

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	10
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	18
<i>Crevetten mit Chili und Knoblauch auf buntem Blattsalat</i>	20
<i>Rinds-Tatar mit Butter und Bürli</i>	20
<i>Schwartenmagen mit weissem Balsamico und Olivenöl mariniert</i>	15
<i>Bunter Blattsalat</i>	10
<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, Tagliatelle,
Kartoffelstock oder Gemüse*

Bunte Gemüse garnitur zusätzlich 8

Mathias empfiehlt

*Hausgemachter Hackbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse* 34

*Tagliatelle mit gebratenen Black Tiger Garnelen
getrockneten Tomaten, Chili, Knoblauch & Zucchetti an Weissweinsauce* 42

*Rindsfilet (180g) mit Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse* 52

Fleischlos

*Butterrösti mit Spiegelei
und Gemüse* 25

*Tagliatelle an Weissweinsauce
mit getrockneten Tomaten, Chili, Knoblauch & Zucchetti* 26

Bäumli

WEINSTUBE ZUM BÄUMLI

Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm</i>	10
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	13
<i>kleine Portion</i>	10
<i>Lauwarmes Schoko-Gugelhöpflli</i>	10
<i>mit Vanille-Glace und Rahm</i>	
<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“</i>	3/ pro Stück
<i>Champagner Truffles, Salz-Karamell, Saison-Truffles</i>	

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