

Liebe Gäste

*Herzlich Willkommen
in unserer traditionellen Erststock-Beiz.*

*Unser Küchenchef Mathias bekocht Euch
mit gutbürgerlichen und bodenständigen Gerichten.*

*Cedric unterstützt ihn
bei den Vorspeisen und Desserts.
Thierry sorgt mit seiner aufgestellten
und charmanten Art dafür, dass es Euch
am Tisch an nichts fehlt.*

*Als Gastgeberin freue ich mich,
Euch, gemeinsam mit meinem Team,
gemütliche Stunden zu bereiten und zu verwöhnen.*

*Herzlichst Eure
Olli*

*Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST
Herkunft
Rind, Poulet, Schwein, Kalb, Brot - CH, Egli-EST, Crevetten -VN*

*Fragt uns bezüglich Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten*

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	10
<i>Spargelcremesuppe</i>	14
<i>Feinschmeckersalat (Blattsalat) mit Kalbsleberli-Streifen</i>	18
<i>Frühlingsalat mit Spargel & Rohschinken</i>	16
<i>Rinds-Tatar Butter & Bürli</i>	22/42
<i>Schwartenmagen weisser Balsamico & Olivenöl</i>	15
<i>Bunter Blattsalat</i>	10
<i>Gemischter Salat</i>	13

Fitnessteller

Grosser gemischter Salat mit-

<i>St. Galler Bratwurst</i>	25
<i>Ratsherrenschübli</i>	26
<i>Eglifilet-Knusperli</i>	29
<i>Schweizer Rindsfilet</i>	54

Mathias empfiehlt

<i>Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock & Gemüse</i>	36
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter Pommes frites & Gemüse</i>	54
<i>Kalbsmilken mit Morchel-Rahmsauce, mit weissen & grünem Spargel & neuen Bratkartoffeln</i>	44

Fleischlos

<i>Butterrösti mit Spiegelei & Gemüse</i>	25
<i>Weisser & grüner Spargel mit Morchel-Rahmsauce & neuen Bratkartoffeln</i>	32

Bäumige Klassiker

<i>In Butter gebratene Kalbsleberli mit Kräutern</i>	42
<i>Kutteln an Weissweinsauce</i>	27
<i>Kalbsgeschnetzelttes an Rahmsauce</i>	44
<i>Ratsherrenschüblig</i>	26
<i>St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</i>	25

Wählt Eure Lieblingsbeilage
*Butter-Rösti, Pommes frites, neue Bratkartoffeln,
Kartoffelstock oder Gemüse*

<i>Bunte Gemüse garnitur zusätzlich</i>	8
---	---

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>Coupe Romanoff</i>	
<i>mit Vanille-Glace, marinierte Erdbeeren & Rahm</i>	14
<i>kleine Portion</i>	11

Für den kleine Gluscht

<i>„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso</i>	9
<i>Kugel Glace: Vanille, Mokka</i>	4,5
<i>Kugel Sorbet: Zitrone, Zwetschge</i>	4,5
<i>mit Schuss: Prosecco, Vodka, Vieille Prune</i>	11
<i>Pralinen von „Praliné Scherrer“</i>	3,5/Stk.
<i>Champagner Truffes, Salz-Karamell, Saison-Truffes</i>	