

## *Vorspeisen*

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	9
<i>St. Galler Bürli-Brotsuppe</i>	10
<i>Bäumiger Blattsalat mit getrockneten Feigen, Baumnüssen und Speck</i>	14
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	16
<i>Appenzeller Mostbröcklicarpaccio mit gehobeltem Parmesan und gehackten Baumnüssen</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*

*In Butter gebratenes Kalbsleberli mit Kräuter* 38

*Kutteln an Weissweinsauce* 25

*Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce* 42

*St. Galler Kalbsbratwurst* 23

*Rathsherrenschübli* 25

*Wählt Eure Lieblingsbeilage*

*knusprige Rösti, Pommes frites, hausgemachten Spätzli  
Polenta-Schnitte oder Kartoffelstock*

*Bunte Gemüse garnitur zusätzlich* 8

## *Mathias empfiehlt*

<i>Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	32
<i>Appenzeller Sonntagstopf Schweinefilet im Speckmantel mit Käsespätzli</i>	38
<i>Geschmorte Kalbshaxe mit Polenta-Schmitte und Gemüse</i>	34
<i>Rindsfilet (180g) mit Morchelbutter Pommes frites und Gemüse</i>	52

## *Fleischlos*

<i>Zucchetti-Piccata mit Spaghetti und Tomatensauce</i>	24
<i>Appenzeller Käsespätzli mit knusprigen Röstzwiebeln</i>	24

*Dessert*

<i>Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm</i>	9
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	10
<i>Zimt-Parfait mit Rotwein-Zwetschgen</i>	12
<i>Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm</i>	12
<i>Kugel Vanilleglace mit heissen Beeren</i>	8
<i>St. Galler Klosterbiersorbet</i>	9
<i>„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso</i>	7
<i>Auserlesene Käseauswahl</i>	12

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

*Herkunft unserer Fleischsorten*

*Rind, Poulet, Schwein & Kalb - Schweiz, Egli - Estland*

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