

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	10
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	16
<i>Crevetten mit Chili und Knoblauch 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

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
Butter-Rösti, Pommes frites
Tagliatelle, Kartoffelstock oder Gemüse

Bunte Gemüse garnitur zusätzlich 8

Mathias empfiehlt

*Hausgemachter Hackbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse* 32

*Tagliatelle mit gebratenen Black Tiger Garnelen
getrockneten Tomaten, Chili & Zucchini an Weissweinsauce* 40

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

Fleischlos

*Butterrösti mit Spiegelei
und buntem Gemüse* 25

*Tagliatelle an Weissweinsauce
mit getrockneten Tomaten, Chili & Zucchini* 24

Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm</i>	9
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	11
<i>kleine Portion</i>	9
<i>Lauwarmes Schoko-Gugelhöpfl mit Vanille-Glace und Rahm</i>	9.5
<i>Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm</i>	12
<i>kleine Portion</i>	9

Für den kleine Gluscht

<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

*Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST
Herkunft unserer Fleischsorten: Rind, Poulet, Schwein & Kalb – CH
Fisch – EST, Crevette - Vietnam*