

Liebe Gäste

Schön sind Sie da!

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

*Patrick Huber unterstützt ihn
bei den Vorspeisen und Desserts.*

*Martina sorgt mit ihrer 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 Sie zu verwöhnen!*

*Herzlichst Eure
Olli*

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8.1% MWST

Herkunft

Rind, Poulet, Schwein, Kalb, Brot - CH, Eglis - EST, Crevetten - VN

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

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	<i>10</i>
<i>Weissweinsuppe mit Mostbröckli</i>	<i>13 + 2</i>
<i>Nüsslisalat mit Speck & Ei</i>	<i>15</i>
<i>Rinds-Tatar Butter & Bürli</i>	<i>22/42</i>
<i>Schwartenmagen weisser Balsamico & Olivenöl</i>	<i>15</i>
<i>Bunter Blattsalat</i>	<i>10</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>13</i>

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salat mit-

St. Galler Bratwurst 24

Ratsherrenschübli 26

Egliilet-Knusperli 29

Schweizer Rindsilet 54

Mathias empfiehlt

<i>Hausgemachter Hackbraten</i> <i>Kartoffelstock & Gemüse</i>	36
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter</i> <i>Pommes frites & Gemüse</i>	54
<i>Appenzeller Sonntagstopf</i> <i>Schweinsfilet im Speckmantel</i> <i>auf Käsespätzli, Zwiebeln & Speck</i>	45

Fleischlos

<i>Butterrösti mit Spiegelei</i> <i>& Gemüse</i>	25
<i>Appenzeller Käsespätzli</i> <i>mit Röstzwiebeln</i>	28

Bäumige Klassiker

In Butter gebratene Kalbsleberli mit Kräutern 42

Kutteln an Weissweinsauce 27

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce 44

Ratsherrenschübli 26

St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 24

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

Bunte Gemüse garnitur zusätzlich 8

Dessert

Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm 10

Gerührter Eiskaffee 13

kleine Portion 10

Lauwarmes Schoko-Gugelhöpfli 10

mit Vanille-Glace und Rahm

Vermicelles

mit Vanille-Glace, Meringue & Rahm 14

kleine Portion 11

Für den kleine Gluscht

„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso 9

Kugel Glace: Vanille, Mokka 4,5

Kugel Sorbet: Himbeere, Zwetschge 4,5

mit Schuss: Prosecco, Vodka 11

Pralinen von „Praliné Scherrer“ 3,5/Stk.

Champagner Truffles, Salz-Karamell, Saison-Truffles