IPA aus Schottland</i>	
Vedett 33cl	9.00
<i>Belgisches IPA mit schönen Bitternoten und feiner Frucht</i>	

PORTER

Doden Dark 33cl 9.00
Hopfig-fruchtig-malziges Starkbier mit Röstaromen

BIERSPEZIALITÄTEN

Appenzeller Ginger Bier 33cl 8.50
Mit Ingwer fermentiertes Appenzellerbier

Birra da Ris 33cl 7.50
Mildes und aromatisches Bier aus Tessiner Reis (glutenfrei)

ALKOHOLFREI

Appenzeller Sonnwendig Alkoholfrei 33cl 5.50
Aromatisches Lagerbier ohne Nebenwirkungen

Kitchen Brew Windstill Pale Ale 33cl 8.50
Vollmundiges, leicht malziges Pale Ale mit wenig Bitterkeit

Dolden Null 33cl 9.00
Das beliebte IPA ohne Alkohol

WEISSWEINE

	<i>1dl 7.5dl</i>
Grüner Veltliner Weingut Rutenstock, Röschitz (A) <i>Zart würzig, feine Mineralität, dezente Frucht</i>	7.00
Blanc de Noir Huberwein, Götighofen (CH) <i>Lieblich, körperreich, Aromen von Birne und Melone, fruchtiger Apérowein aus Thurgauer Pinot Noir Trauben</i>	8.50 58.00
Verdejo Viña Oropéndola Rueda (E) <i>Würzig, frisch, tropische Früchte und grüner Apfel</i>	7.50 52.00
Roero Arneis Bruno Giacosa, Piemont (I) <i>Elegant, frisch und würzig - typisch Piemont Aromen von Birne und Zitrusfrüchten, langer Abgang</i>	9.50 65.00
Merlot bianco Bianca Maria, Castello di Morcote (CH) <i>Zart, frisch, am Gaumen trocken und ausgewogen Wunderschönes Beispiel sorgfältigen Tessiner Weinbaus</i>	8.50 58.00
Pinot Grigio Nals-Margreid, Südtirol (I) <i>Trocken, feine Aromen von Aprikose und Thymian</i>	8.00 55.00
Yvorne Petit Vignoble Chablais (CH) <i>Mineralischer, eleganter und rassischer Chasselas von Rebstöcken, die auf abgerutschtem Felsstein wurzeln</i>	8.50 58.00
Riesling Juwel, Juliane Eller, Rheinhessen (D) <i>Trockener, frischer Riesling vom naturnahen, nachhaltigen und innovativen Weinbau von Juliane Eller</i>	8.00 55.00

ROSÉWEINE

	<i>1dl 7.5dl Magnum</i>
Hecht & Bannier Côtes de Provence (F)	7.50/52.00/104.00
<i>Eleganter, frischer, charmanter und mineralischer Rosé mit feinen Noten von Anis, Fenchel und Blüten</i>	
Domaine de l'Olivette Bandol (F)	62.00
<i>Von den steinigen Hängen zum Meer im südfranzösischen Bandol stammt dieser ortstypische, feine und elegante Rosé</i>	

ROTWEINE

	<i>1dl 7.5dl</i>
Tinto Fino Antidoto, Ribera Del Duero (E) <i>Fruchtiger Tempranillo mit Aromen von dunklen Beeren. Kraftvoll und doch elegant am Gaumen</i>	9.00/62.00
Insoglio del Cinghiale Biserno, Toskana (IT) <i>Fruchtiger, saftiger und aromatischer Verführer aus dem traditionshaus Biserno im Herzen der Toskana</i>	9.00/62.00
Primitivo Papale, Apulien (I) <i>Aromatischer, fruchtiger und würziger Primitvio, ein charaktervoller Botschafter aus Südtalien</i>	7.50/52.00
Barbera Soliter Piemont (I) <i>Gehaltvoller, runder Norditaliener mit Aromen von Kirsche und dunklen Beeren. Typische feine Säure</i>	8.50/58.00
Bordeaux Château Lespault-Martillac (FR) <i>Merlot-betonter, tiefgründiger wein von 40-jährigen Reben südlich von Bordeaux. 14 Monate im Barrique gereift</i>	9.50/65.00
Pinot Noir Sélection, Wolfer, Weinfeldern (CH) <i>Schön strukturierter Pinot Noir aus dem Thurgau, fruchtig und würzig zugleich. 10 Monate im Barrique gereift</i>	9.00/62.00

