

STICKEREI

ANTIPASTI

Fleisch Platte	
Coppa di Parma, Salame Strohghino, Chällerhocker, Parmesan, Oliven, grillierte Zucchini, gelbe Pomodorini und Taralli. Wird mit Brot serviert.	
für 2 Personen.	21.50
für 4 Personen.	41.50

Vegetarische Platte	
Chällerhocker, Parmesan, Oliven, grillierte Zucchini, gelbe und rote Pomodorini, Taralli und Auberginen - Tartar. Wird mit Brot serviert.	
für 2 Personen.	20.50
für 4 Personen.	39.50

VORSPEISEN / ZUM TEILEN

Auberginen-Tatar	14.00
Aubergine, Randen, Tomaten, Tatar-Sauce (vegan)	

Teriyaki-Pilzspiesse	13.50
Kräuterseitlinge, Teriyaki-Glaze, Miso-Sesam-Mayo (vegan)	

Ceviche con Gambas	17.50
Gambas, Limette, Chili, rote Zwiebeln, Tomaten, Kräuter	

Stangenbrokkoli	8.50
Stangenbrokkoli, Randen-Mayo (vegan)	

Sticki Fries	12.50
Pommes frites, Trüffel-Parmesan-Mayo, Randen-Mayo	

Pimientos de Padrón	7.90
Pimientos, Meersalz, Agavensirup	

Ofengemüseteller	15.50
Saisonales Ofengemüse, Miso-Sesam-Mayo (vegan)	

Roastbeef	
Kalt serviertes Roastbeef mit Pommes frites und Basilikum-Aioli	
Kleine Portion (100g).	19.50
Grosse Portion (180g)	35.50

SALATE

Saisonale Salatbowl	
Siehe Wand oder Tafel	
Gratiniertes Ziegenkäse	22.50
Blattsalat, Cranberrys, Walnüsse, Honig-Zitronen-Dressing	
Green Goddess Chopped Salad	18.50
Spitzkohl, Gurke, Frühlingzwiebeln, Karotten, Radieschen, Edamame, Green-Goddess-Dressing Optional mit Poulet + CHF 6.00	
Mediterraner Za'atar Chopped Salad	18.50
Geröstete Süsskartoffel, Rucola, Gurke, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kichererbsen, Petersilie, Za'atar-Dressing	

BURGER

Wochenburger	
Siehe Wand oder Tafel	
Sticki Hausburger inkl. Beilage	31.50
Rindfleisch, Raclettekäse, Relish, Speck, Smoked-Rotwein-Zwiebeln, Spiegelei, Lemon-Aioli, Hausbrot mit Sesam	
Cheeseburger inkl. Beilage	28.50
Rindfleisch, Chällerhocker-Käse, rote Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, Cocktail-Sauce, Brioche-Bun	
Double Smash Burger (Mexican) inkl. Beilage	28.50
2 x 75 g Rindfleisch, Cheddar, eingelegte Zwiebeln, Jalapeños, Salat, Cocktail-Sauce, Brioche-Bun	
Rösti Deluxe Burger inkl. Beilage	36.50
Rindfleisch, Rösti, Raclettekäse, Speck, Salat, Trüffel-Parmesan-Mayo, Hausbrot mit Sesam	
Italian Stallion inkl. Beilage	28.50
Rindfleisch, Scamorza, Tomaten, Rucola, Basilikum-Aioli, Hausbrot mit Rosmarin	
Umami Chicken Burger inkl. Beilage	25.50
Poulet, Teriyaki-Glaze, Coleslaw, Salat, Miso-Sesam-Mayo, Brioche-Bun mit Furikake	

VEGIBURGER

Linsenburger inkl. Beilage	24.50
Linsen-Patty, Scamorza, Gurken, Tomaten, Salat, Sticki-Haussauce, Sauerteigbrot	
Linsenburger (vegan) inkl. Beilage	22.50
Linsen-Patty, Gurken, Tomaten, Salat, Sticki-Haussauce, Sauerteigbrot	
Portobello Burger inkl. Beilage	25.90
Portobello, Chällerhocker-Käse, eingelegte Zwiebeln, Tomaten, Lime-Aioli, Sauerteigbrot	
Portobello Burger (vegan) inkl. Beilage	23.50
Portobello, eingelegte Zwiebeln, Tomaten, Lime-Aioli, Sauerteigbrot	
Rösti Burger inkl. Beilage	23.50
Rösti, Vacherin Fribourgeois, Tomaten, Spiegelei, Salat, Lemon-Aioli, Hausbrot mit Sesam	

BEILAGEN

Bei jedem Burger ist eine Beilage mit dabei.
Für Extra-Beilagen berechnen wir CHF 7.90 pro Schale.

