



GETRÄNKE - UND WEINKARTE

Unsere Getränke

Saisonale Getränke kreationen	2
Apéros ohne Alkohol	3
Apéros mit Alkohol	4
Kaltgetränke Softdrinks Säfte Biere	5
Heissgetränke Kaffee Tee Punsch	6
Heissgetränke Milchgetränke Kaffeespezialitäten	7

Unsere Weinkarte

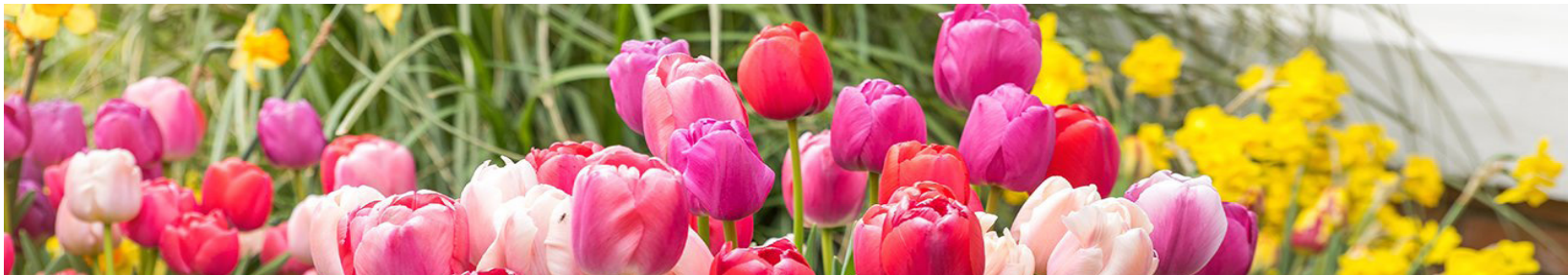
Saisonale Weine	Weissweine im Offenausschank	8
	Rotweine im Offenausschank	9
	Rotweine in Flaschen	11
Ganzjährige Weine	Schaumweine	13
	Weissweine im Offenausschank	14
	Weissweine in Flaschen	16
	Rotweine im Offenausschank	17
	Rotweine in Flaschen	19
	Dessertweine	22

Unsere Spirituosen und Digestives

Liköre Spirituosen	23
Rum Cognac Whisky	24

UNSERE FRÜHLINGSKREATIONEN

Erfrischend	„Italien Gipsy“ Aperol, Prosecco und Orangensaft	9.50
Prickelnd	„Frühlings - Cüpli“ Prosecco kombiniert mit Goldmelissen - Sirup	9.—
Spritzig	Holunder - Sirup aus dem Kapuzinerinnen-Kloster in Jakobsbad, mit Mineralwasser, Pfefferminz und Limetten	2,5 dl 4.50
Frisch gepresst	Erdbeer – Rüebli – Saft Erdbeer – Orange – Saft Rüebli – Orange – Saft	2,0 dl 7.50





ZUR FEIER DES TAGES!
UNSERE APÉROS OHNE ALKOHOL

		7,5 dl	Glas / 4 cl
Hiesige Àperitifs	Bitter - Süss Geschmacksexplosion aus der Zichorie, gespritzt mit Mineral		7.50
	Amicero die Ingwer-Orangen-Àperoperle mit Mineral gespritzt		7.50
	Manzoni die Beerenglut mit Mineral gespritzt und Beeren garniert		7.50
Prickelnd	Tröpfli „DER ZWEITE“ aus schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfel	47.—	8.50
Alte Klassiker	Sanbitter sec Sanbitter Orange	6.—	6.50
	Tomatensaft zum selber würzen		6.—
Zum dazu knabbern	Käsestangen mit und ohne Kümmel		2.—
	Knoblauchbrot knuspig und hausgemacht		5.—
	Lachs- oder Mostbröcklicanapes oder gemischt		6.—

– Alle unsere Aperos werden mit Salznüsse serviert –



ZUR FEIER DES TAGES!
UNSERE APÉROS MIT ALKOHOLO

		% Vol.	7,5 dl	Glas / 4cl
Hiesige Aperitifs	„ Appenzeller Schaumwein AOC “ spritzig und leicht süss		51.—	8.50
	„ Ginger Beer “ von Brauerei Locher	2,4 %		6.—
	„ Appenzeller Alpenbitter “ mit Eis und Mineralwasser	29 %		7.50
	„ Alpstein Bitter “ von GOBA mit Eis und Mineralwasser	28 %		7.50
Prickelnd	Prosecco „il Concerto DOC“ San Simone extra dry		48.—	9.—
	Prosecco mit Holunderblütensirup aus dem Kloster			9.—
	Royal Maison Prosecco mit Cassislikör			9.—
Alte Klassiker	Gespritzter Weisswein süss oder sauer			2 dl 7.50
	„ Aperol Spritz “ Aperol mit Prosecco und einem Schuss Mineralwasser			2 dl 9.50
	Martini Bianco „on the Rocks“ oder mit Soda	15 %		7.50
	Campari Soda ; Campari Orange	23 %	7.50	; 8.—
	Cynar Soda ; Cynar Orange	16 %	7.50	; 8.—
	Gin Hendricks mit Gents Tonic oder mit Orangensaft	43 %		12.50
	Pernod	40 %		7.50
Zum dazu knabbern	Käsestangen mit und ohne Kümmel			2.—
	Knoblauchbrot knuspig und hausgemacht			5.—
	Lachs - oder Mostbröcklicanapes oder gemischt			6.—

