

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	9
<i>Hausgemachte Rüebli-Ingwersuppe</i>	12
<i>Feinschmeckersalat mit gebratenen Kalbsleberli-Streifen</i>	16
<i>Schwartenmagen fein mariniert mit weissem Balsamico und Olivenöl</i>	14
<i>Bäumiger Meli-Melo „Durcheinander“ Salat</i>	10
<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>Ratsherrenschübli</i>	25
<i>Wählt Eure Lieblingsbeilage knusprige Rösti, hausgemachte Spätzli, Pommes frites oder Kartoffelstock</i>	
<i>Bunte Gemüse garnitur zusätzlich</i>	8

Mathias empfiehlt

*Hausgemachter Hackbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse* 32

*Appenzeller Sonntagstopf
Schweinsfilet im Speckmantel mit Appenzeller Käsespätzli* 38

*Rindsfilet mit Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse* 49

Fleischlos

*Butterrösti mit Spiegelei
und Gemüse* 24

*Appenzeller Käsespätzli
mit Röstzwiebeln* 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