Coleslaw (vegan)
Asiatischer Krautsalat

Grüner Salat (vegan)
Frischer Blattsalat mit unserem Hausdressing

Pimientos de Padrón (vegan)
Knackige Pimientos, Meersalz, Agavensirup

Pommes frites (vegan)
Hausgemacht, optional mit Trüffel-Parmesan-Mayo + CHF 4.50

Süsskartoffel-Pommes (vegan)
Knusprig frittiert

EXTRAS

Hausgemachte Extrasaucen pro Portion	2.90
Basilikum-Mayo	
Chipotle-Mayo	
Cocktail-Sauce	
Lime-Aioli	
Miso-Sesam-Mayo	
Randen-Mayo	
Sticki-Haussauce	
Trüffel-Parmesan-Mayo	
Extra Burger Patty	8.50
Ergänze deinen Burger mit einem weiteren Beefpatty.	
Extra Käse	2.00
Bestelle deinen Burger mit Extra Käse oder tausche ohne Aufpreis den Käse durch: Chällerhocker, Scamorza, Raclettekäse, Cheddar, oder Parmesan	
Extra Ei	2.00
Extra Speck	2.00

DESSERT

Basque Berry Cheesecake 8.50
Cremiger baskischer Cheesecake mit gemischten Beeren

Apple Date Crunch Cake 7.50
Saftiger veganer Apfelkuchen mit Datteln und knusprigem Zimt-Crumble

KALTE LUST EIS

Kalte Lust wird aus Milch von Jersey-Kühen hergestellt. Ihre Milch hat einen hohen Fettanteil von 5 bis 6 Prozent und einen Eiweissgehalt von 4 Prozent. Diese Milch ist die Basis für den einzigartigen, luftig-cremigen Geschmack von Kalte Lust. Das Angebot kann variieren.

Fior di Latte	120g Becher.	6.50
Schokolade	120g Becher.	6.50
Kokos-Stracciatella (vegan)	120g Becher.	6.50
Mango Sorbet (vegan)	120g Becher.	6.50
Popcorn mit Karamell und Fleur de Sel	120g Becher.	6.50

MINERAL UND SÜSSGETRÄNKE OFFEN UND ALS FLASCHEN

Apfelsaft Shorley Bio	3 dl/5 dl	5.90/7.50
Citro Goba	3 dl/5 dl	4.80/7.00
Cola Goba	3,3 dl/FL	5.10
Cola Zero Goba	3,3 dl/FL	5.10
Crodino Alkoholfreier Bitter	1,75 dl/FL	5.90
San Bitter Alkoholfreier Bitter	1 dl/FL	5.90
Eis-Tee hausgemacht	3 dl/5 dl	5.90/7.50
Ginger Beer Fentimans	2 dl/FL	6.90
Mineralwasser Goba, laut und still	3 dl/5 dl/8 dl	4.70/6.90/9.90
El Tony Mate	3,3 dl/FL	6.50
Rivella rot	3,3 dl/FL	5.10
Tonic-Water Thomas Henry	2 dl	4.90
Basilikum Limonade hausgemacht	3 dl	6.50
Limetten-Citron Limonade hausgemacht	3 dl	6.50
Ingwer-Orangen Limonade hausgemacht	3 dl	6.50
Grapefruit Limonade hausgemacht	3 dl	6.50

KAFFEE

Espresso	4.80
Espresso Doppio	5.50
Café Americano	5.50
Schale/Milchkaffee.	5.50
Cappuccino	5.90
Ice Café hausgemacht.	7.90
Latte Macchiato Milchschaum / Espresso Single Shot.	6.50
Signature Espresso Tonic.	8.50
Corretto Grappa mit Alkohol, 42%	7.90
Affogato al Caffè Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen	7.90

TEE

Alpenkräuter-Tee	5.20
Früchte-Tee Apfel, Hagebutte, Papaya, Rosenblätter	5.20
Grüner Tee «Chinese Gunpowder»	5.20
Ingwer-Tee mit frischem Ingwer und Honig (Saisonal)	5.90
Kamille-Tee Bio	5.20
Pfefferminze-Tee Bio	5.20
Schwarzer Tee «Assam», Bio	5.20
Verveine-Tee Eisenkraut, Bio.	5.20

BIER

Lager Quöllfrisch, Brauerei Locher vom Fass hell, 4.5%.	3dl/5dl	5.50/7.50
Appenzeller Amber Brauerei Locher vom Fass, 4.5%.	3dl/5dl	5.50/7.50
Panaché Quöllfrisch vom Fass, Süss oder Sauer.	3dl/5dl	5.50/7.50
Birra Moretti 4.6%, Italien	6,6dl/FL	8.90
Appenzeller Weizenbier 5.2%	5dl/FL	8.50
Appenzeller Hazy Climber IPA Craft Bier, 5%	3,3dl/FL	6.90
Quöllfrisch alkoholfrei	3,3dl/FL	6.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Jeio extra dry, Italien. 1dl/FL **8.50/56.00**
Jeio extra Dry besitzt eine feine Frucht, er ist leicht und frisch, würzig, sehr harmonisch und elegant, mit einem mild-runden Abgang.

