



UNSERE GETRÄNKEKARTE

Kalt- und Heissgetränke	Saisonale Kreationen ohne und mit Alkohol	2
	Apéro ohne Alkohol	3
	Apéro mit Alkohol	4
	Kaltgetränke Süssgetränke ; Säfte ; Biere	5
	Heissgetränke Kaffee ; Tee	6
	Heissgetränke Punsch ; Milchgetränke ; Kaffeespezialitäten	7
Weine	Schaumweine Offenausschank	9
	Schaumweine Flaschen ; Roséwein Offenausschank	10
	Weissweine Offenausschank	11 – 12
	Weissweine Flaschen	13 – 14
	Rotweine Offenausschank	15 – 17
	Rotweine Flaschen	18 – 23
	Dessertwein	24
Spirituosen und Digestives	Liköre ; Spirituosen	25
	Rum und Cognac ; Whisky	26

UNSERE SOMMERKREATIONEN

Erfrischend - blumig	«Rosa de Jamaica»	3dl	5.50
	unser hausgemachter Saison-Eistee aus Hibiskusblütentee,	5dl	7.70
	mit frischem Orangensaft gespritzt (alkoholfrei)	1 L	13.50
Cremig - erfrischend	Iced Matcha Latte \forall (alkoholfrei)		
	herrlich erfrischend und aromatisch! Mit Hafermilch und Vanille. Einfach ein Genuss!		11.50
Erfrischend - prickelnd	Picchio d'Oro – Moscato d'Asti DOCG -		
	eine liebevolle Umarmung – charmant, leichtfüssig und voller Charakter		9.—
Leicht - floral	«Sommer-Spritz Maison»		
	Sanddorn, Zitronenmelisse und Lindenblüten, gespritzt mit Prosecco		11.50
Beerig - frisch	Lillet Wild Berry		
	Lillet-Blanc, Wild Berry Tonic und frische Beeren		11.50
Spritzig - fruchtig	Sommer-Cüpli		
	Kiwi-Likör Nr. 11 der GOBA, gespritzt mit Prosecco		9.50





ZUR FEIER DES TAGES!
UNSERE APÉROS OHNE ALKOHOL

		7,5 dl	Glas / 4 cl
Hiesige Àperitifs	«Chico» Geschmacksexplosion aus der Zichorie, gespritzt mit Mineral		9.—
	«Amicero» die Ingwer-Orangen-Àperoperle mit Mineral gespritzt		9.—
	«Manzoni» die Beerenglut mit Mineral gespritzt und Beeren garniert		9.—
Prickelnd	«Traubentau» „ECHT SWISS“ aus taufrischen hiesigen Trauben	48.—	9.—
Gin	«Windspiel» ein exklusives Geschmackserlebnis aus der Vulkaneifel serviert mit Gents Tonic oder Orangensaft		13.—
Alte Klassiker	«Sanbitter Sec» «Sanbitter Mineral» «Sanbitter Orange»	7.50 8.50	9.—
	Tomatensaft «Michel» zum selber würzen		7.—
Zum Knabbern	Käse - Blätterteigstangen mit und ohne Kümmel		2.—
	Knoblauchbrot knusprig und hausgemacht		5.50
	Lachs,- oder Mostbröcklicanapés oder gemischt		8.—
	– Alle unsere Apéros werden mit Salznüsse serviert. –		



ZUR FEIER DES TAGES!
UNSERE APÉROS MIT ALKOHOL

		% Vol.	7,5 dl	Glas / 4cl
Hiesige Aperitifs	« Appenzeller Alpenbitter » mit Eis und Mineralwasser	29 %		9.—
	« Alpstein Bitter » von GOBA mit Eis und Mineralwasser	28 %		9.—
	« Gin 27 » Appenzeller Dry Gin mit Gents Tonic	43%		14.—
Prickelnd	Prosecco „il Concerto DOC“ San Simone extra dry		48.—	9.—
	Prosecco mit Holunderblütensirup aus dem Kloster in Jakobsbad			9.50
Alte Klassiker	Gespritzter Weisswein süss oder sauer		2 dl	9.—
	« Aperol Spritz »		2 dl	11.50
	« Martini Bianco » sec oder mit Soda	15 %		9.—
	Campari Soda ; Campari Orange	23 %	9.—	; 9.50
	Cynar Soda ; Cynar Orange	16 %	9.—	; 9.50
	Gin «Deux Frères» (CH) sec ; mit Gents Tonic	43 %	11.—	; 15.—
	Gin «Hendricks» mit Gents Tonic oder mit Orangensaft	43 %		13.—
Zum Knabbern	Käse - Blätterteigstangen mit und ohne Kümmel			2.—
	Knoblauchbrot knusprig und hausgemacht			5.50
	Lachs,- oder Mostbröcklicanapés oder gemischt			8.—

