

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	9
<i>Weissweinsuppe mit geräuchertem Lachs</i>	14
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	16
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit Speck und Ei</i>	15
<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

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, Camargue-Reis
hausgemachte Spätzli, Kartoffelstock oder Gemüse*

Bunte Gemüsegarnitur zusätzlich 8

Mathias empfiehlt

<i>Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	32
<i>Appenzeller Sonntagstopf Schweinsfilet im Speckmantel mit Appenzeller Käsespätzli</i>	40
<i>Kalbszüngli an Madeirasauce mit Camargue-Reis und Gemüse</i>	36
<i>Rindsfilet (180g) mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse</i>	52

Fleischlos

<i>Butterrösti mit Spiegelei und Gemüse</i>	24
<i>Appenzeller Käsespätzli mit knusprigen Röstzwiebeln</i>	24

Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</i>	9
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	10
<i>Lauwarmes Schoko-Gugelhöppli mit Vanille-Glace und Rahm</i>	9.5
<i>Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Rahm</i>	14
<i>kleine Portion</i>	11

Für den kleine Gluscht

<i>Hot Berry mit einer Kugel Vanilleglace</i>	8.5
<i>„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso</i>	8
<i>Kugel Glace: Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere</i>	3.8
<i>Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeere</i>	3.8