

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	9
<i>Bäumiger Sommersalat mit Fetakäse, Tomaten, Oliven und gebratenem Speck</i>	14
<i>Feinschmeckersalat mit gebratenem Kalbsleberli</i>	16
<i>Appenzeller Mostbröcklicarpaccio mit gehobeltem Sbrinz und gehackten Baumüssen</i>	19
<i>Schwartenmagen fein mariniert mit weissem Balsamico und Olivenöl</i>	14
<i>Bunter Blattsalat</i>	8
<i>Gemischter Salat</i>	12
<i>Vermischter Salat „Meli Melo“</i>	10

Bäumige Klassiker

<i>In Butter gebratenes Kalbsleberli mit Kräuter</i>	38
<i>Kutteln an Weissweinsauce</i>	25
<i>Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce</i>	42
<i>St. Galler Kalbsbratwurst</i>	23
<i>Rathsherrenschübli</i>	25
<u><i>Wählt Eure Lieblingsbeilage</i></u> <i>knusprige Rösti, Pommes frites, Tagliatelle</i> <i>Venere-Reis oder Kartoffelstock</i>	
<i>Bunte Gemüse garnitur zusätzlich</i>	8

Mathias empfiehlt

<i>Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse</i>	32
<i>Tagliatelle „Bäumli“ mit gebratenen Black Tiger Garnelen getrockneten Tomaten, Chili & Zucchetti an Weissweinsauce</i>	38
<i>Rindsfilet (180g) an Eierschwämmli-sauce mit Pommes Allumettes und Gemüse</i>	52

Fleischlos

<i>Buntes Gemüse an Curry-Kokossauce mit schwarzem Venere-Reis</i>	24
<i>Tagliatelle mit Eierschwämmli-ragout und Gemüse-garnitur</i>	26

Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm</i>	9
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	10
<i>Holunderblüten Panna Cotta mit Erdbeeren</i>	11
<i>Vanille-Parfait mit Rhabarber-Kompott und Rahm</i>	12
<i>Auserlesene Käseauswahl</i>	12
<i>Kugel Vanilleglace mit marinierten Erdbeeren</i>	8
<i>St. Galler Klosterbiersorbet</i>	9
<i>„Affogato al caffè“ Kugel Vanilleglace mit Espresso</i>	7

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Herkunft unserer Fleischsorten

Rind, Poulet, Schwein & Kalb - Schweiz, Egli - Estland, Garnelen - Vietnam

*Fragt uns bezüglich Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten.*