
eistee hausgemacht

	3dl	5dl	1l
hibiskusblüten oder ingwer-basilikum	4.90	6.40	12.50

getränke offen

	3dl	5dl	1l
goba mineral laut oder still	4.50	5.90	9.50

wasser ohne service, miete und nebenkosten steht an der theke gratis zur verfügung

shorley, citro goba, gonten	4.50	5.90	9.50
-----------------------------	------	------	------

flaschen

gazosa arranciata amara, grapefruit, heidel-, himbeer, limone, mandarine	35cl	6.00
--	------	------

thomas henry ginger ale, tonic water	20cl	5.20
--------------------------------------	------	------

chinotto san pellegrino	20cl	5.20
-------------------------	------	------

sanbitter san pellegrino	20cl	5.20
--------------------------	------	------

club mate the natural energy drink	50cl	6.00
------------------------------------	------	------

coca cola, cola zero	33cl	5.20
----------------------	------	------

rivella rot, blau	33cl	5.20
-------------------	------	------

orangina goba, gonten	33cl	5.20
-----------------------	------	------

flauder goba, gonten	33cl	5.20
----------------------	------	------

appenzeller bier – offen

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

spezial biere aus dem appenzellerland

alpsteinbock vollmundiges würziges starkbier, kalthopfung	33cl	5.50
---	------	------

indian pale ale aromatisches IPA aus 5 hopfensorten, blumig & frisch	33cl	5.50
--	------	------

schwarzer kristall dunkles starkbier, lakrizig, röstig	33cl	5.50
--	------	------

vollmond naturtrübes bier, leichte würze, gebraut bei vollmond «bio»	33cl	5.50
--	------	------

leermond alkoholfrei, aus drei malzen & zwei hopfensorten, leermondbrauung	33cl	4.90
--	------	------

weizen obengäriges naturtrübes hefebier, «bio»	50cl	6.80
--	------	------

aus der gin werkstatt

himbeer - thymian infused gin & thomas henry tonic	14.00
--	-------

gin hendriks & tonic thomas henry mit gurke & frischen pfeffer	13.50
--	-------

orange - zimt infused gin & thomas henry tonic	14.00
--	-------

unser weintipp der woche:

weiss: sauvignon blanc «steirische klassik» DOC 2014 sauvignon blanc, alois gross, steiermark, österreich	7.70	54.00
---	------	-------

rot: barolo DOCG 2013 nebbiolo, azelia, luigi scavino, piemont, italien	11.20	75.00
---	-------	-------

zum starten

«spring» apero, alkoholfrei	7.50
-----------------------------	------

spezialapero wöchentlich wechselnd	10.50
------------------------------------	-------

aperol spritz, hugo	9.80
---------------------	------

campari orange/soda	8.50
---------------------	------

martini bianco/rosso	7.50
----------------------	------

lillet blanc vive tonic water, minze, gurke, zitrone	9.80
--	------

lillet rose ginger ale oder citro, minze, orange	9.80
--	------

pimms no.1 würziger ginlikör mit ginger ale, gurke, orange, minze, eis	9.80
--	------

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»

minze «medina» , verveine oder citronelle	4.90	7.50
---	------	------

schwarztee «english breakfast»		
--------------------------------	--	--

rooibos lynn oder rooibos vanille		
-----------------------------------	--	--

yasmin oder grüntee «sencha fuji»		
-----------------------------------	--	--

früchtete		
-----------	--	--

frische minze	5.50	
---------------	------	--

frischer ingwer-zitronengraste mit honig	6.00	
--	------	--

chai latte hausgemacht	6.00	
------------------------	------	--

schaum-weine	1dl	7.5dl
prosecco superiore brut nature DOCG 2016 follador, valdobbiadene, «bio»	9.00	58.00
rosé spumante «il vigliacco» brut 2016 buglioni, verona «bio»	9.00	58.00
moscato d'asti cascinetta DOCG 2015/16 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
chardonnay langhe DOC 2016 moccagatta, langhe, piemont	7.70	54.00
«il disperato» bianco IGT 2016 garganega, buglioni, verona «bio»	6.80	48.00
roero arneis «recit»DOCG 2017 monchiero carbone, piemont	7.60	53.00
sauvignon blanc «vitas» DOC 2016 romano vitas, cervignano, friaul	7.50	52.00
verdejo vna 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 2015/16 monchiero carbone, piemont		56.00
sauvignon blanc «ronco delle mele» DOC 2011/15 venica&venica, friaul		71.00
paleo bianco IGT 2015 sauvignon blanc-chardonnay, le macchiole, toscana «bio»		74.00

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»	8.70	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	69.00
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 2012/14 nebbiolo, moccagatta, piemont		75.00
barolo «bussia» DOCG/b 2011 nebbiolo, aldo conterno, piemont «bio»		92.00
amarone classico DOC 2011 corvina-corvinone-rondinella, buglioni, verona 37.5cl	45.00	79.00
brunello di montalcino DOCG 2012 sangiovese, mastrojanni, toscana		82.00
i sodi di san niccolò IGT 2011 sangiovese-malvasia, castellare, toscana «bio»		91.00
flaccianello IGT/b 2012/13 sangiovese, fontodi, toscana «bio»		97.00
paleo rosso IGT/b 2010/13 cabernet franc, le macchiole, toscana «bio»		116.00
petit verdot DOCa 2012 jorgenssen, cortes de cima, alentejo, portugal		65.00



unsere haltung

ein hochwertiges getränk ist bestandteil eines vollkommenen genusses. beim wein liegt unser hauptaugenmerk bei kleinen familiären winzern aus italien. ergänzend mit edlen tropfen aus spanien, portugal, frankreich und österreich. wir verzichten bewusst auf weine aus übersee. beim bier berücksichtigen wir ausschliesslich die brauerei locher in appenzell. unseren kaffee für st. gallen beziehen wir seit jahren in freundschaftlichen verhältnis von illy caffè.
