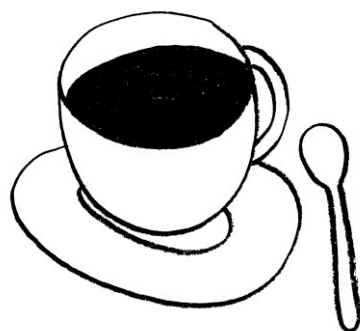




## GETRÄNKEKARTE



## LUST UND HUNGER

### Täglich ab 14.00 Uhr

Plättli   Oliven & Dörrtomaten, Emmentaler Rohesswurst, marinierte Parmesanbröckli, gepickeltes Gemüse, saisonale Sauce & Hausbrot	18.00
Humus   Humus, geröstete Kichererbsen, Olivenöl & Hausbrot (vegan)	9.00
Oliven & Dörrtomaten   marinierte Oliven&Dörrtomaten im Glas	6.00
Käse   marinierte Parmesanbröckli im Glas	7.00

### Kuchen & süsses aus der Vitrine

Unsere Vitrine wird täglich mit saisonalen Köstlichkeiten bestückt.  
„Es het solang's het“ und wir geben gerne Auskunft über das aktuelle Angebot.

### Täglich ab 17.00 Uhr

Suppe   Tagesangebot	9.00
Salat   Hausmischung, Gemüsestreifen, Oregano, Dörrtomaten-Dressing, Kerne	11.00
Mini's mini   Falafel, Pickles, Oliven&Dörrtomaten, Hummus, saisonale Aufstriche, Pita	18.00
Pommes   Pommes Frites, Currymayo	7.00   10.00

### Süsses | aus der Vitrine

Pralinéekuchen, Streusel, Kompott, Rahm   vegane und glutenfreie Alternative möglich mind.15min	8.00
Vom Blech   Aprikosen, Mandeln, Streusel, Rahm	7.00
Äs Reiheli Schoggi	1.00
Glace   Diverse Sorten   Handgemacht, vegan, glutenfrei, Stängeli Chüniig (Belp)	4.00

**WEISSWEIN OFFEN**

<b>Frischling   2023</b> RieslingxSylvaner   Walenstadt, St. Gallen, CH	10cl 7.80	75cl 47.50
<b>Volcano   2021</b> Grauburgunder   Baden, Kaiserstuhl, D	10cl 8.00	75cl 47.50
<b>Heldin   2020</b> Riesling   Leiwen, Mosel, D	10cl 7.80	75cl 47.50

**ROSÉ | ORANGE OFFEN**

<b>Véga   2023</b> Cabernet Jura   Jussy, Genf, CH	10cl 9.00	75cl 56.00
<b>Amore proibito   2018</b> Vidal   Piemont, I	10cl 9.50	75cl 58.00

**ROTWEIN OFFEN**

<b>Feminin   2020</b> Petit Verdot   Corbière, Languedoc, F	10cl 7.80	75cl 47.50
--	-----------	------------

<b>Venus   2020</b> Pinot Noir   Baden, D	10cl 9.80	75cl 60.00
--	-----------	------------

**SCHAUMWEIN OFFEN**

<b>Liebling   2022</b> 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**

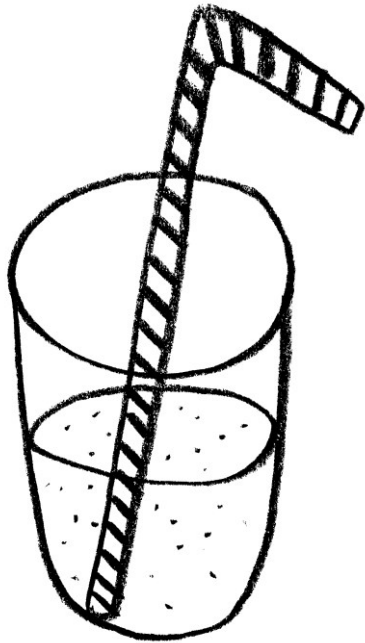
Espresso   Café Crème	4.40
Espresso Macchiato	4.90
Schale   Cappuccino	5.20
Doppelter Espresso	5.70
Café Freddo	5.70
Latte Macchiato	6.50
Flat white	6.50
Schoggi   Ovo	5.00
Heisser Sirup	4.50

