



---

## UNSERE GETRÄNKEKARTE

---

<b>Kalt- und Heissgetränke</b>	<b>Saisonale Kreationen</b> ohne und mit Alkohol	2
	<b>Apéro</b> ohne Alkohol	3
	<b>Apéro</b> mit Alkohol	4
	<b>Kaltgetränke</b> Süssgetränke   Säfte   Biere	5
	<b>Heissgetränke</b> Kaffee   Tee	6
	<b>Heissgetränke</b> Punsch   Milchgetränke   Kaffeespezialitäten	7
<b>Weine</b>	<b>Schaumweine</b>	9
	<b>Weissweine</b> Offenausschank	10
	<b>Weissweine</b> Flaschen	11 – 13
	<b>Roséwein</b> Flasche	14
	<b>Rotweine</b> Offenausschank	15 – 18
	<b>Rotweine</b> Flaschen	19 – 22
	<b>Dessertwein</b>	23
<b>Spirituosen und Digestives</b>	<b>Liköre   Spirituosen</b>	24
	<b>Rum und Cognac   Whisky</b>	25

---

## UNSERE KALTEN WINTERGETRÄNKE

---

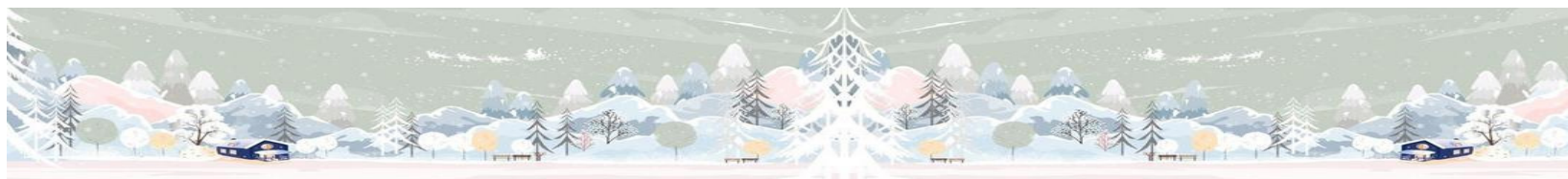
Spritzig - erfrischend	<b>„Winter-Cüpli“</b> spritzige Kombination von Prosecco und Amicero	9.50
Wohltuend - frisch - Bio	<b>„Wyld Sanddorn“</b> Sanddorn, Zitronenmelisse und Lindenblüten	2.5 dl 9.50

---

## UNSERE HEISSE KREATIONEN FÜR KALTE WINTERTAGE

---

Wärmend - süss	<b>„Schoggi – Mallow“</b> feinsten heisse Schokolade gekrönt mit Mini-Marshmallows	6.—
Bitter - Süss	<b>„Heisser Hugo“</b> Weisswein mit Holunderblütensirup und Limettensaft	8.—
Wärmend - süss	<b>„Marwees - Latte“</b> mit Säntis Cream „Marwees“, Kaffee, Milch und Schlagrahm	9.50
Würzig - wärmend	<b>„Hausgemachter Glühwein“</b> (mit Alkohol) aus feinsten Zutaten, frisch zubereitet	8.—
Aus dem Kloster in Jakobsbad	<b>„Chlösterlipunsch“</b> aus verschiedenen Beerenfrüchten und Apfelschalen	5.60
	<b>„Ingwerpunsch“</b> aus Ingwer, Nelken, Zimt, Zitronenschalen und Orangensaft	mit Heisswasser 6.60
		mit heissem Weisswein 7.90





---

ZUR FEIER DES TAGES!  
UNSERE APÉROS OHNE ALKOHOL

---

		7,5 dl	Glas / 4 cl
Hiesige Àperitifs	<b>„Chico“</b> Geschmacksexplosion aus der Zichorie, gespritzt mit Mineral		8.—
	<b>„Amicero“</b> die Ingwer-Orangen-Àperoperle mit Mineral gespritzt		8.—
	<b>„Manzoni“</b> die Beerenglut mit Mineral gespritzt und Beeren garniert		8.—
Prickelnd	<b>„Tröpfel DER ZWEITE“</b> aus schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfel	48.—	9.—
Gin	<b>„Windspiel“</b> ein exklusives Geschmackserlebnis aus der Vulkaneifel serviert mit Gents Tonic oder Orangensaft		12.80
Alte Klassiker	<b>„Sanbitter“</b> sec   <b>„Sanbitter“</b> Orange	6.50	8.—
	<b>Tomatensaft</b> zum selber würzen		6.—
Zum Knabbern	<b>Käse - Blätterteigstangen</b> mit und ohne Kümmel		2.—
	<b>Knoblauchbrot</b> knusprig und hausgemacht		5.—
	<b>Lachs,- oder Mostbröcklicanapés</b> oder gemischt		7.50
	– Alle unsere Apéros werden mit Salznüsse serviert. –		




