

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	9
<i>Herbstliche Pilzcremesuppe</i>	12
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberlistreifen</i>	16
<i>Schwartenmagen fein mariniert mit weissem Balsamico und Olivenöl</i>	14
<i>Appenzeller Mostbröckli-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan</i>	19
<i>Bunter Blattsalat</i>	8
<i>Gemischter Salat</i>	12

Bäumige Klassiker

In Butter gebratenes Kalbsleberli mit Kräuter 36

Kutteln an Weissweinsauce 25

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce 42

St. Galler Kalbsbratwurst 23

Wählt Eure Lieblingsbeilage

knusprige Rösti, hausgemachte Spätzli, Tagliatelle

Pommes frites oder Kartoffelstock

Bunte Gemüse garnitur zusätzlich 8

Mathias empfiehlt

<i>Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	32
<i>Stroganoff vom Pouletbrüstli mit hausgemachten Spätzli</i>	30
<i>Kalbssteak an Eierschwämmli-sauce mit Tagliatelle und Gemüse</i>	48
<i>Rindsfilet (180g) mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse</i>	52

Fleischlos

<i>Butterrösti mit Spiegelei und Gemüse</i>	24
<i>Eierschwämmli-Ragout mit Tagliatelle und Gemüse</i>	26



Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm</i>	9
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	10
<i>Limoncello Panna Cotta mit Nektarinen</i>	12

Für den kleine Gluscht

<i>St. Galler Klosterbiersorbet</i>	9
<i>„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso</i>	7
<i>Kugel Glace: Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere</i>	3.5
<i>Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeere</i>	3.5

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Herkunft unserer Fleischsorten: Rind, Poulet, Schwein & Kalb – CH, Crevetten - Vietnam