

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	9
<i>Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl</i>	12
<i>Wild-Pastete mit Preiselbeeren und Salatbouquet</i>	16
<i>Bäumiger Herbstsalat mit Wild-Salsiz, Trauben und Nüsse</i>	14
<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

<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>Ratsherrenschüblig</i>	25
<i>Wählt Eure Lieblingsbeilage knusprige Rösti, hausgemachte Spätzli, Pommes frites oder Kartoffelstock</i>	
<i>Bunte Gemüse garnitur zusätzlich</i>	8

Mathias empfiehlt

<i>Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	32
<i>Appenzeller Sonntagstopf Schweinsfilet im Speckmantel mit Appenzeller Käsespätzli</i>	38
<i>Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Nudeln und Gemüse</i>	52
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse</i>	49

Fleischlos

<i>Butterrösti mit Spiegelei und Gemüse</i>	24
<i>Appenzeller Käsespätzli mit 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 Meringue, Vanilleglace und Rahm</i>	14
<i>kleine Portion</i>	9

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, Wild – AUT