

Vorspeisen

<i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>	10
<i>Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl</i>	13
<i>Feinschmeckersalat mit Kalbsleberli-Streifen</i>	17
<i>Wild-Pastete mit Preiselbeeren mit Salatbouquette</i>	18
<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

Kalbsgeschnetzeltes 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

*Geschnetzeltetes vom Reh an Preiselbeere-Wildrahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Apfel und Preiselbeeren* 44

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

Fleischlos

*Butterrösti mit Spiegelei
und buntem Gemüse* 25

*Herbst-Teller an Preiselbeere-Wildrahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Kürbis, Apfel & Preiselbeeren* 29

Dessert

<i>Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm</i>	10
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	13
<i>kleine Portion</i>	10
<i>Lauwarmes Schoko-Gugelhöppli</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

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