

## VORSPEISEN

Schöfli Salat   Blattsalate   Gemüsestreifen   Kräuter	14
Grüner Spargel   Bärlauch Vinaigrette	16
Kohlrabi-Carpaccio   Safran Vinaigrette   Salat	18
Lauwarmer Ziegenkäse   Tomaten-Kompott   Salat	19
Herzmilken gebraten   Senfsauce   Salat	20
Auberginen Tartare   Salat   Toast	22
Riesengrillen   Knoblauch Olivenöl   Salat	26
Rindsfilet Tartare handgeschnitten   Salat	Vorspeise 26
(mild   medium   scharf)	Hauptgericht 38

## SUPPEN

Consommé   Flädli   Schnittlauch	10
Gelbe Löwenzahnschaumsuppe   Honig-Mandel Krokant	14
Kresse-Schaumsuppe	12
+ Riesengrille gebraten	18

## VEGETARISCH UND HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliatelle   Aglio, Olio e Peperoncino	22	28
+ Riesengrillen gebraten	28	38
Bärlauch-Ricotta Gnocchi   Frühlingszwiebeln   Tomaten   Weissweinschaum	24	32
Spargel Ravioli   Bärlauch-Butter	28	36
Zitronen Risotto   Brennessel   grüner Spargel		29
Gemüse Curry   Reis VEGAN		28

Gerne überraschen wir Sie täglich mit unserer Empfehlung!

## FLEISCH

St. Galler Olma Bratwurst   Rotwein-Zwiebelsauce	18
Mistkratzerli   Rosmarinbutter	30
Geschnetzelte Kalbsleber   Zwiebeln   frische Kräuter	33
„Schäfli Hackbraten“   Morchelsauce	36
Gebratene Ribelmaispoularde   Knoblauchsauce   Saisongemüse	38
Original Wiener Schnitzel vom Kalb   Saisongemüse   Preiselbeeren	42
Rindsfiletwürfel   Stroganoff   Gemüse	46
Schweizer Rindsfilet   Sauce Hollandaise   grüner Spargel	48

**Fangfrischer FISCH gebraten | Blattspinat** | Preis nach Tagesangebot  
Champagner- oder Safransauce

## BEILAGEN:

Neue Kartoffeln   Reis   lauwarmer Kartoffelsalat	6
Rösti   Tagliatelle   Risotto   Spätzli   Saisongemüse	6
frischer Blattspinat	7

## DESSERT

Cafè Affogato	9
Cheesecake   frische Beeren	14
Zitronen Parfait   Rhabarber-Kompott	15
Schokoladenmousse zartbitter   Himbeermousse	16
Tonka Bohnen Crème brûlée   Johannisbeertsorbet	16
«Olis» Erdbeertörtli	14
Käseauswahl	16

Gerne überraschen wir Sie täglich mit unserer Empfehlung!