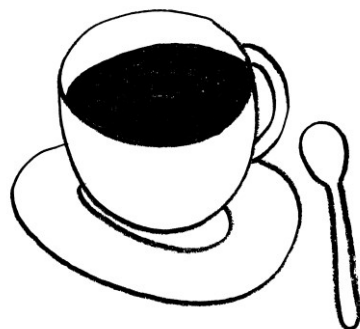




GETRÄNKEKARTE



LUST UND HUNGER

CROSTINI | Wochentags ab 14.00 Uhr, am Wochenende ab 15.00 Uhr

Geisskäse, Honig, Thymian 1Stk. 6.00 | 2Stk. 11.00

Hummus (vegan) 1Stk. 5.50 | 2Stk. 10.00

AUS DER KÜCHE | Wochentags ab 17.00 Uhr, am Wochenende ab 15.00 Uhr

Suppe | Tagesangebot 9.00

Salat | Hausmischung, Gemüsestreifen, Oregano, Dörrtomaten-Dressing, Kerne 11.00

Mini's mini | Falafel, Pickles, Oliven, Hummus, saisonale Aufstriche, Pita 18.00

Pommes | Pommes Frites, Currymayo 6.00 | 9.00

SÜSSES | den ganzen Tag

Pralinéekuchen, Streusel, Kompott, Rahm | vegane und glutenfreie Alternative möglich mind.15min 8.00

Äs Reiheli Schoggi 1.00

WEISSWEIN OFFEN

Ö | 2021

Grüner Veltliner, Welschriesling, Chardonnay | Burgenland, A 10cl 8.10 75cl 49.00

Wein und Freunde | 2021

Grauburgunder | Baden, Kaiserstuhl, D 10cl 8.00 50cl 49.00

ORANGE OFFEN

Amore proibito | 2018

Vidal | Piemont, I 10cl 9.50 75cl 58.00

ROTWEIN OFFEN

La mer et Lisa | 2021

Mourvedre (40%), Grenache (40%) Carignan (20%) | Languedoc, F 10cl 8.50 75cl 52.00

Silenzio | 2018

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca | Douro, Pinhão, P 10cl 9.20 75cl 56.00

Venus | 2020

Pinot Noir | Baden, D 10cl 9.80 75cl 60.00

SCHAUMWEIN OFFEN

Liebling | 2021

Riesling | Mosel, D 10cl 9.00 75cl 52.00

DEGUSTATIONSWEIN OFFEN

Überraschung

Spannende rote und weisse Raritäten | Immer anders, immer fein und jeweils nur solange es hat . .

WARMES UND KAFFEE

Espresso | Café Crème 4.40

Espresso Macchiato 4.90

Schale | Cappuccino 5.20

Doppelter Espresso 5.70

Latte Macchiato 6.50

Flat white 6.50

Schoggi | Ovo 5.00

Heisser Sirup 4.50

TEE

Berner Rose | Marokkanische Minze | Assam Halmari | Sencha Yamato

Verveine | Indian Chai | Ginger Lemon | Edelweiss | Roiboos Bourbon 5.00

Chai Latte 5.50

Iced Chai Latte 5.50

KAFISCHNAPS | TEESCHNAPS

Corretto | 2 cl Grappa Fior di Vite 42° 8.00

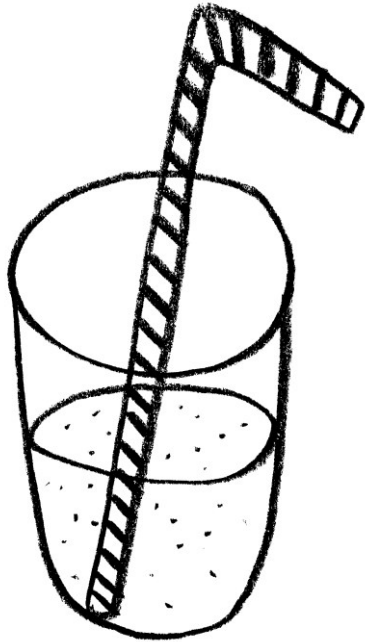
Carajillo | 2 cl Veterano 42° 8.50

Tee Rum | 2 cl Rum 40° 7.50

Apfel-Amaretto | 2 cl Amaretto 28°, Apfelsaft 8.00

Heisser Ingwerer | 4 cl Ingwerer 20°, Wasser, Zitrone 8.50

Ingwerer-Schoggi | 4 cl Ingwerer 20°, Orangenzeste, Milch, Schoggi 10.00



DRINKS

Moscow Mule 4cl Hanz-Vodka 40°, Ginger Beer, Limette	14.00
Vodka Lemon 4cl Hanz-Vodka 40°, Bitter Lemon	14.00
Vodka Mate 4cl Hanz-Vodka 40°, Lori's Mate, Limette	14.00
Gin Cucumis 4cl Hendricks Gin 41.4°, Cucumis Gurkenlimonade, Gurke	14.00
Matte Gin Tonic 4cl Matte Gin 42°, Tonic, Orange	14.00
KG 07 Gin Tonic 4cl KG 07 Gin 42°, aus Oberwil, Tonic, Orange	14.00
Hendricks Gin Tonic 4cl Hendricks Gin 41.4°, Tonic, Gurke	14.00
Rum Cola 4cl Havana Club 40°, Goba Cola	13.00
Whiskey Cola 4cl Four Roses Bourbon 40°, Goba Cola	13.00

LIQUEUR

Ingwerer Jinja Ingwerlikör handmade 20° 4cl 2cl	9.00 6.00
Berliner Luft Pfefferminzlikör 18° 4cl 2cl	9.00 6.00
Amaretto Di Mattia Walcher (Bio) 28° 4cl	9.00