Prosecco Rosè Corvezzo FL **59.00**
Der perfekte Begleiter für unsere Tapas. Geniessen Sie intensive Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und wunderschöne Bubbles. Ein frischer und lebendiger Prosecco mit einem dezenten Rosè-Ton, einer perlenden Textur und einem leicht süssen Geschmack.

Ruof Pet-Nat Pinot Noir. FL **69.00**
Natürlich Prickelnder Pinot Noir mit Erdbeeren, wilden Beeren und einem Hauch Grapefruit. Frisch, trocken und mit leicht cremiger Textur. Die perfekte Auswahl für alle Natural Wein Fans!

Champagne/Louis Roederer Collection 245 Brut . . . FL **110.00**

ROSE

Pinot Noir Rose Pinot Noir, Dornfelder. 1dl/FL **9.00/57.00**
Naturbelassener Rosé mit roten Beeren, frischer Säure und feiner Würze. Trocken, lebendig und angenehm saftig am Gaumen.

ORANGE

Dinavolino Malvasia, Marsanne Blanche, Ortuga FL **68.00**
Aromatischer Orange Wine mit saftiger Frucht, Kräuternoten und feinen GerbstoOen. Frisch, komplex und gleichzeitig erstaunlich trinkfreudig.

WEISSWEINE

T Bianco Chardonnay, Weissburgunder und Sauvignon . . . 1dl/FL . . . **8.50/54.00**
Frischer Weisswein mit Zitrusnoten, feiner Aromatik und klarer alpiner Frische.
Leicht, unkompliziert und angenehm trocken mit saftigem Trinkfluss.

Potatoland Grüner Veltliner 1dl/FL . . . **8.50/57.00**
Lebendiger Grüner Veltliner mit frischer Säure, feiner Würze und leichter Kräuteraromatik.
Saftig, animierend und mit schöner Struktur.

Riesling Sylvaner AOC Riesling 1dl/FL . . . **8.50/53.00**
Der Riesling-Sylvaner gilt als die weisse Hauptsorte der Deutschschweiz. Er ist unser Wein zum Apéritif, leicht und spritzig mit Aromen von gelben Früchten, Pomelo und Zitronenmelisse. Die dezente Säure macht ihn auch zum passenden Begleiter von Salaten und kalten Vorspeisen.

ROTWEINE

Veronnet Rouge Gamay, Kühl serviert 1dl/FL . . . **9.00/60.00**
Frischer und weicher Rotwein mit saftiger Beerenfrucht, feiner Würze und lebendiger Frische.
Unkompliziert und sehr zugänglich.

Majas Carginan, Grenache 1dl/FL . . . **8.50/57.00**
Saftiger Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, frischer Frucht und weichen Tanninen.
Elegant, leichtfüssig und mit mineralischem Zug.

Quinta Vareza da Pedra Syrah. 1dl/FL . . . **8.50/59.00**
Intensive rubinrote Farbe mit Aromen von roten Früchten und würzig-rauchigen Noten. Im Mund intensiv, frisch, klar strukturiert und mit langanhaltendem Abgang. Feine Tannine und frische, animierende Säure, gut ausbalanciert.

WHISKEYS

Balvenie Double Wood Scotland 40% 4cl **9.50**
Ausserordentlich komplexer Single Highland Malt. Zunächst 12 Jahre in amerikanischer Eiche, dann 6 Monate in ehemaligen Sherry-Fässern gereift. Voller, runder Körper mit grossem, nachhaltigem Abgang. Nase: süsse Frucht- und Olorosso Sherrynoten, überlagert von Honig und Vanille. Gaumen: ein weicher und sanfter Malt, mit wunderbar harmonisierenden Aromen – nussige Süsse, zimtige Würzigkeit und ein delikates ausgeprägter Sherryton. Abgang: langer, wärmender Nachklang.

Evan Williams Whiskey 43% 4cl **10.00**

RUM

Bacardi Carta Negra 37% 4cl **9.50**

Patridom XO Santo Domingo 42% 4cl **13.00**

Über einen Zeitraum von zwölf bis fünfzehn Jahren reift dieser Rum sowohl in Fässern aus amerikanischer als auch französischer Eiche. Sein Aroma ist würzig mit einem Hauch von Bienenwachs. Im Hintergrund verbergen sich reife, saftige Früchte und schaffen ein harmonisches Gesamtbild. Der Geschmack ist vollmundig und ausgewogen mit einer köstlichen fruchtigen Note gepaart mit einem Hauch Vanille und Kokos.

