

*Vorspeisen*

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	10
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</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>	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, Spätzli,  
Kartoffelstock oder Gemüse*

*Bunte Gemüse garnitur zusätzlich* 8

*Mathias empfiehlt*

*Hausgemachter Hackbraten  
mit Kartoffelstock und Gemüse* 34

*Schweinefilet mit Eierschwämmli-Rahmsauce  
mit Spätzli und Gemüse* 40

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

*Fleischlos*

*Butterrösti mit Spiegelei  
und Gemüse* 25

*Appenzeller Käsespätzli  
mit knusprigen Röstzwiebeln* 25

## *Dessert*

<i>Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm</i>	10
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	13
<i>kleine Portion</i>	10
<i>Lauwarmes Schoko-Gugelhöpflli mit Vanille-Glace und Rahm</i>	10
<i>Hot Berry mit Vanille-Glace</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,*