

# KLASSIKER AUS UNSERER KÜCHE

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

blattsalat an unserem hausdressing <i>(VEGAN)</i>	8.-
mittags-spezial: kleiner blattsalat <i>(bei den schiefertafel-hauptgängen inklusive)</i>	3.50
<b>rindsentrecôte</b> mit rotweinsjus, spätzli und gemüse	
160g oder 200g	38.50 / 44.-
<b>kalbsleberli</b> mit frischen kräutern, zwiebeln und rösti	32.-
<b>spätzli</b>	
chässpätzli   röstzwiebeln   apfelmus	20.50
spätzli mit gemüse   chäs	21.50
<b>st. galler olmabratwurst</b>	
bechinger wurst   bürlibrot   kein senf!	14.-
bechinger wurst   rösti   zwiebel-preiselbeer chutney	22.-
<b>ghackets &amp; hörnli</b> mit apfelmus	25.50
<b>frische bio pasta</b> mit saisonalem gemüse <i>(VEGAN)</i>	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 <i>(hausgemachte gewürz-nussmischung)</i>	7.-
dreierlei dip mit brot	13.-
randenhummus mit brot <i>(VEGAN)</i>	5.-
kürbishummus mit brot <i>(VEGAN)</i>	5.-
dörrtomatenaufstrich mit brot	5.-
rauchlachsfrischkäse mit brot	5.-
crostini mit raclettekäse	7.50
crostini mit ziegenkäse und kürbismarmelade	7.50

## chäsplättli

verschiedene käsesorten aus der region   chutney   brot	18.-
---	------

## drahtseilbähnli-platte

<b>mini</b> - apéro für 1-2 personen   käse   fleisch   oliven   brot	18.-
<b>klein</b> - apéro für 2-4 personen   käse   fleisch   oliven   aufstriche   brot	28.-
<b>gross</b> - 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