---

ZUR FEIER DES TAGES!  
UNSERE APÉROS MIT ALKOHOL

---

		% Vol.	7,5 dl	Glas / 4cl
Hiesige Aperitifs	<b>„Appenzeller Schaumwein AOC“</b> spritzig und leicht süss		51.—	
	<b>„Appenzeller Alpenbitter“</b> mit Eis und Mineralwasser	29 %		8.—
	<b>„Alpstein Bitter“</b> von GOBA mit Eis und Mineralwasser	28 %		8.—
	<b>„Gin 27“</b> Appenzeller Dry Gin mit Gents Tonic	43%		14.—
Prickelnd	<b>Prosecco „il Concerto DOC“ San Simone</b> extra dry		48.—	9.—
	<b>Prosecco mit Holunderblütensirup</b> aus dem Kloster in Jakobsbad			9.—
Alte Klassiker	<b>Gespritzter Weisswein</b> süss oder sauer		2 dl	8.—
	<b>„Aperol Spritz“</b>		2 dl	11.50
	<b>„Martini Bianco“</b> sec oder mit Soda	15 %		8.—
	<b>Campari Soda</b>   <b>Campari Orange</b>	23 %	8.— .....	8.50
	<b>Cynar Soda</b>   <b>Cynar Orange</b>	16 %	8.— .....	8.50
	<b>Gin „Deux Frères“ (CH)</b> sec   mit Gents Tonic	43 %	11.—	15.—
	<b>Gin „Hendricks“</b> mit Gents Tonic oder mit Orangensaft	43 %		12.50
Zum Knabbern	<b>Käse - Blätterteigstangen</b> mit und ohne Kümmel			2.—
	<b>Knoblauchbrot</b> knusprig und hausgemacht			5.—
	<b>Lachs,- oder Mostbröcklicanapés</b> oder gemischt			7.50

– Alle unsere Apéros werden mit Salznüsse serviert. –



KALTE SÜSSGETRÄNKE		3 dl	5 dl	1 Lt.
Wasser	„Appenzeller Mineral“ leise oder still	5.—	6.80	10.—
	<b>Quellwasser</b> ist bei uns kostenlos, für die Dienstleistung erlauben wir uns jedoch einen Betrag in Rechnung zu stellen	2.50	4.—	7.—
Süssgetränke	<b>Goba Cola ; Goba Cola zero ; Flauder ; Citro ; Orange ; Yolo ; Rivella</b> rot oder blau ; <b>Shorley Gents Tonic ; Gents Bitter Lemon</b>	5.—	2,0 dl 5.30	
Hausgemacht	<b>Eistee</b> mit Schwarztee und frischem Zitronen- und Orangensaft	5.50	7.60	13.60
Sirup	<b>Holunderblütensirup</b> gespritzt mit Mineralwasser		3,0 dl 5.50	
	<b>Himbeersirup</b> für Kinder	1,0 dl 1.—	2,0 dl 2.—	
FRUCHT- UND GEMÜSESÄFTE				2 dl
Frisch gepresst	<b>Orangensaft ; Rüebli-saft ; Apfelsaft</b> oder gemischt			7.50
Pasteurisiert	<b>Pfirsichsaft ; Fruchtcocktail ; Cranberry</b>			5.50
Obstsaft vergoren	„ <b>Saft vom Fass</b> “ in der Bügelflasche (ohne Alkohol)			6.50
APPENZELLER BIERE		% Vol.	3 dl	5 dl
Offenausschank	<b>Stange ; Stange-Panache</b> süss oder sauer	4,8 %	5.—	
Flaschenbier	<b>Quöllfrisch Hell ; Quöllfrisch Dunkel</b>	4,8 %		6.50
	<b>Quöllfrisch Naturtrüb</b> Bügelflasche	4,8 %		7.—
	<b>Weizenbier</b> Bügelflasche	5,2 %		7.—
	„ <b>Ginger Beer</b> “ leichtes Ingwer-Bier	2,4 %	6.—	
Ohne Alkohol	<b>Leermond Bier</b>		6.—	
	<b>Bschorle</b> Malz mit Birnen – und Apfelsaft			6.50



