

VORSPEISEN

grüner blattsalat mit kernen an unserem hausdressing (VEGAN)

+ Ei

+ Speck

mittags-spezial: kleiner grüner blattsalat (bei den schiefertafel-hauptgängen inklusive)

dreierlei marinierte oliven

brot mit olivenöl & dukkah (hausgemachte gewürz-nussmischung)

saisonaler hummus mit brot (VEGAN)

crostini mit ziegenkäse, honig & baumnuss

drahtseilbähnli-platte

mini - für 1 person | käse | fleisch | oliven | brot

klein - für 2 personen | käse | fleisch | oliven | aufstrich | brot

gross - für 4 personen | käse | fleisch | oliven | aufstrich | dukkah | brot

auf der SCHIEFERTAFEL findet ihr unser
wechselndes angebot mit saisonalen gerichten.

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER FLEISCH

SÄMTLICHE SPEISEN SIND HAUSGEMACHT UND WERDEN FRISCH ZUBEREITET

GERNE GEBEN WIR EUCH AUSKUNFT ÜBER ALLERGENE ZU DEN EINZELNEN GERICHTEN

HAUPTGÄNGE unsere klassiker

8.50	spätzli	
+2.-	chässpätzli mit röstzwiebeln und apfelmus	24.50
+3.-	spätzli mit saisonalem gemüse und käse	24.50
3.50	st. galler olmabratwurst von metzgerei bechinger	
	bratwurst mit bürlibrot	14.50
6.-	bratwurst mit rösti und zwiebel-preiselbeer chutney	24.50
7.50	bratwurst mit chässpätzli und zwiebel-preiselbeer chutney	26.50
6.50	ghackets & hörnli mit apfelmus und käse	24.50
9.50	eintopf aus linsen, reis und saisonalem gemüse (ayurvedisches kitchari) VEGAN	26.50
	kalbsleberli mit frischen kräutern, zwiebeln und rösti	33.50
	zusätzliche beilagen: gemüse 6.-, apfelmus 3.-, röstzwiebeln 2.50	
16.-		
29.-		
59.-		

DESSERT

	hausgemachte kuchen	6.80
	+ schlagrahm	+ 1.50
	+ kugel glacé	+ 4.80
	glacé von richice (verschiedene, wechselnde sorten...)	6.80
	coupe „dä bombig“ - erdnussbutter-salzkaramell glacé mit schlagrahm und karamellsauce	14.50
	coupe „dä limettig“ - limettensorbet mit gin	12.50
	affogato mit vanilleglacé und espresso	9.50
	chäsplättli verschiedene käsesorten aus der region, feigensenf, chutney	12.50