



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	9
	Weissweine Offenausschank	10
	Weissweine Flaschen	11 – 13
	Rotweine Offenausschank	14 – 17
	Rotweine Flaschen	18 – 24
	Dessertwein	25
Spirituosen und Digestives	Liköre Spirituosen	26
	Rum und Cognac Whisky	27

UNSERE KALTEN WINTERGETRÄNKE

Spritzig-erfrischend	„Winter-Mimosa“ spritzige Kombination von Prosecco und Blutorangensaft	9.50
Würzig-erfrischend	„Ginger Beer“ ausgewogene Mischung von Bier und Ingwer	3 dl 6.50

UNSERE HEISSE KREATIONEN FÜR KALTE WINTERTAGE

Bitter-Süss	„Hot Chicorée“ herrliche Kombination von „Chico“ und heissem Cranberrysaft	6.50
Wärmend-süss	„Schoggi – Mallow“ feinsten heisse Schokolade gekrönt mit Mini-Marshmallows	6.—
Erfrischend-süss	„Hot Choco – Mint“ (mit Alkohol) Die perfekte Kombination von heisse Schokolade und Pfefferminz!	9.—
Würzig-wärmend	„Hausgemachter Glühwein“ (mit Alkohol) Aus feinsten Zutaten, frisch zubereitet	8.—
Aus dem Kloster in Jakobsbad	„Chlösterlipunsch“ aus verschiedenen Beerenfrüchten und Apfelschalen	5.60
	„Ingwerpunsch“ aus Ingwer, Nelken, Zimt, Zitronenschalen und Orangensaft	mit Heisswasser 6.60
		mit heissem Weisswein 7.90





ZUR FEIER DES TAGES!
UNSERE APÉROS OHNE ALKOHOL

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



ZUR FEIER DES TAGES!
UNSERE APÉROS MIT ALKOHOHOL

		% Vol.	7,5 dl	Glas / 4cl
Hiesige Aperitifs	„Appenzeller Schaumwein AOC“ spritzig und leicht süss		51.—	
	„Appenzeller Alpenbitter“ mit Eis und Mineralwasser	29 %		8.—
	„Alpstein Bitter“ von GOBA mit Eis und Mineralwasser	28 %		8.—
	„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.—
Alte Klassiker	Gespritzter Weisswein süss oder sauer		2 dl	8.—
	„Aperol Spritz“		2 dl	10.50
	„Martini Bianco“ sec oder mit Soda	15 %		8.—
	Campari Soda Campari Orange	23 %	8.— 8.50
	Cynar Soda Cynar Orange	16 %	8.— 8.50
	Gin „Deux Frères“ (CH) sec mit Gents Tonic	43 %	9.50	15.—
	Gin „Hendricks“ mit Gents Tonic oder mit Orangensaft	43 %		12.50
Zum Knabbern	Käse - Blätterteigstangen mit und ohne Kümmel			2.—
	Knoblauchbrot knusprig und hausgemacht			5.—
	Lachs - oder Mostbröcklicanapes oder gemischt			7.50

– Alle unsere Apéros werden mit Salznüsse serviert. –



KALTE SÜSSGETRÄNKE		3 dl	5 dl	1 Lt.
Wasser	„Appenzeller Mineral“ leise oder still	5.—	6.80	10.—
	Quellwasser ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben wir uns jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen	2.50	4.—	7.—
Süssgetränke	Goba Cola ; Goba Cola zero ; Flauder ; Citro ; Orange ; Yolo ; Rivella rot oder blau ; Shorley Gents Tonic ; Gents Bitter Lemon	5.—	2,0 dl 5.30	
Hausgemacht	Eistee mit Schwarztee und frischem Zitronen- und Orangensaft	5.—	7.60	13.60
Sirup	Holunderblütensirup gespritzt mit Mineralwasser		3,0 dl 5.50	
	Himbeersirup für Kinder	1,0 dl 1.—	2,0 dl 2.—	
FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE		2 dl		
Frisch gepresst	Orangensaft ; Rüebli-saft ; Apfelsaft oder gemischt			7.50
Pasteurisiert	Pfirsichsaft ; Fruchtcocktail ; Cranberry			5.50
Obstsaft vergoren	„ Saft vom Fass “ in der Bügelflasche (ohne Alkohol)			6.50
APPENZELLER BIERE		% Vol.	3 dl	5 dl
Offenausschank	Stange ; Stange-Panache süss oder sauer	4,8 %	5.—	
Flaschenbier	Quöllfrisch Hell ; Quöllfrisch Dunkel	4,8 %		6.50
	Quöllfrisch Naturtrüb Bügelflasche	4,8 %		7.—
	Weizenbier Bügelflasche	5,2 %		7.—
	„ Ginger Beer “ leichtes Ingwer-Bier	2,4 %	6.—	
Ohne Alkohol	Leermond Bier		6.—	
	Bschorle – Malz mit Birnen - und Apfelsaft			6.50



