



HERZLICH WILLKOMMEN



DIE SPEISEN WERDEN VOR ORT MIT ROHPRODUKTEN UND TRADITIONELL IN DER KÜCHE VERWENDETEN ZUTATEN NACH DEN KRITERIEN DES LABELS „FAIT MAISON“ ZUBEREITET, AUSGENOMMEN DER SPEISEN MIT EINEM STERN (*).

ZMORGE (Mi-Fr 9-11 Uhr | Sa & So nur Buffet von 9-13.30 Uhr)

Brunchplatte KLASSISCH für 2 Personen 21.- pro Person
Mit Brotkorb, Minigipfeli, hausgemachte Konfi, Butter, Käse, Fleisch, Lachsfrischkäse, Dörrtomatenaufstrich, Hummus, Früchte mit Joghurt und Granola

Brunchplatte VEGETARISCH für 2 Personen 21.- pro Person
Mit Brotkorb, Minigipfeli, hausgemachte Konfi, Butter, Käse, marinierte Oliven, Dörrtomatenaufstrich, Hummus, Früchte mit Joghurt und Granola, Avocadostampf mit Dukkah

Brunchplatte VEGAN für 2 Personen 21.- pro Person
Mit Brotkorb, hausgemachte Konfi, pflanzliche Butter, marinierte Oliven, Randenhummus, saisonaler Kurkuma-Aufstrich, frische Früchte mit pflanzlichem Joghurt und Granola, Avocadostampf mit Dukkah, pflanzliche Alternative zu Käse von New Roots aus Cashewkernen

Tischbuffet ab 3 Personen 25.- pro Person
Mit Brotkorb, Minigipfeli, hausgemachte Konfi, Butter, Chäsplättli, Fleischplättli, Lachsfrischkäse, Dörrtomatenaufstrich, Hummus, Früchte mit Joghurt und Granola, Hüttenkäse mit Kräuter, Früchte mit Joghurt und Granola, Leitungswasser

Portion SWISS Rauchlachs (ca.50g) mit Kapernäpfel	8.50
Rührei aus 2 Freilandeier	8.50
- mit Speck	+3.-
Joghurt mit frischen Früchten und hausgemachtem Granola	12.50
- mit pflanzlichem Biojoghurt	+ 2.-
Goldener Porridge aus Hafer und Hirse mit Datteln, Kernen und Gewürzen (vegan)	12.50
Pancakes mit Ahornsirup und Früchtekompott	15.50

VOLLSTÄNDIGE FRÜHSTÜCKSKARTE ZUM ANKREUZEN SEPARAT ERHÄLTLICH !!

JEDES WOCHENENDE (Samstag UND Sonntag) IM DRAHTSEILBÄHNLI.....

BRUNCH-BUFFET VON 9-13.30 UHR!

36.- pro Person (exkl. Getränke) | Wir freuen uns auf eure Reservation!

VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit Kernen an unserem Hausdressing (VEGAN)	9.50
+ Ei	+2.-
+ Speck	+3.-
Nur am Mittag: kleiner grüner Blattsalat (bei den Schiefertafel-Hauptgängen inklusive)	3.50
Burrata mit Belugalinsen, Balsamico & Radiesli klein/gross	16.50 / 26.50
Crostini mit Ziegenkäse, Honig & Baumnuss	12.50
Dreierlei marinierte Oliven	6.-
Brot mit Olivenöl & Dukkah hausgemachte Gewürz-Nussmischung	8.50
Saisonaler Hummus mit Brot (Kichererbsen*)	6.50

drahtseilbähnli-Platte

Mini - für 1 Person Käse Fleisch Oliven Brot	16.-
Klein - für 2 Personen Käse Fleisch Oliven Aufstrich Brot	29.-
Gross - für 4 personen Käse Fleisch Oliven Aufstrich Dukkah Brot	59.-



*wir verwenden vorgekochte Kichererbsen

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH
GERNE GEBEN WIR EUCH AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE ZU DEN EINZELNEN GERICHTEN

HAUPTGÄNGE unsere Klassiker

Spätzli

Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	25.50
Spätzli mit saisonalem Gemüse und Käse	25.50

St. Galler Olmabratwurst von Metzgerei Bechinger

Bratwurst mit Bürlibrot	14.50
Bratwurst mit Rösti und Zwiebel-Preiselbeer Chutney	24.50
Bratwurst mit Chässpätzli und Zwiebel-Preiselbeer Chutney	26.50

Ghackets & Hörnli mit Apfelmus und Käse

Eintopf aus Linsen, Reis, Rosinen und saisonalem Gemüse (ayurvedisches Kitchari) VEGAN

Kalbsleberli mit frischen Kräutern, Zwiebeln und Rösti

Zusätzliche Beilagen: Gemüse 6.-, Apfelmus 3.-, Röstzwiebeln 2.50

Für Kinder: gerne bereiten wir Chässpätzli (11.50), Gemüsespätzli (11.50), Spätzli nature (7.50), Ghackets & Hörnli (10.50) und Hörnli nature (6.-) als Kinderportion zu.

DESSERTS

Hausgemachte Kuchen

	6.80
+ Schlagrahm	+ 1.50
+ Kugel Glacé	+ 4.80

Glacé von Richice, St.Gallen verschiedene, wechselnde Sorten... 1 Kugel / 2 Kugeln

Kinderglacé im Becher

Limettensorbet mit Gin

Coupe „dä Bombig“ Erdnussbutter-Salzkaramell-Glacé mit Schlagrahm und Karamellsauce

Affogato mit Vanille- oder Tiramisuglacé und einem Espresso

Chäsplättli verschiedene Käsesorten aus der Region, Feigensenf, Chutney