

KLASSIKER AUS UNSERER KÜCHE

mi-fr 11.30-14 uhr // mi-so 17.30-21 uhr

blattsalat an unserem hausdressing (VEGAN)	8.-
mittags-spezial: kleiner blattsalat (bei den schiefertafel-hauptgängen inklusive)	3.50
rindsentrecôte mit rotweinsjus, spätzli und gemüse	
160g oder 200g	38.50 / 44.-
kalbsleberli mit frischen kräutern, zwiebeln und rösti	32.-
spätzli	
chässpätzli röstzwiebeln apfelmus	20.50
spätzli mit gemüse chäs	21.50
st. galler olmabratwurst	
bechinger wurst bürlibrot kein senf!	14.-
bechinger wurst rösti zwiebel-preiselbeer chutney	22.-
ghackets & hörnli mit apfelmus	25.50
frische bio pasta mit saisonalem gemüse (VEGAN)	23.50

drahtseilbähnli menü

einfach nur zurücklehnen und geniessen...

4 gänge | 64.-

5 gänge mit käse | 76.-

ZUM APÉRO UND SO... (mi-fr 17-22 uhr, sa&so ab 16 uhr)

marinierte oliven	6.-
knabbermischung mit nüssen und maiskörnern	3.-
brot mit olivenöl & dukkah (hausgemachte gewürz-nussmischung)	7.-
dreierlei dip mit brot	13.-
rüebli-kurkuma dip mit brot (VEGAN)	5.-
saisonaler hummus mit brot (VEGAN)	5.-
dörrtomatenaufstrich mit brot	5.-
rauchlachsfrischkäse mit brot	5.-
crostini mit ziegenkäse und kürbismarmelade	7.50
chäsplättli	
verschiedene käsesorten aus der region chutney brot	18.-
drahtseilbähnli-platte	
mini - apéro für 1-2 personen käse fleisch oliven brot	18.-
klein - apéro für 2-4 personen käse fleisch oliven aufstriche brot	28.-
gross - apéro für 4-6 personen käse fleisch oliven aufstriche dukkah brot	52.-

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH

GERNE GEBEN WIR EUCH AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE ZU DEN EINZELNEN GERICHTEN