

## BAR FOOD

RAUCHMANDELN 5.5

MARINIERTE OLIVEN 7.5

FRISCHE RADIESLI 7.5

mit grobem Salz, Hausbrot und aufgeschlagener Butter

JAHRGANGSSARDINEN 12

mit Hausbrot und aufgeschlagener Butter

APÉRO PLÄTTLI 18 / 28

Bünder Fleisch, Landrauchschinken, Rustico Rohschinken, Salametti von Zanetti, dreierlei Schweizer Alpenkäse nach Tagesangebot, eingelegtes Bio-Gemüse, dazu Hausbrot und gesalzene Butter

GEMÜSE PLÄTTLI 14 / 24

Eingelegtes Bio-Gemüse, marinierte Oliven und hausgemachtes Essiggemüse, dazu Hausbrot und gesalzene Butter

BLACK ANGUS RINDSTATAR VOM GREIFENSEE 25 / 36

mit eingemachtem Gemüse, Toast und gesalzener Butter

BLATTSALAT AUS DEM GARTEN 22

mit saisonalem Gemüse, gerösteten Kernen und Pilzen

Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Alle Fleisch- und Wurstwaren aus der Schweiz.



## IMMER GUT

### GLÜCKSGRIFF 18.5

Roséwein, Jasmintee–Sirup, Soda, Nelke

### PINEAU & FINO 18

Pineau des Charantes, Fino Sherry

### SPITZ SPRITZ 14.5

Prosecco, Spitz Enzianlikör, Thymiansirup, Soda

### NEGRONI 18

Gin, Wermuth House–Blend, Campari

### PALOMA PAPI 19

Mezcal, Limette, Grapefruitsoda

### PISCO SOUR 20

Pisco, Zitrone, Roter Gravensteiner, Zucker, Veggwhite

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

### ZITRONE THYMIAN SPRITZ 12

Thymiansirup, Zitrone, alkoholfreier Rosé Schaumwein, Soda

### HOPFEN HIGHBALL 12

Rhabarber Sirup, H2OP (Hopfenwasser), Zitrone

### ZERO TRUUUBE 14

Undone, Verjus, alkoholfreier Rosé Schaumwein, Kamillensoda

### NEGRONI OHNI 14

Tenquary 0.00%, Wermutalternative, Jsotta Senza , Län & Füme

## WEINE OFFEN

### SCHAUMWEIN

#### PET' NAT' DE FACTO 11

La Colombe, Raymond Paccot, La Côte AOC, Vaud 2024, Chasselas

#### SEKT EXTRA BRUT 12

Fred Loimer, Langenlois, Kamptal, Zweigelt, Pinot Noir, Chardonnay

### WEISSWEIN

#### DER OTT 12

Bernhard Ott, Feuersbrunn, Waggram 2022, Grüner Veltliner

#### L'INITIÉ 10.5

Domaine Henri Cruchon, Echichens, Vaud 2024, Chasselas

#### LANGHE ARNEIS 11

Barale Fratelli, Langhe DOC, Barolo 2024

### ROTWEIN

#### BONN'HEURE 11.5

Domaine de la Chevalerie, Bourgeuil AOC, Loire 2021

#### TREBBIOLO 10.5

La Stoppa, Ancarano di Rivergaro, Emilia Romagna, 2023 Barbera, Bonarda

#### HUUSWII 11

Markus Ruch, Klettgau, AOC Schaffhausen 2023, Pinot Noir

### ROSÉ

#### FLORA & FAUNA ROSÉ 9

Weingut Eymann, Neustadt Pfalz, 2023 St.Laurent, Merlot, Pinot Noir

### ORANGE

#### LÄGEREN 13

David Giger, AOC Zürich 2023, Müller Thurgau

### ALKOHOLFREIE WEINALTERNATIVEN

#### I'M NOT FULL ROSÉ 11

Christopher Full, Pfalz, Pinot Noir

## BIER

### OFFEN

Appenzeller Quöllfrisch Hell, 3dl 6 | 5dl 9

Appenzeller Weizen 3dl 6.5 | 5dl 9.5

### FLASCHEN

Appenzeller Naturtrüb, 3.3dl, 5.2% 7.5

Appenzeller Amber, 3.3dl, 5.0% 6.5

Brauerei Oerlikon, Lucipan Session IPA, 3.3dl, 4.6% 9

Seasonal Special Beer 9.5

### ALKOHOLFREI

Appenzeller Sonnenwendlig, 3.3dl 6

LOLA IPA, 3.3dl 7.5

LOLA Wit, 3.3dl 7.5

H2OP, 3.3dl 6.5