KAFFEE		Tasse	Portion
	Café nature Espresso nature	4.70	9.20
	Café crème Milchkafee Café HAG Getreidekaffee	4.90	9.60
	Espresso crème Espresso HAG Espresso Macchiato	4.90	
	Doppel Espresso	5.90	
	Café mélange	6.—	11.—
	Cappuccino	5.40	
	Latte Macchiato	6.—	
	Latte Macchiato mit Aroma Caramel Haselnuss Schokolade Vanille	7.—	
	Café crème „Appezöll“ mit zwei Cookies aus unserer hauseigenen Conditorei	5.40	
TEE		Tasse	Portion
Schwarztee*	«Early Morning» nature crème oder citron	4.70 4.90	9.20 9.60
Kräutertee*	Pfefferminz Verveine Kamillen Lindenblüten Früchten	4.70	9.20
Teemischungen*	«Hibiskus» Hibiskusblüten und Karkade	4.90	9.60
	«Bio Orange-Ingwer» Äpfel, Zitronengras, Orangen und Ingwer	4.90	9.60
	«Stern von Africa» Rooibostee mit Orangen und Zimt	4.90	9.60
	«Macabeo» Grüntee mit Katzenpfötli, Rosen- und Kornblumenblüten	4.90	9.60
	«Wellnesstee» Früchte, Grüntee, Rooibos, Steviakraut	4.90	9.60
	«Kaminglut» Äpfel, Hibiskus, Rooibos, Weinbeeren, Zimt, Nelken...	4.90	9.60
Spezialitäten*	Hibiskustee mit Orangensaft	6.—	
	Schwarztee mit Rum	7.—	



PUNSCH		Tasse	
Punsch	Apfel ; Orangen ; Rum	4.90	
	Rumpunsch mit Alkohol ; Jagertee mit Alkohol	7.—	
MILCHGETRÄNKE		Tasse	Portion
ohne Alkohol	Schokolade ; Ovomaltine heiss oder kalt	5.—	10.—
	Schokolade „mélange“ ; Ovomaltine „mélange“	6.—	11.—
	«Chai Latte»	6.—	
mit Alkohol	Schoggi-Schümli mit Rum «Coruba» und Schlagrahm	9.—	
KAFFEE – SPEZIALITÄTEN		Tasse	
ohne Alkohol	«Moccacino» Heisse Schokolade mit einem Espresso	6.50	
	«Café Latte Freddo» eisgekühlter Kaffee mit einem Schuss Milch, leicht gesüsst	7.—	
mit Alkohol	«Hauskaffi» mit „Appenzeller 9050“ und zwei Cookies unserer hauseigenen Conditorei	9.—	
	«Kafi Bibeflade» mit „Appenzeller Alpenbitter“ und einem Biberli	9.—	
	„Café Amaretto“ mit Amaretto Disaronno und einem Ghiottini	9.—	
	„Irish Coffee“ mit Tullamore Whisky und einem Ghiottini	9.—	
	„Café Coretto“ mit Grappa di Brunello	8.50	
	„Café fertig“ ; „Café Luz“ mit Trester, Zwetschgen oder Kräuter	7.50	
	«Affogato al Caffé»		
	Ein Espresso im Krug begleitet von einer Kugel Vanille und einem Ghiottini	6.—	
	– dazu 2cl „Disaronno Amaretto“	+ 3.—	