

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

## *Fitnesssteller*

<i>Grosser gemischter Salat mit-</i>	
<i>St. Galler Bratwurst</i>	24
<i>Ratsherrenschüblig</i>	26
<i>Eglifilet-Knusperli</i>	29
<i>Schweizer Rindsfilet</i>	54

## *Mathias empfiehlt*

*Hausgemachter Hackbraten* 36  
*Kartoffelstock & Gemüse*

*Rindsfilet mit Kräuterbutter* 54  
*Pommes frites & Gemüse*

*Appenzeller Sonntagstopf* 45  
*Schweinsfilet im Speckmantel*  
*auf Käsespätzli, Zwiebeln & Speck*

## *Fleischlos*

*Butterrösti mit Spiegelei* 25  
*& Gemüse*

*Appenzeller Käsespätzli* 28  
*mit Röstzwiebeln*

## ***Bäumige Klassiker***

<i>In Butter gebratene Kalbsleberli mit Kräutern</i>	42
<i>Kutteln an Weissweinsauce</i>	27
<i>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</i>	44
<i>Ratsherrenschüblig</i>	26
<i>St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce</i>	24

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

<i>Bunte Gemüsegarnitur zusätzlich</i>	8
--	---

## *Dessert*

<i>Hausgemachtes Caramelkäpfli mit Rahm</i>	10
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	13
<i>kleine Portion</i>	10
<i>Lauwarmes Schoko-Gugelhöpfli mit Vanille-Glace und Rahm</i>	10
<i>Vermicelles</i>	
<i>mit Vanille-Glace, Meringue &amp; Rahm</i>	14
<i>kleine Portion</i>	11

## *Für den kleine Gluscht*

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