ROTWEINPERLEN

	7.5dl
Il Rosso di Chiara Merlot, Paolo Basso, Tessin (CH) <i>Eigenkreation des Sommelier-Stars Paolo Basso. Am Gaumen Brombeeren, Kirschen und Röstaromen. Ausgeprägt und tief</i>	90.00
Mille e una notte Nero d'Avola, Sizilien (I) <i>Vorzeige-Sizilianer mit schöner Frucht, Balsamico-Noten und fein in Erscheinung tretenden orientalischen Gewürzen</i>	109.00
Produttori del Barbaresco Piemont (I) <i>Traditionsreicher Gemeinschaftswein der Kooperative von 50 Barbaresco-Poduzierenden. Ein eleganter Klassiker</i>	75.00
Châteauneuf-du-Pape Clos Saint Jean, Rhonetal (FR) <i>Fruchtig, rund, tiefgründig. Ein verführerischer Wein, der trotz seiner Wucht Eleganz und Charakter ausstrahlt</i>	82.00
Ridge Geyserville Zinfandel, Kalifornien (USA) <i>Zinfandel-dominiertes, fruchtiger und würziger Blend von alten Reben im nördlichen Sonoma-Tal nahe San Francisco</i>	85.00
Réserve de Georges Languedoc (FR) <i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz verleihen diesem Cuvée aus dem Südwesten Frucht und Geschmeidigkeit</i>	65.00
Roda 1 Reserva Rioja (E) <i>Aromen von reifen Beeren gepaart mit Holznoten.</i>	98.00
Domaine des Landions Les cailloutis, Neuchâtel (CH) <i>Eleganter Pinot Noir aus den steinigten Hängen ob Neuenburg</i>	72.00

GIN

Rivo Gin 4cl 43%	14.00
KiNoBi Kyoto Dry Gin 4cl 45.7%	13.00
Brick Straight Dry Gin 4cl 40%	11.00
Nordés Atlantic Gin 4cl 40%	12.00
Le Tribute Gin 4cl 43%	12.00
Sipsmith London Dry Gin 4cl 41.6%	13.00
Sikkim Bilberry Gin 4cl 40%	12.00
Hendrick's Gin 4cl 41.4%	12.00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4cl 47%	13.00
Gin Mare 4cl 42.7%	13.00

TONIC WATER

Double Dutch Tonic Water	5.50
Thomas Henry Tonic Water	5.50
Thomas Henry Botanical Tonic	5.50
Le Tribute Premium Tonic Rosmarin	7.00

RUM

HSE Port Finish Extra Vieux Rhum Agricole 2cl 4cl 42% <i>Martinique, 7 Jahre im Eichenfass, 1 Jahr im Portweinfass</i>	7.00 14.00
J.M. Blanc Rhum Agricole, Martinique 4cl 50-55%	13.00
J.M. VSOP Rhum Agricole, Martinique 4cl 43%	14.00
Pacto Navio Rum, Kuba 4cl 40%	14.00
Don Papa Baroko Rum based Spirit, Philippinen 4cl 40%	13.00

VODKA

Koskenkorva Vodka Climate Action, Gerste, Finnland 4cl 40%	12.00
Vodka Absolut Weizen, Schweden 4cl 40%	12.00
Vodka Belvedere Roggen, Polen 4cl 40%	13.00

