

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
gents „swiss made“ ginger ale, tonic water, bitter lemon	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

gin - gin

himbeer - thymian infused gin & gents tonic	14.00
gin hendrick`s & tonic gents mit gurkenscheibe & frischen pfeffer	13.50
orange - rosmarin infused gin & gents tonic	14.00

unser weintipp der woche:	10cl	75cl
----------------------------------	-------------	-------------

weiss: friulano «villa vitas» DOC 2014 friulano bianco, romano vitas, friaul, italien	7.50	52.00
---	------	-------

rot: chianti classico DOCG 2015 «bio» sangiovese, san giusto a rentennano, toscana centrale, italien	8.40	58.00
--	------	-------

zum starten

«sommer-apero» alkoholfrei, pfirsich-ginger-mojito mit gents ginger ale	7.50
spezialapero unser service informiert dich gerne	10.50
pimms no.1 würziger ginlikör mit ginger ale, gurke, orange, minze, eis	10.50
aperol spritz, hugo	9.80
lillet blanc vive gents tonic water, minze, gurke, zitrone	10.50
lillet rose gents ginger ale oder citro, minze, frische beeren	10.50
campari, cynar orange/soda	8.50

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	krug
--------------------------------------	--------------	-------------

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	
ovo oder schoggi (warm/kalt)	4.90	

schaum-weine	1dl	7.5dl
prosecco superiore brut nature DOCG 2016 follador, valdobbiadene, «bio»	9.00	58.00
rosé spumante «il vigliacco» brut 2016/17 buglioni, verona «bio»	8.00	56.00
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 2016/17 moccagatta, langhe, piemont	7.70	54.00
roero arneis «recit»DOCG 2017 monchiero carbone, asti, piemont	7.50	52.00
sauvignon blanc «alto adige» DOC 2016/17 alois lageder, südtirol «demeter»	7.60	53.00
«il disperato» bianco IGT 2017 garganega, buglioni, verona «bio»	6.80	48.00
verdejo vna oropéndola DO 2016 bodega del jaro, rueda, spanien	7.00	49.00
chardonnay «bussiador» DOC 2013 aldo conterno, piemont «bio»		82.00
sauvignon blanc «maciete fume» IGT 2013 gini, veneto «bio»		62.00
friulano «ronco delle cime» DOC 2016 venica&venica, friaul		60.00
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
vino nobile di montalciano DOCG 2013 sangiovese, lombardo, toscana	8.20	57.00
merlot «quercegobbe» IGT 2014 petra, toscana maremma «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 2011/12 sangiovese-malvasia, castellare, toscana «bio»		91.00
percarlo IGT 2014 sangiovese, san giusto a renntenano, toscana «bio»		89.00
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



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.
