

*Vorspeisen*

|  |    |
|--|----|
| <i>Rindskraftbrühe mit Eierflädli</i>                        | 10 |
| <i>Spargelcremesuppe</i>                                     | 14 |
| <i>Feinschmeckersalat<br/>mit Kalbsleberli-Streifen</i>      | 17 |
| <i>Rinds-Tatar<br/>mit Butter und Bürli</i>                  | 20 |
| <i>Schwartenmagen<br/>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, Venere-Reis  
Rosmarin-Kartoffeln, Kartoffelstock oder Gemüse*

*Bunte Gemüse garnitur zusätzlich* 8

*Mathias empfiehlt*

|  |    |
|--|----|
| <i>Hausgemachter Hackbraten<br/>mit Kartoffelstock und Gemüse</i>                | 34 |
| <i>Zanderfilet an Safransauce<br/>mit Venere-Reis und Spargeln</i>               | 40 |
| <i>Kalbsmilken an Morchel-Rahmsauce<br/>mit Rosmarin-Kartoffeln und Spargeln</i> | 42 |
| <i>Rindsfilet (180g) mit Kräuterbutter<br/>Pommes frites und Gemüse</i>          | 52 |

*Fleischlos*

|  |    |
|--|----|
| <i>Butterrösti mit Spiegelei<br/>und buntem Gemüse</i> | 25 |
| <i>Spargel-Ravioli<br/>mit Morchel-Rahmsauce</i>       | 30 |

## Dessert

|   |    |
|---|----|
| <i>Hausgemachtes Caramelköpfli 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>Hot Berry mit Vanille-Glace</i>          | 12 |
| <i>kleine Portion</i>                       | 19 |

## 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> |              |

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