

Bäumli

WEINSTUBE ZUM BÄUMLI

Liebe Gäste

*Lasst Euch im traditionellen Erststock-Restaurant verwöhnen.
Geniesst die Auszeit mit saisonalen und regionalen Spezialitäten.*

*Unser Küchenchef Mathias Egli kocht
gutbürgerliche und bodenständige Gerichte.*

*Als Gastgeberin freue ich mich,
Euch gemeinsam mit Mathias
gemütliche Stunden und gute Genüsse im Bäumli zu bereiten*

*Herzlichst Eure
Jacqueline Kert*

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWST

*Herkunft unserer Fleisch- und Fischarten
Rind, Poulet, Schwein & Kalb – CH, Egli - EST*

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

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	9
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	16
<i>Rinds-Tatar mit Butter und Bürli</i>	19
<i>Schwartenmagen mit weissem Balsamico und Olivenöl</i>	14
<i>Bunter Blattsalat</i>	8
<i>Gemischter Salat</i>	12

Mathias empfiehlt

*Hausgemachter Hackbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse* 32

*Poulet-Würfel „Stroganoff“
mit Nüdeli* 30

*Rindsfilet (180g) mit Morchelbutter
Pommes frites und Gemüse* 52

Fleischlos

*Butterrösti mit Spiegelei
und Gemüse* 24

Bäumige Klassiker

In Butter gebratenes Kalbsleberli mit Kräutern 38

Kutteln an Weissweinsauce 25

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce 42

St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 23

Wählt Eure Lieblingsbeilage

knusprige Rösti, Pommes frites,

Nüdeli oder Gemüse

Bunte Gemüse garnitur zusätzlich 8

Dessert

Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm 9

Gerührter Eiskaffee 10

*Lauwarmes Schoko-Gugelhöpflli
mit Vanille-Glace und Rahm* 9

Für den kleine Gluscht

„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso 7

Kugel Glace: Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere 3.5

Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeere 3.5

Digestif

Schnäppli 2cl

<i>Gsiberger Williams</i>	<i>Bentele, Vorarlberg</i>	41%	10
<i>Gsiberger Enzia</i>	<i>Bentele, Vorarlberg</i>	42%	10
<i>Marille</i>	<i>Gugelhof, Salzburg</i>	39%	14
<i>Waldhimbeer</i>	<i>Gugelhof, Salzburg</i>	39%	15
<i>Quitte</i>	<i>Etter, Zug</i>	41%	14

Cognac 2cl

<i>Meukow VSOP</i>		40%	14
--------------------	--	-----	----

Whisky 4cl

<i>Bowmore 12y</i>	<i>Schottland, Islay</i>	40%	13
<i>anCnoc 12y</i>	<i>Schottland, Highland</i>	40%	15
<i>Glenmorangie Spios</i>	<i>Schottland, Highland</i>	46%	20
<i>Teeling Small Batch</i>	<i>Irland</i>	46%	11

Rum 4cl

<i>Diplomatico</i>	<i>Venezuela</i>	40%	11
<i>Exquisito 1990</i>	<i>Dominikanische Republik</i>	40%	18

Grappa 2cl

<i>Muscato (kfar)</i>	<i>Paolo Marolo, Piemont</i>	42%	9
<i>Chianti (kfar)</i>	<i>Chastellare, Toskana</i>	43%	11
<i>Rocca di Frassinello</i>	<i>Maremma, Toskana</i>	43%	11
<i>Barolo (5 Jahre Barrique)</i>	<i>Paolo Marolo, Piemont</i>	42%	13