

## *Vorspeisen*

<i>Hausgemachte Erbsen–Rucola–Suppe</i>	12
<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	9
<i>Bäumiger Sommersalat mit Melone, Rohschinken und Sesam</i>	14
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberlistreifen</i>	16
<i>Appenzeller Mostbröcklicarpaccio mit gehobeltem Sbrinz und gehackten Baumüssen</i>	19
<i>Schwartenmagen fein mariniert Mit weissem Balsamico und Olivenöl</i>	16
<i>Bunter Blattsalat</i>	8
<i>Gemischter Salat</i>	12
<i>Vermischter Salat „Meli Melo“</i>	10

## *Bäumige Klassiker*

<i>In Butter gebratenes Kalbsleberli mit Kräuter</i>	36
<i>Kutteln an Weissweinsauce</i>	25
<i>Kalbsgeschnetzelttes an Rahmsauce</i>	42
<i>St. Galler Kalbsbratwurst</i>	23
<i>Rathsherrenschübli</i>	25
<u><i>Wählt Eure Lieblingsbeilage</i></u> <i>hausgemachte Spätzli, knusprige Rösti, Pommes frites oder Polenta-Schnitte</i>	
<i>Bunte Gemüsegarnitur zusätzlich</i>	8

## *Mathias empfiehlt*

*Hackbraten mit Kartoffelstock und Rüeblì* 32

*Rosa gebratenes Lammfilet im Rohschinkenmantel  
mit Ratatouille, Rosmarinjus und Polenta-Schnitte* 41

*Schweinssteak mit Eierschwämmli-sauce  
hausgemachte Spätzli und Gemüse* 32

*Rindsfilet mit hausgemachter Morchelbutter  
gebratenem Gemüse und Pommes frites* 52

## *Fleischlos*

*Sommerliches Ratatouille  
mit gebratener Polenta und Rosmarinjus* 24

*Eierschwämmli-ragout  
mit hausgemachten Spätzli und Gemüse* 28

**Dessert**

<i>Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm</i>	9
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	9
<i>Marinierte Beeren mit Vanilleglace</i>	12
<i>St. Galler Klosterbiersorbet</i>	9
<i>Auserlesene Käseauswahl</i>	12

**Für den kleinen Gluscht**

<i>Kugel Schoggiglace mit Banane und Rahm</i>	7
<i>„Hugo“ Holunderblütensorbet mit Prosecco</i>	7

*Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 8 % MWST*

*Herkunft unserer Fleischsorten*

*Poulet, Schwein & Kalb – Schweiz, Rind - Südamerika, Lamm – AUS/NL*

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