

schaum-weine	1dl	7.5dl
prosecco brut nature DOCG 2017 follador, valdobbiadene, veneto «bio»	9.00	58.00
rosé spumante «il vigliacco» brut 2017 buglioni, verona «bio»	8.00	56.00
moscato d'asti cascinetta DOCG 2017 vietti, asti, piemont 37.5cl	29.00	58.00
franciacorta brut cuvée prestige DOCG ca`del bosco, lombardia		71.00

weiss-weine	1dl	7.5dl
vermentino «villa solais» DOC 2017 santadi, sardinien	6.50	42.00
«il disperato» bianco IGT 2017 garganega, buglioni, verona «bio»	6.80	48.00
roero arneis «recit»DOCG 2017 monchiero carbone, piemont	7.50	52.00
sauvignon blanc «alto adige» DOC 2017 alois lageder, südtirol «demeter»	7.60	53.00
rose «langenloiser» DAC 2017 zweigelt, bründlmayer, kamptal, österreich	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 2014 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, suvereto, 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 2011/12 corvina-corvinone-rondinella, buglioni, verona 37.5cl	45.00	79.00
brunello di montalcino DOCG 2013 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

«sommer-apero» alkoholfrei, pfirsich-ginger-mojito mit gents ginger ale	7.50
tagesapero unsere gastgeber informieren dich gerne	10.50
aperol spritz, hugo	9.80
campari orange, martini bianco/rosso	8.50 7.50
pimms no.1 likör auf ginbasis mit gents ginger ale, orange, gurke und minze	10.50
lillet blanc vive gents tonic water, minze, zitrone, gurke	10.50
lillet rose gents ginger ale, minze, beeren	10.50
himbeer - thymian infused gin & gents tonic	14.00
mojito, caipirinha	11.50
gin hendriks & tonic gents mit gurkenscheibe & frischen pfeffer	13.50

unser wein des monats

	10cl	75cl
weiss: wogenrain 2016 grüner veltliner, weingut soellner, österreich	7.00	48.00
rot: morellino di scansano DOCG 2016 sangiovese, terenzi, toscana	8.00	56.00

eistee hausgemacht

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

appenzeller bier – vom fass

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

spezialbiere

«sleeping bear» amber ale, barfuss brauerei, wuppenau	33cl	5.80
indian pale ale aromatisches IPA aus 5 hopfensorten, blumig & frisch, locher	33cl	5.50
schwarzer kristall dunkles starkbier, lakrizig, röstig, locher, appenzell	33cl	5.50
leermond alkoholfrei, aus drei malzen & zwei hopfensorten, leermondbrauung	33cl	4.90
weizen obengäriges 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
gents (ch) bitter lemon, ginger ale, tonic water	20cl	5.20
chinotto san pellegrino	20cl	5.20
sanbitter san pellegrino	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