AGAVE

Mezcal Amarás Espadin Joven 2cl 4cl 37%	6.50 13.00
Tequila Espolon Blanco Reposado 2cl 4cl 40%	5.50 9.00
Tequila Padre Azul Reposado 2cl 4cl 38%	8.00 16.00

SCOTCH SINGLE MALTS

The Glenrothes 12 years Speyside 2cl 4cl 40%	6.00 12.00
<i>Aromen von Vanille, Melone und Zimt</i>	
Tamdhu 12 years Speyside 2cl 4cl 43%	7.00 14.00
<i>Fruchtig, dennoch würzig und leicht torfig</i>	
Oban 14 years Highland 2cl 4cl 43%	7.00 14.00
Lagavulin 16 years Islay 2cl 4cl 43%	7.00 14.00

SCOTCH SINGLE MALTS - BARREL STRENGTH

Olt Pulteney 2007 11 yrs Single Cask Highland 2cl 4cl 57.2%	9.00 18.00
<i>11 Jahre im Bourbon-Fass gelagerter, würziger Scotch</i>	
Coal Ila 12 yrs Single Cask Islay 2cl 4cl 48.4%	9.00 18.00
<i>Torfig, rauchig, BBQ, würzig</i>	
The Whisky Cellar „House Malt“ 9 yrs 2cl 4cl 57.1%	8.00 16.00
<i>Schöner Einsteiger mit Karamellnoten</i>	
Royal Lochnagar 17 yrs Single Cask Highland 2cl 4cl 48.4%	12.00 24.00

IRISH WHISKEY

Roe & Co Blended Irish Whiskey Bourbon Cask 4cl 45vol%	11.00
---	-------

LIMONADEN | SOFTDRINKS

Blumenmarkt Eistee Mango oder Kräuter-Hibiskus 3dl 5dl	5.80/8.20
Blumenmarkt Bio-Ingwer-Zitronen-Limonade 3dl 5dl	5.80/8.20
Yuzu-Limonade Urban Lemonade	7.50
Calamansi-Limonade Urban Lemonade	7.50
Maracuja-Limonade Lemonaid+	7.50
Blutorangen-Limonade Lemonaid+	7.50
Mate Lemonaid+	7.50
Basilikum-Ingwer-Limonade Balis	7.50
Gurken-Limonade Cucumis	7.50
Thomas Henry Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	6.00
Sanbitter	5.50
Chinotto	5.50
Bio-Süssmost Süssmost-Schorle 3dl 5dl	5.50 8.00
Bio-Orangensaft frisch gepresst 2dl 3dl	6.50 9.00
Bio-Mango-Passionsfrucht-Smoothie Traktor	8.50
St.Galler Wasser aus Mels mit ohne Kohlensäure 3dl 5dl	5.00 7.00
Coca Cola Coca Cola Zero 3dl 5dl	5.00 7.00
Rivella rot blau	5.00

KAFFEE | TEE

Ristretto Espresso Espresso Macchiato	4.70 doppelt 6.40
Kaffee Americano	4.90
Flat White	5.20
Milchkaffee Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.50
Caffè Freddo	6.50
Affogato al caffè mit Vanilleeis der Gelateria Vorrei	8.50
Ovomaltine/Schokolade kalt warm	5.80
Chai Latte hausgemacht kalt warm Dirty Chai kalt warm	7.50 9.20
Matcha Latte kalt warm	7.50
Espresso Shot	1.70
Frischer Ingwertee mit Zitrone	6.00
Frischer Pfefferminztee	6.00
Blumitee Kräuter, Heidelbeere, Veilchen	5.50
Keemun Schwarztee	5.50
Verbena Eisenkraut	5.50
Chung Hao Jasmintee	5.50
Nana Minze Marokko	5.50
Grüntee	5.50
Rooibos Paradiso Früchtetee	5.50
Kamillenblütentee	5.50

KLEINES FRÜHSTÜCK | TÄGLICH

Capelli-Buttergipfeli, Laugen-Gipfeli, Vollkorn-Gipfeli	2.50
Brioche	3.00
Hausgemachtes Birchermüesli	10.00
Granola mit Joghurt und Fruchtkompott	10.00
Butter & Konfitüre oder Honig	3.00

