



---

## UNSERE GETRÄNKEKARTE

---

<b>Kalt- und Heissgetränke</b>	<b>Saisonale Kreationen</b> ohne und mit Alkohol	2
	<b>Apéro</b> ohne Alkohol	3
	<b>Apéro</b> mit Alkohol	4
	<b>Kaltgetränke</b> Süssgetränke   Säfte   Biere	5
	<b>Heissgetränke</b> Kaffee   Tee	6
	<b>Heissgetränke</b> Punsch   Milchgetränke   Kaffeespezialitäten	7
<b>Weine</b>	<b>Schaumweine</b>	9
	<b>Roséwein</b> Offenausschank	10
	<b>Weissweine</b> Offenausschank	11 – 12
	<b>Weissweine</b> Flaschen	13 – 14
	<b>Rotweine</b> Offenausschank	15 – 18
	<b>Rotweine</b> Flaschen	19 – 25
	<b>Dessertwein</b>	26
<b>Spirituosen und Digestives</b>	<b>Liköre   Spirituosen</b>	27
	<b>Rum und Cognac   Whisky</b>	28

---

## UNSERE FRÜHLINGSKREATIONEN

---

Erfrischend	<b>„Italien Gipsy“</b> Aperol, Prosecco und Orangensaft	9.50
Prickelnd	<b>„Frühlings - Cüpli“</b> Prosecco kombiniert mit Mojito - Sirup	9.—
Mutig & Fruchtig	<b>„Fruity Cave“</b> das dunkle Sauerbier mit fruchtigem Kirschen-Geschmack	6.—
Spritzig	<b>Frisch - Fröhlich - Sirup</b> aus der GOBA Manufaktur, mit Mineralwasser, Zitrone und Rosmarin 2,5 dl	4.50
Frisch gepresst	<b>Erdbeer – Rüebli – Saft</b> <b>Erdbeer – Orange – Saft</b> <b>Rüebli – Orange – Saft</b>	2,0 dl 7.50





---

ZUR FEIER DES TAGES!  
UNSERE APÉROS OHNE ALKOHOL

---

		7,5 dl	Glas / 4 cl
Hiesige Àperitifs	<b>„Bitter - Süs“</b> Geschmacksexplosion aus der Zichorie, gespritzt mit Mineral		8.—
	<b>„Amicero“</b> die Ingwer-Orangen-Àperoperle mit Mineral gespritzt		8.—
	<b>„Manzoni“</b> die Beerenglut mit Mineral gespritzt und Beeren garniert		8.—
Prickelnd	<b>„Tröpfel DER ZWEITE“</b> aus schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfel	48.—	8.—
Gin	<b>„Windspiel“</b> ein exklusives Geschmackserlebnis aus der Vulkaneifel serviert mit Gents Tonic oder Orangensaft		12.80
Alte Klassiker	<b>„Sanbitter“</b> sec   <b>„Sanbitter“</b> Orange	6.50	7.—
	<b>Tomatensaft</b> zum selber würzen		6.—
Zum Knabbern	<b>Käse - Blätterteigstangen</b> mit und ohne Kümmel		2.—
	<b>Knoblauchbrot</b> knusprig und hausgemacht		5.—
	<b>Lachs- oder Mostbröcklicanapes</b> oder gemischt		7.50
– Alle unsere Apéros werden mit Salznüsse serviert. –			




---

ZUR FEIER DES TAGES!  
UNSERE APÉROS MIT ALKOHOL

---

		% Vol.	7,5 dl	Glas / 4cl
Hiesige Aperitifs	„ <b>Appenzeller Schaumwein AOC</b> “ spritzig und leicht süß		51.—	
	„ <b>Appenzeller Alpenbitter</b> “ mit Eis und Mineralwasser	29 %		7.50
	„ <b>Alpstein Bitter</b> “ von GOBA mit Eis und Mineralwasser	28 %		7.50
Prickelnd	<b>Prosecco „il Concerto DOC“ San Simone</b> extra dry		48.—	9.—
	<b>Prosecco mit Holunderblütensirup</b> aus dem Kloster in Jakobsbad			9.—
Alte Klassiker	<b>Gespritzter Weisswein</b> süß oder sauer		2 dl	7.50
	„ <b>Aperol Spritz</b> “		2 dl	9.50
	„ <b>Martini Bianco</b> “ sec oder mit Soda	15 %		7.50
	<b>Campari</b> Soda † <b>Campari</b> Orange	23 %	7.50	† 8.—
	<b>Cynar</b> Soda † <b>Cynar</b> Orange	16 %	7.50	† 8.—
	<b>Gin „Deux Frères“ (CH)</b> sec † mit Gents Tonic	43 %	8.—	† 13.30
	<b>Gin „Hendricks“</b> mit Gents Tonic oder mit Orangensaft	43 %		12.50
Zum Knabbern	<b>Käse - Blätterteigstangen</b> mit und ohne Kümmel			2.—
	<b>Knoblauchbrot</b> knusprig und hausgemacht			5.—
	<b>Lachs - oder Mostbröcklicanapes</b> oder gemischt			7.50

