

| <b>schaum-weine</b>  | <b>1dl</b> | <b>7.5dl</b> |
|--|------------|--------------|
| prosecco brut nature DOCG 2017 follador, valdobbiadene, veneto «bio» | 9.00       | 58.00        |
| rosé spumante «il vigliacco» brut 2016/17 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        |

| <b>weiss-weine</b>   | <b>1dl</b> | <b>7.5dl</b> |
|--|------------|--------------|
| 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 2016 alois adeger, südtirol «demeter» | 7.60       | 53.00        |
| 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 |

| <b>rot-weine</b>   | <b>1dl</b> | <b>7.5dl</b> |
|--|------------|--------------|
| 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

|  |           |
|--|-----------|
| «spring-apero», alkoholfrei erdbeerkonfi, basilikum-eiswürfel, henry-tonic | 7.50      |
| tagesapero unsere gastgeber informieren dich gerne                         | 10.50     |
| aperol spritz, hugo  | 9.80      |
| campari orange, martini bianco/rosse                                       | 8.50 7.50 |
| pimms no.1 likör auf ginbasis mit ginger ale, orange, gurke und minze      | 9.80      |
| lillet blanc vive tonic water, minze, zitrone, gurke                       | 9.80      |
| lillet rose ginger ale, minze, beeren                                      | 9.80      |
| lillet chérie lillet rose, thomas henry cherry blossom, minze, erdbeeren   | 9.80      |
| caipiroli aperol, rohrzucker, limetten                                     | 10.50     |
| mojito, caipirinha   | 11.50     |
| gin hendriks & tonic thomas henry mit gurkenscheibe & frischen pfeffer     | 13.50     |

## unser wein des monats:

|   | 10cl | 75cl  |
|---|------|-------|
| <b>weiss:</b> friulano «aquileia» DOC 2014<br>tokai, romano vitas, friuli, italia | 6.70 | 47.00 |
| <b>rot:</b> «syrah» AOC 2015<br>cave ardévaz, familie boven, wallis, schweiz      | 8.20 | 57.00 |

## 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

|  |      |      |
|--|------|------|
| «slepping 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 |
| thomas henry bitter lemon, ginger ale, tonic, cherry blossom | 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,<br>rooibos lynn, rooibos vanille,<br>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  |