

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	10
<i>Weissweinsuppe mit Mostbröckli-Streifen</i>	14 16
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	18
<i>Nüsslisalat mit Speck und Ei</i>	17
<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

Kalbsgeschnetzelttes an Rahmsauce 43

Ratsherrenschübli 26

St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 24

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

Bunte Gemüse garnitur zusätzlich 8

Mathias empfiehlt

<i>Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	34
<i>Kalbs-Steak an Morchelsauce mit Butternüdeli und Gemüse</i>	54
<i>Bäumiger Sonntagstopf Schweinsfilet im Speckmantel mit Appenzeller-Käsespätzli</i>	40
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse</i>	54

Fleischlos

<i>Butterrösti mit Spiegelei und Gemüse</i>	25
<i>Appenzeller Käsespätzli mit knusprigen Röstzwiebeln</i>	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
<i>Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Rahm</i>	16
<i>kleine Portion</i>	13

Für den kleine Gluscht

<i>„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso</i>	9
<i>Pralinen von „Praliné Scherrer“</i>	3/ pro Stück
<i>Champagner Truffles, Salz-Karamell, Saison-Truffles</i>	

*Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8,1 % MWST
Herkunft unserer Fleischsorten: Rind, Poulet, Schwein & Kalb - Schweiz*