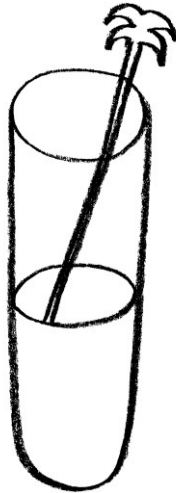
SINGLE MALT WHISKY

Lagavulin Single Malt Whisky 43° 16y 4cl	16.00
Ben Single Malt Whisky Brennerei Schwab, Oberwil 42° 4cl	16.00

OBSTBRAND & WEINBRAND

Grappa Essenza Valtelina 41° 2cl	9.50
Brandy de Jerez Reserva 36° 2cl	9.00
Obstbrände Brennerei Schwab, Oberwil 42° 2cl	9.50

MIRABELLE, QUITTE, VIEILLE PRUNE



IM OFFENAUSCHANK

WTW-Wasser mit & ohne				pauschal pro Person	3.50
Süssmost vom Burehof	25cl	4.00	50cl		6.50
Hausgemachter Eistee	25cl	4.00	50cl		6.50
Goba Cola	25cl	3.70	50cl		6.50
Goba Citro	25cl	3.70	50cl		6.50
Tonic Water Ginger Ale Ginger Beer by Thomas Henry	25cl	4.50	50cl		7.00
Ramseier Orangensaft	25cl	4.50	50cl		7.00
Holunderblütensirup von Mischu Öhler	25cl	4.00	50cl		6.50
Sirup vom Sirupier de Berne	25cl	4.00	50cl		6.50

(Eine kleine, feine & saisonale Auswahl, wir geben gerne Auskunft über unser aktuelles Sortiment)

IM FLÄSCHLI

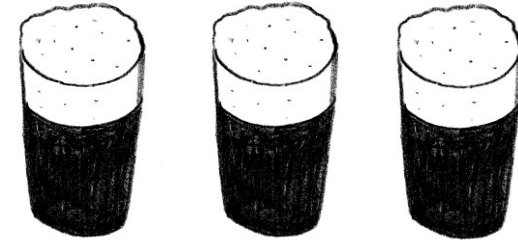
Lola Cola Null 33cl					5.50
Rivella rot und blau 33cl					5.50
Rhabarber Schorle 33cl					5.50
Vivi Soda Zitrone & Ingwer 33cl					5.50
Cucumis 33cl					5.50
Chinotto 33cl					5.50
Gents Bitter Lemon 20cl					4.80
Tomatensaft 20cl					5.50
Lori's Cold Brew Mate 33cl					5.50

APERITIF

Martinazzi Matter Spirits, Kallnach 22° 4cl	7.50
Alpstein Bitter 28° 4cl (optional: auf Eis mit Orange)	7.50
Vermouth Rosso Matter Spirits, Kallnach 16° 4cl	7.50
Vermouth Bianco Matter Spirits, Kallnach 18° 4cl	7.50
Pastis Cherry Rocher Bio 45° 4cl	8.50
Cranberry Spritz Cranberry Saft, Holundersirup, Zitronensaft, Soda, Limette (ohne Alkohol)	8.50
Manzoni Spritz 2cl Manzoni, Tonic, Soda, Orangenschnitz (ohne Alkohol)	8.50
Gespritzter Weisser	9.00
Hugo Schaumwein, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze (saisonal)	10.00
Port Tonic 4cl weisser Portwein 19.5°, Tonic, Zitronensaft, Zitronenzeste, Soda	10.00
Kir Royal Schaumwein, Crème de Cassis 20°	12.00
Veneziano Spritz Schaumwein, 4cl Veneziano 15°, Soda	12.00
Martinazzi Spritz Schaumwein, 4cl Martinazzi 15°, Soda	12.00
Ingwerer Spritz Schaumwein, 4cl Ingwerer 20°, Soda, Limette	12.00
Americano 2cl Martinazzi 22°, 2cl Vermouth Rosso 16°, Soda	13.00
Negroni Spagliato 3cl Vermouth Rosso 16°, 3cl Martinazzi 22°, Schaumwein, Orange	14.00
Negroni 2cl Gin 40°, 2cl Vermouth Rosso 16°, 2cl Martinazzi 22° (Fresh up optional: Tonic Water)	13.00

SPIRITUOSEN

Hanz-Vodka CH-Bern 40° 4cl	9.00
Hendrick's Gin Schottland 41.4° 4cl	9.00
Matte Gin CH-Bern 42° 4cl	12.00
KG 07 Gin CH 42° 4cl	12.00
Havana Club añejo especial 40° 4cl	9.00



BIER VOM FASS

Junker Felsenau 5.2°	30cl 4.80	50cl 8.00	150cl 23.00
Bärner Müntschi naturtrüb Felsenau 4.8°	30cl 5.30	50cl 8.50	150cl 24.00
Amber Felsenau 5.6°	30cl 5.80	50cl 9.00	150cl 25.00
Saisonbier vom Fass	Ist immer was anderes. Wir geben gerne Auskunft.		

BIER IN DER FLASCHE

Xenia - Solibier Session IPA Braukunst 33cl 3.8°	6.50
Weizenbier Felsenau 50cl 5.4°	8.00
Birra da Ris Appenzeller Bier glutenfrei 33cl 5°	6.50
Saisonales Craftbier aus der Region 33cl Ist immer was anderes. Wir geben gerne Auskunft	8.00

CIDER

Zobo Cider 27.5 cl 6.0°	8.50
-------------------------	------

BIER OHNE ALKOHOL

Schümli alkoholfrei Felsenau 33cl	5.50
Lola IPA alkoholfrei Lola 33cl	6.50