– Alle unsere Apéros werden mit Salznüsse serviert. –



KALTE SÜSSGETRÄNKE		3 dl	5 dl	1 Lt.
Wasser	<b>„Appenzeller Mineral“</b> leise oder still	5.—	6.60	9.80
	<b>Quellwasser</b> ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben wir uns jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen	2.50	4.—	7.—
Süssgetränke	<b>Goba Cola ; Goba Cola zero ; Flauder ; Citro ; Orange ; Yolo ; Rivella</b> rot oder blau ; <b>Shorley Gents Tonic ; Gents Bitter Lemon</b>	5.—	2,0 dl 5.30	
Hausgemacht	<b>Eistee</b> mit Schwarztee und frischem Zitronen- und Orangensaft	5.—	7.60	13.60
Sirup	<b>Holunderblütensirup</b> gespritzt mit Mineralwasser		2,5 dl 4.50	
	<b>Himbeersirup</b> für Kinder	1,0 dl 1.—	2,0 dl 2.—	
FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE		2 dl		
Frisch gepresst	<b>Orangensaft ; Rüebli-saft ; Apfelsaft</b> oder gemischt			7.50
Pasteurisiert	<b>Pfirsichsaft ; Fruchtcocktail ; Cranberry</b>			5.50
Obstsaft vergoren	<b>„Saft vom Fass“</b> in der Bügelflasche (ohne Alkohol)			6.50
APPENZELLER BIERE		% Vol.	3 dl	5 dl
Offenausschank	<b>Stange ; Stange-Panache</b> süss oder sauer	4,8 %	5.—	
Flaschenbier	<b>Quöllfrisch Hell ; Quöllfrisch Dunkel</b>	4,8 %		6.50
	<b>Quöllfrisch Naturtrüb</b> Bügelflasche	4,8 %		7.—
	<b>Weizenbier</b> Bügelflasche	5,2 %		7.—
Ohne Alkohol	<b>Leermond Bier</b>		6.—	
	<b>Bschorle</b> – Malz mit Birnen - und Apfelsaft			6.50



KAFFEE		Tasse	Portion
	<b>Café nature   Espresso nature</b>	4.60	9.—
	<b>Café crème   Milchkafee   Café HAG   Getreidekaffee</b>	4.80	9.40
	<b>Espresso crème   Espresso HAG   Espresso Macchiato</b>	4.80	
	<b>Doppel Espresso</b>	5.80	
	<b>Café mélange</b>	5.80	10.—
	<b>Cappuccino</b>	5.30	
	<b>Latte Macchiato</b>	5.60	
	<b>Latte Macchiato mit Aroma</b> Caramel   Haselnuss   Schokolade   Vanille	6.60	
	<b>Café crème „Appezöll“</b> mit zwei Cookies aus unserer hauseigenen Conditorei	5.30	
TEE		Tasse	Portion
Schwarztee*	<b>«Early Morning»</b> nature   crème oder citron	4.60   4.80	9.—   9.40
Kräutertee*	<b>Pfefferminz   Hagebutten   Verveine   Kamillen   Lindenblüten   Früchten</b>	4.60	9.—
Teemischungen*	<b>«Bio Orange-Ingwer»</b> Äpfel, Zitronengras, Orangen und Ingwer	4.80	9.60
	<b>«Stern von Africa»</b> Rooibostee mit Orangen und Zimt	4.80	9.60
	<b>«Macabeo»</b> Grüntee mit Katzenpfötli, Rosen- und Kornblumenblüten	4.80	9.60
	<b>«Wellnesstee»</b> Früchte, Grüntee, Rooibos, Steviakraut	4.80	9.60
	<b>«Kaminglut»</b> Äpfel, Hibiskus, Rooibos, Weinbeeren, Zimt, Nelken...	4.80	9.60
Spezialitäten*	<b>Hagebuttentee</b> mit Orangensaft	5.50	
	<b>Schwarztee</b> mit Rum	7.—	



PUNSCH		Tasse	
Punsch	<b>Apfel ; Orangen ; Rum</b>	4.60	
	<b>Rumpunsch</b> mit Alkohol ; <b>Jagertee</b> mit Alkohol	7.—	
MILCHGETRÄNKE		Tasse	Portion
ohne Alkohol	<b>Schokolade ; Ovomaltine</b> heiss oder kalt	5.—	10.—
	<b>Schokolade „mélange“ ; Ovomaltine „mélange“</b>	6.—	11.—
	<b>«Chai Latte»</b>	6.—	
mit Alkohol	<b>Schoggi-Schümli</b> mit Rum «Coruba» und Schlagrahm	8.50	
KAFFEE – SPEZIALITÄTEN		Tasse	
ohne Alkohol	<b>«Moccacino»</b> Heisse Schokolade mit einem Espresso	6.50	
	<b>«Café Latte Freddo»</b> eisgekühlter Kaffee mit einem Schuss Milch, leicht gesüsst	7.—	
mit Alkohol	<b>«Hauskaffi»</b> mit „Appenzeller 9050“ und zwei Cookies unserer hauseigenen Conditorei	8.60	
	<b>«Kafi Bibeflade»</b> mit „Appenzeller Alpenbitter“ und einem Biberli	8.60	
	<b>„Café Amaretto“</b> mit Amaretto Disaronno und einem Ghiottini	8.60	
	<b>„Irish Coffee“</b> mit Tullamore Whisky und einem Ghiottini	8.60	
	<b>„Café Coretto“</b> mit Grappa di Brunello	8.40	
	<b>„Café fertig“ ; „Café Luz“</b> mit Trester, Zwetschgen oder Kräuter	7.—	
	<b>«Affogato al Caffé»</b>		
	Ein Espresso im Krug begleitet von einer Kugel Vanille und einem Ghiottini	6.—	
	– dazu 2cl „Disaronno Amaretto“	+ 3.—	