

## *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

*Kalbsgeschnetzeltes 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>Poulet-Würfel „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzli</i>	32
<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

*Für den kleine Gluscht*

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

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