**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	14.00
Whiskey Cola   4cl Four Roses Bourbon 40°, Goba Cola	14.00

## 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   Mirabelle, Quitte, Vieille Prune	9.50



#### 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 von FabNa, Fabelhaft, Natürlich (Ingwer Zitrone, Mate, Chriüiter)	25cl	4.00	50cl		6.50

#### IM FLÄSCHLI

Vivi Kola Zéro 33cl					5.80
Rivella rot und blau 33cl					5.80
Rhabarber Schorle 33cl					5.80
Vivi Soda Blutorange & Ingwer 33cl					5.80
Cucumis 33cl					5.80
Chinotto 33cl					5.80
Gents Bitter Lemon 20cl					5.00
Tomatensaft 20cl					5.80
Lori's Cold Brew Mate 33cl					5.80

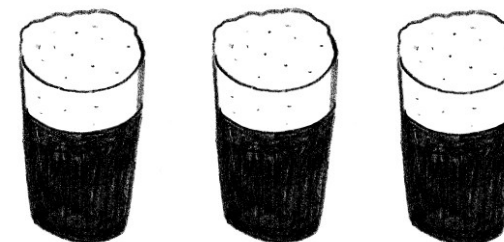
## APERITIF

Martinazzi Matter Spirits, Kallnach 22° 4cl	7.80
Alpstein Bitter 28° 4cl (optional: auf Eis mit Orange)	7.80
Vermouth Rosso Matter Spirits, Kallnach 16° 4cl	7.80
Vermouth Bianco Matter Spirits, Kallnach 18° 4cl	7.80
Pastis Cherry Rocher Bio 45° 4cl (auf Eis mit Wasserkaraffe)	8.50

Cranberry Spritz   Cranberry Saft, Holundersirup, Zitronensaft, Soda, Limette (ohne Alkohol)	9.00
Manzoni Spritz   2cl Manzoni, Tonic, Soda, Orangenschnitz (ohne Alkohol)	9.00
Gespritzter Weissler   süss oder sauer	10.00
Hugo   Schaumwein, Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze (saisonal)	11.00
Port Tonic   6cl weisser Portwein 19.5°, Tonic, Zitronensaft, Zitronenzeste, Soda	11.00
Veneziano Spritz   Schaumwein, 4cl Veneziano 15°, Soda	13.00
Martinazzi Spritz   Schaumwein, 4cl Martinazzi 15°, Soda	13.00
Ingwerer Spritz   Schaumwein, 4cl Ingwerer 20°, Soda, Limette	13.00
Americano   2cl Martinazzi 22°, 2cl Vermouth Rosso 16°, Soda	13.00
Negroni   2cl Gin 42°, 2cl Vermouth Rosso 16°, 2cl Martinazzi 22° (Fresh up optional: Tonic Water)	14.00
Negroni Spagliato   3cl Vermouth Rosso 16°, 3cl Martinazzi 22°, Schaumwein, Orange	15.00

## SPIRITUOSEN

Hanz-Vodka CH-Bern 40° 4cl	10.00
Hendrick's Gin Schottland 41.4° 4cl	10.00
Matte Gin CH-Bern 42° 4cl	10.00
KG 07 Gin CH 42° 4cl	10.00
Havana Club añejo especial 40° 4cl	10.00



## BIER VOM FASS

Junker Felsenau 5.2°	30cl 5.00	50cl 8.30	150cl 24.50
Bärner Müntschi naturtrüb Felsenau 4.8°	30cl 5.80	50cl 9.20	150cl 27.50
Amber Felsenau 5.6°	30cl 5.80	50cl 9.20	150cl 27.50
Saisonbier vom Fass	Ist immer was anderes. Wir geben gerne Auskunft.		

## BIER IN DER FLASCHE

Weizenbier Felsenau 50cl 5.4°	8.00
Birra da Ris Appenzeller Bier   glutenfrei   33cl 5°	7.00
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	5.80
Lola IPA alkoholfrei Lola 33cl	6.80