– Alle unsere Aperos werden mit Salznüsse serviert –



KALTE GETRÄNKE		3 dl	5 dl	1 Lt.
Schweizer Wasser	Appenzeller Mineral leise oder still	5.—	6.60	9.80
	Quellwasser ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben wir uns jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen	2.50	4.—	7.—
Schweizer Süssgetränke	Goba Cola, Goba Cola zero, Flauder, Citro, Orange, Yolo, Rivella rot oder blau, Shorley	5.—		
	Gents Tonic ; Gents Bitter Lemon		2,0 dl 5.30	
	Gents Ginger Ale		2,0 dl 5.70	
Hausgemacht	Eistee mit Schwarztee und frischem Zitronen- und Orangensaft	5.—	7.60	14.—
Sirup	Holunderblütensirup gespritzt mit Mineralwasser		2,5 dl 4.50	
	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 Bügelflasche, ohne Alkohol			6.—
APPENZELLER BIERE		% Vol.	3 dl	5 dl
Offenausschank	Stange ; Stange-Panache süss oder sauer	4,8 %	4.80	
Flaschenbier	Quöllfrisch Hell ; Quöllfrisch Dunkel	4,8 %		6.—
	Quöllfrisch Naturtrüb Bügelflasche	4,8 %		6.40
	Weizenbier Bügelflasche	5,2 %		6.40
Ohne Alkohol	Sonnwendlig		5.—	
	Bschorle – Malz mit Birnen - und Apfelsaft			6.—



KAFFEE		Tasse	Portion
	Café nature ; Espresso nature	4.50	8.40
	Café crème ; Milchkaffee ; Espresso crème ; Café Hag ; Getreidekaffee	4.70	8.80
	Espresso Macchiato	4.70	
	Doppel Espresso	5.70	
	Café mélange	5.70	10.—
	Cappuccino	5.20	
	Latte Macchiato	5.40	
	Latte Macchiato mit Aroma Caramel ; Haselnuss ; Schokolade ; Vanille	6.40	
TEE UND PUNSCH		Tasse	Portion
Schwarztee*	«Early Morning» nature	4.50	9.—
	«Early Morning» crème oder citron	4.70	9.40
Kräutertee*	Pfefferminz ; Hagebutten ; Verveine ; Kamillen ; Lindenblüten ; Früchten	4.50	9.—
Teemischungen*	«Bio Orange-Ingwer» Äpfel, Zitronengras, Orangen und Ingwer	4.80	9.60
	«Stern von Africa» Rooibostee mit Orangen und Zimt	4.80	9.60
	«Macabeo» Grüntee mit Katzenpfötli, Rosen- und Kornblumenblüten	4.80	9.60
	«Wellnesstee» Früchte, Grüntee, Rooibos, Steviakraut	4.80	9.60
	«Kaminglut» Äpfel, Hibiskus, Rooibos, Weinbeeren, Zimt, Nelken...	4.80	9.60
Spezialitäten*	Hagebuttentee mit Orangensaft	5.50	
	Schwarztee mit Rum	7.—	
Punsch ohne Alkohol	Apfel ; Orangen ; Rum	4.50	
Punsch mit Alkohol	Rumpunsch ; Jagertee	7.—	



MILCHGETRÄNKE		Tasse	Portion
ohne Alkohol	Schokolade / Ovomaltine heiss oder kalt	4.80	9.40
	Schokolade mélange / Ovomaltine mélange	5.80	10.60
	Chai Latte Indisches Gewürzgetränk	5.50	
mit Alkohol	Schoggi-Schümli mit Rum «Coruba» und Schlagrahm	8.—	
KAFFEE – SPEZIALITÄTEN		Tasse	
ohne Alkohol	Cappuccino Raffaello mit einer Raffaello-Kugel		5.60
	Café crème Rocher mit einem Ferrero Rocher		5.20
	Moccacino Heisse Schokolade mit einem Espresso		5.50
	Café Latte Freddo eisgekühlter Kaffee mit einem Schuss Milch, leicht gesüsst		5.50
mit Alkohol	Hauskafi mit „Appenzeller 9050“ und einem Biberli		8.60
	Kafi Bibeflade mit „Appenzeller Alpenbitter“ und einem Biberli		8.60
	Café Amaretto mit Amaretto di Saronno und einem Ghiottini		8.60
	Irish Coffee mit Tullamore Whisky und einem Ghiottini		8.60
	Café Coretto mit Grappa di Brunello		8.40
	Café fertig / Café Luz mit Trester, Zwetschgen oder Kräuter		7.—