

## *Vorspeisen*

<i>Hausgemachte St. Galler Brotsuppe</i>	10
<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	9
<i>Bäumiger Wintersalat mit Salsiz und Feigenstückli</i>	14
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberstreifen</i>	16
<i>Appenzeller Mostbröcklicarpaccio mit gehobeltem Sbrinz und gehackten Baumüssen</i>	19
<i>Schwartenmagen fein mariniert mit weissem Balsamico und Olivenöl</i>	14
<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>Kalbsgeschnetzeltes 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 Spinat-Tagliatelle</i>	
<i>Bunte Gemüse garnitur zusätzlich</i>	8

## *Mathias empfiehlt*

*Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse* 32

*Appenzeller Sonntagstopf*  
*Schweinsfilet im Speckmantel auf Appenzeller Käsespätzli* 38

*Schweizer Pouletbrust an Limettensauce*  
*mit Spinat-Tagliatelle und Gemüse* 28

*Rindsfiletwürfel „Stroganoff“*  
*mit hausgemachten Spätzli* 48

## *Fleischlos*

*Spinat-Tagliatelle an Limettensauce*  
*mit Zucchetti und Cherrytomaten* 24

*Appenzeller Käsespätzli mit Zwiebeln*  
*und Gemüse garnitur* 24

**Dessert**

<i>Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm</i>	9
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	10
<i>Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm</i>	12
<i>Winterliche Gewürz-Zwetschgen</i>	12
<i>Auserlesene Käseauswahl</i>	12

**Für den kleine Gluscht**

<i>St. Galler Klosterbiersorbet</i>	9
<i>„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso</i>	7

*Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST*

*Herkunft unserer Fleischsorten  
Rind, Poulet, Schwein & Kalb – Schweiz*

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