

schaum-weine

	1dl	7.5dl
prosecco brut nature DOCG 2016 follador, valdobbiadene, veneto «bio»	9.00	58.00
rosé spumante «il vigliacco» brut 2016 buglioni, verona «bio»	8.00	56.00
moscato d'asti cascinetta DOCG 2016 vietti, piemont 37.5cl	29.00	58.00
franciacorta brut cuvée prestige DOCG ca`del bosco, lombardia		71.00

weiss-weine

	1dl	7.5dl
vermentino „vila solais“ DOC 2016 santadi, sardinien	6.50	42.00
il disperato bianco IGT 2016 garganega, buglioni, verona «bio»	6.80	48.00
roero arneis «recit»DOCG 2016 monchiero carbone, piemont	7.60	53.00
sauvignon blanc «vitas» DOC 2016 romano vitas, friaul	7.50	52.00
verdejo «vina oropéndola» DO 2016 bodega del jaro, rueda, spanien	7.00	49.00

chardonnay »bussiador» DOC 2013 aldo conterno, piemont «bio»		82.00
roero arneis «cecu»DOCG 2016 monchiero carbone, piemont		56.00
sauvignon blanc «ronco delle mele» DOC 2015 venica&venica, friaul		71.00
paleo bianco IGT 2010/13 sauvignon blanc-chardonnay, le macchiole, toscana «bio»		79.00

rot-weine

	1dl	7.5dl
barbera d'alba «vigneto punta» DOC 2013, azelia, piemont	8.50	59.00
ripasso »il bugiardo» IGT 2013 corvina-corvinone-rondella, buglioni, verona«bio»	8.60	60.00
chianti classico DOCG 2015 sangiovese-canaiole, s. g.rentennano, toscana «bio»	8.30	58.00
merlot «quercegobbe» IGT 2014 petra, toscana «bio»	9.90	68.00
primitivo «cento su cento» IGT 2014 castel di salve, puglia	8.80	62.00
tempranillo «mas de leda» DO 2014 bodega leda, spanien	7.80	55.00
syrah-aragonez «cortes de cima» DO 2013 jorgenssen, portugal	7.00	49.00

barbaresco «bric balin» DOCG 2011 nebbiolo, moccagatta, piemont		75.00
barolo DOCG/b 2011 nebbiolo, aldo conterno, piemont «bio»		89.00
amarone classico DOC 2011 corvina-corvinone-rondinella, buglioni, verona 37.5cl	45.00	79.00
brunello di montalcino DOCG 2011/12 sangiovese, mastrojanni, toscana		82.00
i sodi di san niccolò IGT 2012 sangiovese-malvasia, castellare, toscana «bio»		91.00
flaccionello IGT/b 2012/13 sangiovese, fontodi, toscana «bio»		95.00
paleo rosso IGT/b 2010 cabernet franc, le macchiole, toscana «bio»		116.00



unsere haltung

ein hochwertiges getränk ist bestandteil eines vollkommenen genusses. beim wein liegt unser augenmerk bei kleinen familiären winzern aus italien. ergänzend mit edlen tropfen aus spanien, portugal, frankreich, österreich und der schweiz. wir verzichten bewusst auf weine aus übersee. beim bier berücksichtigen wir ausschliesslich brauereien aus der region. der kaffee kommt frisch geröstet vom familienbetrieb chiriatti aus wilen b. wil und black & blaze aus zürich auf dem kürzesten weg zu uns.

zum starten

alkoholfreier spezialapero unsere gastgeber informieren dich gerne	7.50
tagesapero unsere gastgeber informieren dich gerne	10.50
aperol spritz, hugo	9.80
campari orange, martini	8.50 7.50
lillet blanc vive tonic water, minze, zitrone, gurke	9.80
lillet rose ginger ale, minze, zitrusfrüchte	9.80
lillet chérie lillet rose, thomas henry cherry blossom, minze, orange	9.80
prosecco mit goba walderdbeer oder aprikose	10.50
pimms mit ginger ale	10.50
gin hendriks & tonic thomas henry mit gurke & frischen pfeffer	13.50

unser wein des monats:

	10cl	75cl
weiss: vinho verde «covela avesso» DOC 2016 avesso, quinta de coela, douro, portugal «naturnah»	7.00	49.00
rot: syrah «cave ardèvez» AOC 2015 syrah, familie boven, wallis, schweiz	8.00	56.00

eistee hausgemacht

	3dl	5dl	1l
hibiskusblüten oder ingwer-rosmarin	4.90	6.40	11.50

appenzeller bier – offen

	2dl	3dl	5dl	1l
quöllfrisch naturtrüb	3.80	4.80	6.80	12.50

spezialbiere

«slepping bear» amber ale, barfuss brauerei, wuppenau	33cl	5.80
indian pale ale aromatisches bier mit 5 hopfensorten, locher, appenzell	33cl	5.50
schwarzer kristall dunkles starkbier, locher, appenzell	33cl	5.50
leermond alkoholfreies bier aus dem appenzellerland, locher appenzell	33cl	4.90
weizen obergäriges naturtrübes hefebier, locher, appenzell «bio»	50cl	6.80

fruchtsäfte

frisch gepresster orangensaft je nach saison	20cl	5.50
--	------	------

getränke offen

	3dl	5dl	1l
wasser mit oder ohne kohlendioxid, von uns veredelt und serviert	4.20	5.40	8.50
wasser ohne service, miete und nebenkosten steht bei der garderobe gratis zur verfügung			
shorley möhl	4.50	5.90	9.50
citro, flauder goba, gonten	4.50	5.90	9.50

flaschen

gazosa arranciata amara, heidel-, himbeer, limone, mandarine	35cl	6.00
thomas henry bitter lemon, ginger ale, tonic	20cl	5.20
chinotto	20cl	5.20
sanbitter	20cl	5.20
coca cola, cola zero	33cl	5.20
rivella rot, blau	33cl	5.20
orangina goba, gonten	33cl	5.20

caffè alle auch koffeinfrei erhältlich

espresso, ristretto (macchiato)	4.50
caffé crema	4.50
espresso doppio	5.80
caffé latte (schale)	4.90
cappuccino	4.90
latte macchiato	5.90
caffé freddo	6.00

tee «bio» / latte «appenzell»

	tasse
minze medina, verveine, citronelle, fruchtetees	4.90
schwarztee english breakfast, earl grey, rooibos lynn, rooibos vanille, yasmin, grüntee sencha fuji	
frische minze	5.50
ingwer-zitronengrastees mit honig	6.00
chai latte hausgemacht	6.00
ovo oder schoggi (warm/kalt)	4.90