GRAPPA

Castagner Valdobbiadore Superiore di Cartizze 38% 2cl **7.50**

Marzadro Amarone 41% 2cl **7.50**

SPIRITUOSEN

Absolut Vodka 40% Shot, 2cl **5.00**

Appenzeller 29% Shot, 2cl **5.00**

Amaretto 28%. Shot, 2cl **5.00**

Averna 29% Shot, 2cl **5.00**

Cofa Coffee Liqueur aus Appenzell, 43% Shot, 2cl **5.00**

Don Julio Tequila 40% Shot, 2cl **5.00**

Hendricks 41.4% Shot, 2cl **5.00**

Tanqueray 43.1% Shot, 2cl **5.00**

APERITIF

Basil Spritz Mikks Basilikum, Prosecco, Soda	13.50
Inge Spritz Ingwer-Orangen Likör, Soda, Schaumwein	12.50
Limette Zitrone Spritz Limetten-Zitrone, Prosecco, Soda	12.50
Pink Floyd Grapefruitsaft, Soda, Prosecco	12.50
Hugo Holundersirup, Minze, Soda, Schaumwein	12.50
Apérol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	13.50
Campari Soda Campari, Soda	12.00
Weisswein gespritzt Süss oder Sauer	10.00
Carpano bianco, rosso auf Eis	9.50

COCKTAILS

Picante de la Sticki Tequila, Chili, Koriander, Zitronensaft, Soda	18.00
Paloma Tequila, Limettensaft, Grapefruit Soda	16.00
Dark'n'Stormy Dunkler Rum, Limettensaft, Gingerbeer	16.00
Moscow Mule Vodka, Ginger-Beer, Limettensaft	16.00
London Mule Hendrick's Gin, Ginger-Beer, Limettensaft	16.00
Negroni Campari 23%, Carpano Rosso 15%, Tanqueray Gin 41%	16.00
Negroni Sbagliato	16.00
Turbo Tony Mate mit Vodka	16.00
Morgenthaler Sour Amaretto 28%, Evan Williams, Eiweiss, Zitronensaft	16.00
Whiskey Sour Evan Williams, Eiweiss, Zitronensaft	16.00
Espresso Martini Vodka, Cofa Liqueur, Espresso	16.00
Classic Margarita Tequila, Triple Sec, Limettensaft	16.00
Tequila Sour Tequila, Fluere Smoked Agave, Eiweiss, Limettensaft	16.00
Aperol Sour Aperol, Eiweiss, Zitronensaft	16.00
Basil Smash Hendricks Gin, Basil Mikks, Eiweiss.	16.00
Gin Tonic Hendrick's/Tanqueray	16.00

ALKOHOLFREIE DRINKS

Nogroni	Tanqueray 0.0%, Martini Florale, Sanbitter	14.00
Smoked Pamela	Fluère Smoked Agave, Limettensaft, Grapefruit Soda	14.00
Smoked Sour	Fluere Smoked Agave, Eiweiss, Limettensaft	14.00
Gin Tonic	Tanqueray 0.0%, Tonic, Zitrone	13.00
Verdant	Holundersirup Tonic, Citro, Gurke Minze	13.50
Inge Virgin Spritz	Ingwer-Orange, Tonic, Soda	11.00
Basil Virgin Spritz	Basilsaft, Tonic, Soda	11.00
Limetten Zitrone Virgin Spritz	Limetten-Zitrone, Tonic, Soda	11.00
Grapefruit Virgin Spritz	Grapefruit, Tonic, Soda	11.00



HERKUNFTSANGABEN

Brot, Burgerbun	Bäckerei Schwyter, St.Gallen
Gemüse, Salate	Jeune Primeur, Dietikon
Fleisch, Geflügel, Wild.	Schweizer Fleisch aus der Region Ostschweiz und Appenzell. Geflügel aus der Schweiz. Signer Metzgerei Zellweger Comestibles
Espresso, Kaffee.	Henauer Sohn AG Höri
Mineralwasser	Goba AG, Mineralquelle Gontenbad
Apfelsaft	Mosterei Möhl AG, Arbon
Bier.	Brauerei Locher, Appenzell
Weine	Martel, St.Gallen Tanninogallo Weinkeller, St.Gallen Weinstein, St.Gallen Cultivino More than wine Wine and more
Destillate	Glen Fahrn, St.Gallen
Plakate	aus dem Fundus: Palace, St.Gallen Bogen 13, Zürich Zukunft Club, Zürich Eric Andersen, Alain Kupper, Zürich Elektrosmog, Zürich
Grafik	Ollie Schaich Studio, St.Gallen Kasper-Florio, St.Gallen Königskind GmbH, Appenzell
Fotografie	Fabio Martin, St.Gallen
Druckerei.	Ochsnercopy GmbH, St.Gallen

RESTAURANT

BAR