



---

## UNSERE GETRÄNKEKARTE

---

|                                       |   |         |
|---------------------------------------|---|---------|
| <b>Kalt- und<br/>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>Weissweine</b> Offenausschank                                  | 10      |
|                                       | <b>Weissweine</b> Flaschen  | 11 – 13 |
|                                       | <b>Rotweine</b> Offenausschank                                    | 14 – 17 |
|                                       | <b>Rotweine</b> Flaschen  | 18 – 24 |
|                                       | <b>Dessertwein</b>  | 25      |
| <b>Spirituosen<br/>und Digestives</b> | <b>Liköre   Spirituosen</b>                                       | 26      |
|                                       | <b>Rum und Cognac   Whisky</b>                                    | 27      |

---

## UNSERE KALTEN WINTERGETRÄNKE

---

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

---

## UNSERE HEISSE KREATIONEN FÜR KALTE WINTERTAGE

---

|                                 |  |                            |
|---------------------------------|--|----------------------------|
| Bitter-Süss                     | <b>„Hot Chicorée“</b> herrliche Kombination von „Chico“ und heissem Cranberrysaft                          | 6.50                       |
| Wärmend-süss                    | <b>„Schoggi – Mallow“</b> feinsten heisse Schokolade gekrönt mit Mini-Marshmallows                         | 6.—                        |
| Erfrischend-süss                | <b>„Hot Choco – Mint“</b> (mit Alkohol)<br>Die perfekte Kombination von heisse Schokolade und Pfefferminz! | 9.—                        |
| Würzig-wärmend                  | <b>„Hausgemachter Glühwein“</b> (mit Alkohol)<br>Aus feinsten Zutaten, frisch zubereitet                   | 8.—                        |
| Aus dem Kloster<br>in Jakobsbad | <b>„Chlösterlipunsch“</b> aus verschiedenen Beerenfrüchten und Apfelschalen                                | 5.60                       |
|                                 | <b>„Ingwerpunsch“</b> 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                                     | <b>„Chico“</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<br>serviert mit Gents Tonic oder Orangensaft |        | 12.80       |
| Alte Klassiker  | <b>„Sanbitter“</b> sec   <b>„Sanbitter“</b> Orange  | 6.50   | 8.—         |
|   | <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 %   |           | 8.—        |
|                   | <b>„Alpstein Bitter“</b> von GOBA mit Eis und Mineralwasser          | 28 %   |           | 8.—        |
|                   | <b>„Gin 27“</b> Appenzeller Dry Gin mit Gents Tonic                  | 43%    |           | 14.—       |
| 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      | 8.—        |
|                   | <b>„Aperol Spritz“</b>   |        | 2 dl      | 10.50      |
|                   | <b>„Martini Bianco“</b> sec oder mit Soda                            | 15 %   |           | 8.—        |
|                   | <b>Campari Soda</b>   <b>Campari Orange</b>                          | 23 %   | 8.— ..... | 8.50       |
|                   | <b>Cynar Soda</b>   <b>Cynar Orange</b>                              | 16 %   | 8.— ..... | 8.50       |
|                   | <b>Gin „Deux Frères“ (CH)</b> sec   mit Gents Tonic                  | 43 %   | 9.50      | 15.—       |
|                   | <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                  | „Appenzeller Mineral“ leise oder still  | 5.—        | 6.80        | 10.—  |
|                         | <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  |            | 3,0 dl 5.50 |       |
|                         | <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.—   |
|                         | „ <b>Ginger Beer</b> “ leichtes Ingwer-Bier   | 2,4 %      | 6.—         |       |
| 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>   | 4.70        | 9.20        |
|                | <b>Café crème   Milchkafee   Café HAG   Getreidekaffee</b>                       | 4.90        | 9.60        |
|                | <b>Espresso crème   Espresso HAG   Espresso Macchiato</b>                        | 4.90        |             |
|                | <b>Doppel Espresso</b>   | 5.90        |             |
|                | <b>Café mélange</b>  | 6.—         | 11.—        |
|                | <b>Cappuccino</b>  | 5.40        |             |
|                | <b>Latte Macchiato</b>   | 6.—         |             |
|                | <b>Latte Macchiato mit Aroma</b> Caramel   Haselnuss   Schokolade   Vanille      | 7.—         |             |
|                | <b>Café crème „Appezöll“</b> mit zwei Cookies aus unserer hauseigenen Conditorei | 5.40        |             |
| TEE            |  | Tasse       | Portion     |
| Schwarztee*    | <b>«Early Morning»</b> nature   crème oder citron                                | 4.70   4.90 | 9.20   9.60 |
| Kräutertee*    | <b>Pfefferminz   Verveine   Kamillen   Lindenblüten   Früchten</b>               | 4.70        | 9.20        |
| Teemischungen* | <b>«Hibiskus»</b> Hibiskusblüten und Karkade                                     | 4.90        | 9.60        |
|                | <b>«Bio Orange-Ingwer»</b> Äpfel, Zitronengras, Orangen und Ingwer               | 4.90        | 9.60        |
|                | <b>«Stern von Africa»</b> Rooibostee mit Orangen und Zimt                        | 4.90        | 9.60        |
|                | <b>«Macabeo»</b> Grüntee mit Katzenpfötli, Rosen- und Kornblumenblüten           | 4.90        | 9.60        |
|                | <b>«Wellnesstee»</b> Früchte, Grüntee, Rooibos, Steviakraut                      | 4.90        | 9.60        |
|                | <b>«Kaminglut»</b> Äpfel, Hibiskus, Rooibos, Weinbeeren, Zimt, Nelken...         | 4.90        | 9.60        |
| Spezialitäten* | <b>Hibiskustee</b> mit Orangensaft   | 6.—         |             |
|                | <b>Schwarztee</b> mit Rum  | 7.—         |             |



| PUNSCH                 |   | Tasse |         |
|------------------------|---|-------|---------|
| Punsch                 | <b>Apfel ; Orangen ; Rum</b>  | 4.90  |         |
|                        | <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                                    | 9.—   |         |
| 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 | 9.—   |         |
|                        | <b>«Kafi Bibeflade»</b> mit „Appenzeller Alpenbitter“ und einem Biberli                   | 9.—   |         |
|                        | <b>„Café Amaretto“</b> mit Amaretto Disaronno und einem Ghiottini                         | 9.—   |         |
|                        | <b>„Irish Coffee“</b> mit Tullamore Whisky und einem Ghiottini                            | 9.—   |         |
|                        | <b>„Café Coretto“</b> mit Grappa di Brunello  | 8.50  |         |
|                        | <b>„Café fertig“ ; „Café Luz“</b> mit Trester, Zwetschgen oder Kräuter                    | 7.50  |         |
|                        | <b>«Affogato al Caffé»</b>  |       |         |
|                        | Ein Espresso im Krug begleitet von einer Kugel Vanille und einem Ghiottini                | 6.—   |         |
|                        | – dazu 2cl „Disaronno Amaretto“   | + 3.— |         |