

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	10
<i>Weissweinsuppe mit Mostbröckli-Streifen</i>	13 15
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	17
<i>Nüsslisalat mit Speck und Ei</i>	16
<i>Rinds-Tatar mit Butter und Bürli</i>	20
<i>Schwartenmagen mit weissem Balsamico und Olivenöl</i>	15
<i>Bunter Blattsalat</i>	9
<i>Gemischter Salat</i>	13

Bäumige Klassiker

In Butter gebratenes Kalbsleberli mit Kräutern 39

Kutteln an Weissweinsauce 27

Kalbsgeschnetzelttes an Rahmsauce 43

St. Galler Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce 24

Wählt Eure Lieblingsbeilage
Butter-Rösti, Pommes frites
Spätzli, Kartoffelstock oder Gemüse

Bunte Gemüse garnitur zusätzlich 8

Mathias empfiehlt

*Hausgemachter Hackbraten
mit Kartoffelstock und Gemüse* 34

*Bäumiger Sonntagstopf
Schweinsfielt im Speckmantel mit Appenzeller-Käsespätzli* 40

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

Fleischlos

*Butterrösti mit Spiegelei
und buntem Gemüse* 25

*Appenzeller Käsespätzli
mit knusprigen Röstzwiebeln* 24

Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm</i>	10
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	13
<i>kleine Portion</i>	10
<i>Lauwarmes Schoko-Gugelhöpflli</i>	10
<i>mit Vanille-Glace und Rahm</i>	
<i>Coupe Nesselrode</i>	14
<i>Vermicelles, Meringue, Vanilleglace und Rahm</i>	
<i>kleine Portion</i>	11

Für den kleine Gluscht

<i>„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso</i>	9
<i>Kugel Glace: Vanille, Schokolade, Mokka, Erdbeere</i>	4
<i>Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeere</i>	4
<i>Pralinen von „Praliné Scherrer“</i>	3/ pro Stück
<i>Champagner Truffles, Salz-Karamell, Saison-Truffles</i>	