KAFFEE		Tasse	Portion
	<b>Café nature   Espresso nature</b>	4.80	9.40
	<b>Café crème   Café HAG   Getreidekaffee</b>	4.90	9.60
	<b>Espresso crème   Espresso HAG   Espresso Macchiato</b>	4.90	
	<b>Milchkaffee</b>	5.00	9.80
	<b>Doppel Espresso</b>	5.90	
	<b>Café mélange</b>	6.—	11.—
	<b>Cappuccino</b>	5.40	
	<b>Latte Macchiato</b>	6.—	
	<b>Latte Macchiato mit Aroma</b> Caramel   Haselnuss   Schokolade   Vanille	7.—	
	<b>Café crème „Appezöll“</b> mit zwei Cookies aus unserer hauseigenen Conditorei	5.40	
BIO TEE		Tasse	Portion
Schwarztee*	<b>«Early Morning»</b> nature   crème oder citron	4.80   4.90	9.40   9.60
Kräutertee*	<b>Pfefferminz   Verveine   Kamillen   Lindenblüten   Früchten</b>	4.80	9.40
Teemischungen*	<b>«Hibiskus»</b> Hibiskusblüten und Karkade	4.90	9.60
	<b>«Bio Orange-Ingwer»</b> Äpfel, Zitronengras, Orangen und Ingwer	4.90	9.60
	<b>«Stern von Africa»</b> Rooibostee mit Orangen und Zimt	4.90	9.60
	<b>«Macabeo»</b> Grüntee mit Katzenpfötli, Rosen- und Kornblumenblüten	4.90	9.60
	<b>«Wellnesstee»</b> Früchte, Grüntee, Rooibos, Steviakraut	4.90	9.60
	<b>«Kaminglut»</b> Äpfel, Hibiskus, Rooibos, Weinbeeren, Zimt, Nelken...	4.90	9.60
Spezialitäten*	<b>Hibiskustee</b> mit Orangensaft	6.—	
	<b>Schwarztee</b> mit Rum	7.—	



PUNSCH		Tasse	
Punsch	<b>Apfel ; Orangen ; Rum</b>	4.90	
	<b>Rumpunsch</b> mit Alkohol ; <b>Jagertee</b> mit Alkohol	7.—	
MILCHGETRÄNKE		Tasse	Portion
ohne Alkohol	<b>Schokolade ; Ovomaltine</b> heiss oder kalt	5.—	10.—
	<b>Schokolade „mélange“ ; Ovomaltine „mélange“</b>	6.—	11.—
	<b>«Chai Latte»</b>	6.—	
mit Alkohol	<b>Schoggi-Schümli</b> mit Rum «Coruba» und Schlagrahm	9.—	
KAFFEE – SPEZIALITÄTEN		Tasse	
ohne Alkohol	<b>«Moccacino»</b> Heisse Schokolade mit einem Espresso	6.50	
	<b>«Café Latte Freddo»</b> eisgekühlter Kaffee mit einem Schuss Milch, leicht gesüsst	7.—	
mit Alkohol	<b>«Hauskaffi»</b> mit „Appenzeller 9050“ und zwei Cookies unserer hauseigenen Conditorei	9.—	
	<b>«Kafi Bibeflade»</b> mit „Appenzeller Alpenbitter“ und einem Biberli	9.—	
	<b>„Café Amaretto“</b> mit Amaretto Disaronno und einem Ghiottini	9.—	
	<b>„Irish Coffee“</b> mit Tullamore Whisky und einem Ghiottini	9.—	
	<b>„Café Coretto“</b> mit Grappa di Brunello	8.50	
	<b>„Café fertig“ ; „Café Luz“</b> mit Trester, Zwetschgen oder Kräuter	7.50	
	<b>«Affogato al Caffé»</b>		
	Ein Espresso im Krug begleitet von einer Kugel Vanille und einem Ghiottini	6.—	
	– dazu 2cl „Disaronno Amaretto“	+ 3.—	