

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.
Nun Meier unterstützt ihn bei
den Vorspeisen und Desserts*

*Als Gastgeberin freue ich mich,
Euch gemeinsam mit Mathias und Nun
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>Crevetten mit Knoblauch und Chili auf buntem Blattsalat</i>	19
<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

Bäumli

WEINSTUBE ZUM BÄUMLI

Mathias empfiehlt

*Hausgemachter Hackbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse* 32

*Zanderfilet an Safransauce
mit schwarzem Venere-Reis und Blattspinat* 38

*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,
schwarzer Venere-Reis oder Gemüse*

Bunte Gemüse garnitur zusätzlich 8



Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</i>	9
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	10
<i>Lauwarmes Schoko-Gugelhöppli mit Vanille-Glace und Rahm</i>	9
<i>Erdbeeren mit flüssigem Rahm</i>	10
<i>Coupe Romanoff</i>	12

Für den kleine Gluscht

<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

Bäumli

WEINSTUBE ZUM BÄUMLI

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 (klar)</i>	<i>Paolo Marolo, Piemont</i>	42%	9
<i>Chianti (klar)</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