

## *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*

*Hausgemachter Hackbraten  
mit Kartoffelstock und Gemüse* 32

*Appenzeller Sonntagstopf  
Schweinsfilet im Speckmantel mit Appenzeller Käsespätzli* 40

*Kalbssteak (180g) an Morchelsauce  
mit Nudeln und Gemüse* 52

*Rindsfilet (180g) mit Kräuterbutter  
Pommes frites und Gemüse* 49

*Fleischlos*

*Butterrösti mit Spiegelei  
und Gemüse* 24

*Appenzeller Käsespätzli  
mit knusprigen Röstzwiebeln* 24

**Dessert**

<i>Hausgemachtes Caramelköpfli 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