

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	10
<i>Spargelcremesuppe</i>	14
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	18
<i>Bäumiger Frühlingssalat mit Rohschinken und Spargel</i>	18
<i>Rinds-Tatar mit Butter und Bürli</i>	20
<i>Schwartenmagen mit weissem Balsamico und Olivenöl mariniert</i>	15
<i>Bunter Blattsalat</i>	9
<i>Gemischter Salat</i>	13

Bäumige Klassiker

In Butter gebratenes Kalbsleberli mit Kräutern 41

Kutteln an Weissweinsauce 27

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce 43

St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 24

Wählt Eure Lieblingsbeilage
Butter-Rösti, Pommes frites, Neue Kartoffeln
Venere-Reis, Kartoffelstock oder Gemüse

Bunte Gemüse garnitur zusätzlich 8

Mathias empfiehlt

<i>Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	34
<i>Gebratenes Zanderfilet an Safransauce mit schwarzem Venere-Reis und gemischten Spargeln</i>	43
<i>Lammrücken "provençale" mit Neuen Kartoffeln und gemischten Spargeln</i>	46
<i>Rindsfilet (180g) mit Morchelsauce Pommes frites und Gemüse</i>	56

Fleischlos

<i>Butterrösti mit Spiegelei und Gemüse</i>	25
<i>Neue Kartoffeln und gemischte Spargeln mit Morchelsauce</i>	32

Bäumli

WEINSTUBE ZUM BÄUMLI

Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</i>	10
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	13
<i>kleine Portion</i>	10
<i>Lauwarmes Schoko-Gugelhöppli mit Vanille-Glace und Rahm</i>	10
<i>Hot Berry mit Vanille-Glace</i>	13
<i>kleine Portion</i>	10
<i>Rhabarber-Kompott mit Pistazienglace</i>	13
<i>kleine Portion</i>	10

Für den kleine Gluscht

<i>„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso</i>	9
<i>Pralinen von „Praliné Scherrer“ Champagner Truffles, Salz-Karamell, Saison-Truffles</i>	3/ pro Stück

*Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8,1 % MWST
Herkunft unserer Fleischsorten: Rind, Poulet, Schwein & Kalb - Schweiz,
Zander - EST, Lamm - Neuseeland*