– Alle unsere Apéros werden mit Salznüsse serviert. –



KALTE SÜSSGETRÄNKE		3 dl	5 dl	1 Lt.
Wasser	«Appenzeller Mineral» leise oder still	5.30	7.50	11.—
	Quellwasser ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben wir uns jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen	3.—	5.—	8.—
Süssgetränke	Goba Cola ; Goba Cola zero ; Flauder ; Citro ; Orange ; Yolo ; Rivella rot oder blau ; Shorley Gents Tonic ; Gents Bitter Lemon	5.30		2,0 dl 5.60
Hausgemacht	Eistee «Maison» mit Schwarztee, Zitronen- und Orangensaft	5.60	7.80	13.50
Sirup	Holunderblütensirup gespritzt mit Mineralwasser	5.60	7.80	
	Himbeersirup für Kinder		1,0 dl 1.—	2,0 dl 2.—
FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE		2 dl		
Frisch gepresst	Orangensaft ; Rüebli-saft ; Apfelsaft oder gemischt			9.—
Pasteurisiert	Rheintaler Süssmost ; Pfirsichsaft «Michel»			6.—
Obstsaft vergoren	«Saft vom Fass» in der Bügelflasche (ohne Alkohol)			7.—
APPENZELLER BIERE		% Vol.	3 dl	5 dl
Offenausschank	Stange ; Stange-Panache süss oder sauer	4,8 %	5.30	
Flaschenbier	Quöllfrisch Hell ; Quöllfrisch Dunkel	4,8 %		7.—
	Quöllfrisch Naturtrüb Bügelflasche	4,8 %		7.50
	Weizenbier Bügelflasche	5,2 %		7.50
	«Ginger Beer» leichtes Ingwer-Bier	2,4 %	6.—	
Ohne Alkohol	Leermond Bier		6.—	
	Bschorle Malz mit Birnen – und Apfelsaft		6.—	



KAFFEE		Tasse	Portion
	Café nature Espresso nature	5.—	9.70
	Café crème Café HAG Getreidekaffee	5.10	9.80
	Espresso crème Espresso HAG Espresso Macchiato	5.10	
	Milchkaffee	5.20	10.—
	Doppel Espresso	6.20	
	Café mélange	6.20	11.90
	Cappuccino	5.60	
	Latte Macchiato	6.—	
	Latte Macchiato mit Aroma Caramel Haselnuss Schokolade Vanille	7.—	
	Café crème „Appezöll“ mit zwei Cookies aus unserer hauseigenen Conditorei	5.50	
BIO TEE		Tasse	Portion
Schwarztee*	BIO English Breakfast nature crème oder citron	5.— 5.10	9.70 9.80
Kräutertee*	Kräutergarten Verveine Kamille Pfefferminz Früchte	5.—	9.80
Teemischungen*	Hibiskus Hibiskusblüten und Karkade	5.—	9.80
	Bio Orange-Ingwer Äpfel, Zitronengras, Orangen und Ingwer	5.—	9.80
	Stern von Africa Rooibostee mit Orangen und Zimt	5.—	9.80
	Macabeo Grüntee mit Katzenpfötli, Rosen- und Kornblumenblüten	5.—	9.80
	Wellnesstee Früchte, Grüntee, Rooibos, Steviakraut	5.—	9.80
	Kaminglut Äpfel, Hibiskus, Rooibos, Weinbeeren, Zimt, Nelken...	5.—	9.80
Spezialitäten*	Hibiskustee mit Orangensaft	6.—	
	Schwarztee mit Rum	7.—	



PUNSCH		Tasse	
Punsch	Apfel ; Orangen ; Rum	5.—	
	Rumpunsch mit Alkohol ; Jagertee mit Alkohol	7.50	
MILCHGETRÄNKE		Tasse	Portion
ohne Alkohol	Schokolade ; Ovomaltine heiss oder kalt	5.50	11.—
	Schokolade „mélange“ ; Ovomaltine „mélange“	6.50	13.—
	«Chai Latte»	7.—	
mit Alkohol	«Schoggi-Schümli» mit Rum «Coruba» und Schlagrahm	9.50	
KAFFEE – SPEZIALITÄTEN		Tasse	
ohne Alkohol	«Moccacino» Heisse Schokolade mit einem Espresso	7.50	
	«Café Latte Freddo» eisgekühlter Kaffee mit einem Schuss Milch, leicht gesüsst	7.50	
mit Alkohol	«Hauskaffi» mit „Appenzeller 9050“ und zwei Cookies unserer hauseigenen Conditorei	9.50	
	«Kafi Bibeflade» mit „Appenzeller Alpenbitter“ und einem Biberli	9.50	
	«Café Amaretto» mit Amaretto Disaronno und einem Ghiottini	9.50	
	«Irish Coffee» mit Tullamore Whisky und einem Ghiottini	9.50	
	«Café Coretto» mit Grappa di Brunello	8.50	
	«Café fertig» ; «Café Luz» mit Trester, Zwetschgen oder Kräuter	8.50	
	«Affogato al Caffé»		
	Ein Espresso im Krug begleitet von einer Kugel Vanille und einem Ghiottini	7.—	
	– dazu 2cl „Disaronno Amaretto“	+ 4.—	