
eistee hausgemacht

	3dl	5dl	1l
hibiskusblüten oder ingwer-rosmarin	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	20cl	5.20
----------	------	------

sanbitter	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	33cl	5.50
--	------	------

indian pale ale aromatisches bier mit 5 hopfensorten	33cl	5.50
--	------	------

schwarzer kristall dunkles starkbier	33cl	5.50
--------------------------------------	------	------

vollmond naturtrübes bier, gebraut bei vollmond	33cl	5.50
---	------	------

leermond alkoholfreies bier	33cl	4.90
-----------------------------	------	------

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

aus der gin werkstatt

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

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

spezial gin - creation saisonal wechselnd	14.00
---	-------

unser weintipp der woche:

weiss: grechetto «dei colli martani» DOC 2014 grechetto, cantina adanti, perugia, italia	6.60	46.00
--	------	-------

rot: syrah «cave ardèvez» AOC 2015 syrah, familie boven, wallis, schweiz	8.20	58.00
--	------	-------

zum starten

tagesapero unser service informiert dich	10.50
--	-------

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

campari orange, martini	8.50	7.50
-------------------------	------	------

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

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

prosecco mit goba walderdbeer oder aprikose	10.50
---	-------

pimms apéro	10.50
-------------	-------

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»

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
---------------	------

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

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

ovo oder schoggi (warm/kalt)	4.90
------------------------------	------

schaum-weine	1dl	7.5dl
prosecco brut 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, 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, piemont	7.70	54.00
il disperato bianco IGT 2016 garganega, buglioni, verona «bio»	6.80	48.00
roero arneis «recit»DOCG 2016 monchiero carbone, piemont	7.60	53.00
sauvignon blanc «vitas» DOC 2016 romano vitas, friaul	7.50	52.00
verdejo vna oropéndola DO 2016 bodega del jaro, rueda, spanien	7.00	49.00
chardonnay «bussiator» DOC 2016 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 2013 corvina-corvinone-rondella, buglioni, verona «bio»	8.70	60.00
chianti classico DOCG 2015 sangiovese-canaaiolo, 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 2011/12 nebbiolo, moccagatta, piemont		75.00
dolcetto d'alba «bricco dell' oriole» DOC 2014 dolcetto, azelia, piemont		52.00
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 2011 sangiovese, mastrojanni, toscana		82.00
i sodi di san niccolò IGT 2011 sangiovese-malvasia, castellare, toscana «bio»		91.00
flaccionello IGT/b 2013 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.