BLUMENMARKT BRUNCH | SAMSTAG & SONNTAG

Avocado und pochiertes Ei auf Brot	16.50
<i>Hausgemachte Mayonnaise</i>	
Omelette	16.00
<i>Käse, frischer Blattspinat</i>	
Spiegelei oder Rührei	14.50
<i>2 Freilandeier vom Bauernmarkt, dazu Safranmayonnaise</i>	
Tatar vom Bündner Lachs	19.00
<i>Meerrettich, Zwiebeln, Kapern, Senf, Apfel, Limette, Dill</i>	
French Toast	14.50
<i>Fruchtkompott, Haselnuss</i>	

pimp your eggs - mit Speck|mit Lachs 4.00|8.00

UNSERE KLASSIKER

Focaccia San Daniele	12.50
<i>Prosciutto San Daniele, Mozzarella, Rucola, Oliventapenade</i>	
Focaccia Caprese	12.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Pesto verde</i>	
Focaccia Vegana	12.50
<i>Wechselnde Zutaten</i>	
Quiche	10.50
<i>Wechselndes Angebot an feinen Quiches</i>	
Salat klein gross	14.00 17.00
<i>Kreative Salatvariationen</i>	
Suppe klein gross	12.50/16.50
<i>Täglich frisches Angebot während der kalten Jahreszeit</i>	

AUS DER BACKSTUBE VON MONICA SKINNER

Kuchen	9.50
Torten	10.50
Cakes	7.00
Brownies	5.50

ANTIPASTI

Muolener Hauskäse & Brot mit Tessiner Feigensenf <i>Rohmilchkäse der Käserei Bregensdorf, Jürg Schmidhauser</i>	10.00/13.50
Burrata <i>Petersilienöl, Olivencrumble, Focaccia</i>	13.50
Prosciutto San Daniele & Brot <i>Mindestens 15 Monate gereift</i>	14.00
Puschlaver Salametti & Brot <i>Direkt von der Traditionsmetzgerei Macelleria Lardi, Poschiavo</i>	9.50
Zart geräucherter Speck & Brot <i>Von der Scheiwiller Schlossmetzger, Herisau</i>	9.50
Hummus & Brot <i>Olivensöl vom Comer See, schwarz gerösteter Sesam</i>	9.50
Ratatouille <i>Peperoni, Tomate, Zucchini, Aubergine</i>	8.50
Nussmischung <i>Mit Ahornsirup und Bergsals</i>	8.50
Tomaten halbtrocknet	8.50
Oliven grün aus Griechenland	8.50
Artischockenherzen grilliert	8.50

erhältlich bis 22:00 Uhr

UNSERE PRODUKTE

Regionale Produkte aus biologischem Anbau liegen uns am Herzen.

Unsere Fleischprodukte sind aus Schweizer Fleisch hergestellt, der Rohschinken stammt aus Italien, der Lachs aus Graubünden. Für unsere Frühstücksgerichte sowie die hausgemachte Mayonnaise verwenden wir regionale Freiland Eier

Zu Allergenen geben wir gerne detaillierte Informationen

ÖFFNUNGSZEITEN | KONTAKT | RESERVATIONEN

Montag - Donnerstag 07:00 - 24:00

Freitag - Samstag 07:00 - 01:00

Sonntag 10:00 - 18:00 (nicht ganzjährig)

Samstagsbrunch ab 9:00 Uhr (ohne Reservation)

Sonntagsbrunch ab 10:00 Uhr (mit Reservation)

Marktplatz 25 9000 St.Gallen Telefon 071 535 48 01 www.blumenmarktbar.ch

Reservierungen für Gruppen von 6-12 Personen: 071 535 48 01

Reservierungen für Gruppen ab 12 Personen: reservation@blumenmarktbar.ch