

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.
Die liebe Ursina 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 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>Feinschmeckersalat</i>	19
<i>Blattsalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	
<i>Rinds-Tatar</i>	22/44
<i>mit Butter und Bürli</i>	
<i>Burrata</i>	16
<i>bunter Tomatensalat mit Basilikum-Öl mariniert</i>	
<i>Schwartenmagen</i>	16
<i>mit weissem Balsamico und Olivenöl mariniert</i>	
<i>Bunter Blattsalat</i>	11
<i>Gemischter Salat</i>	14

Mathias empfiehlt

<i>Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	36
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse</i>	54
<i>Stroganoff mit hausgemachten Spätzli</i>	
- <i>Rindsfilet</i>	54
- <i>Schweizer Pouletbrust</i>	38

Fleischlos

<i>Butterrösti mit Spiegelei und Gemüse</i>	26
<i>Hausgemachte Käsespätzli & Röstzwiebeln</i>	28

Bäumige Klassiker

<i>In Butter gebratene Kalbsleberli mit Kräutern</i>	44
<i>Kutteln an Weissweinsauce</i>	28
<i>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</i>	44
<i>Ratsherrenschüblig</i>	27
<i>St. Galler Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce</i>	25

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

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

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salat mit-

<i>St. Galler Olma-Bratwurst</i>	25
<i>Ratsherrenschübli</i>	27
<i>Eglifilet-Knusperli</i>	29
<i>Schweizer Rindsfilet</i>	54
<i>Schweizer Pouletbrust</i>	34

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, marinierte Erdbeeren & 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: Zitrone, Zwetschge 4,5

mit Schuss: Prosecco, Vodka, Vieille Prune 11

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

Champagner Truffes, Salz-Karamell, Saison-Truffes