

ZERO PROOF

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

ORGEAT SOUR [^]

Mandelsirup, Zitrone, Orange, Aquafaba

8.50

THYMIAN SOUR [^]

Thymiansirup, Gurke, Limette

8.50

APFEL-SELLERIE-SHRUB [^]

Apfel, Sellerie, Apfelessig, Zucker, Soda

9.-

NO-VERMOUTH SOUR [^]

Martini Floreale, Siegfried Wonderleaf Gin, Zitrone, Orangenblüte

9.-

CRIMSON CLOVER [^]

Siegfried Wonderleaf Gin, Undone Italian Bitter, Zitrone, Himbeersirup, Aquafaba

11.-

NO-VERMOUTH TONIC

Martini Floreale, Gents Tonic Water

11.-

NO-GIN TONIC

Siegfried Wonderleaf Gin, Gents Tonic Water

11.-

SAISONALE COCKTAILS

NEUE KREATIONEN VOM WERKSTATT-TEAM

BLACK MANHATTAN

Rittenhouse Straight Rye Whisky, Amaro Averna, Angostura Bitters, Orangenbitter

17.-

BANANARAMA [^]

Mit Kokosbutter infusierter Appleton Signature Blend Rum, Crème de Banane, Zucker

16.-

JAPANESE BREEZE [^]

Bijito Junmai-Shu Sake, Italicus Rosolio di Bergamotto, Havanna 3 Años Ron, Pierre Ferrand Dry Curaçao

16.-

SEABERRY SOUR [^]

Bicken's London Dry Gin, Sanddorn, Waldmeisterlikör, Zitrone, Aquafaba

15.-

BLOOD & SAND

Tullamore Dew Single Malt 14 Y., Carpano Antica Formula Vermouth, Zitrone, Blutorangensirup

17.-

ESSEN

JEDERZEIT

MARINIERTE OLIVEN VG+, GL 6.–

HUMMUS VG+, GL 7.–
hausgemacht

BIO HALBHARTKÄSE SUPERTONY VG, GL 9.50
Puschlav (CH)

SALAMETTI GL 10.50
Rind und Schwein, Puschlav (CH)

ESSKULTUR

Unser Küchenchef Marco Piroddi gestaltet das Angebot, welches ausnahmslos aus frischen Zutaten besteht und regionale, oft biologisch angebaute Produkte in den Mittelpunkt stellt. Die kleinen Köstlichkeiten können einzeln oder kombiniert bestellt werden. Es darf – oder soll – gerne auch geteilt werden.
Ein schönes Vergnügen.

DONNERSTAG BIS SAMSTAG

ROTE-LINSEN-SALAT VG+, GL 13.–
mit Saisongemüse

SPARGELQUICHE VG+, GL 16.–

GEMÜSETATAR VG+, GL 17.–
Senf, Radieschensprossen, Pane Carasau

SPINATGNOCCHI VG+, GL 18.–
Zitrone, Taggia-Oliven

KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM KALB (CH) 22.–
Kapernsauce

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE VG+, GL 12.–
mit Beeren

DREIGANGMENÜ 45.– / 38.–
mit Fleisch oder vegan

VG = vegetarisch, VG+ = vegan, GL = glutenfrei, SF = Slow-Food-Produkte

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Speisen und Getränken.



BIER & APFELWEIN

APPENZELLER SÄNTIS KRISTALL <i>3 dl / 5 dl offen, Spezialbier hell</i>	5.50 / 7.50
APPENZELLER AMBER <i>3 dl / 5 dl offen, Amberbier</i>	6.- / 8.-
APPENZELLER SCHWARZER KRISTALL <i>3.3 dl Flasche, Stout</i>	6.50
APPENZELLER INDIAN PALE ALE <i>3.3 dl Flasche</i>	7.-
APPENZELLER WEIZENBIER <i>5 dl Flasche</i>	8.-
APPENZELLER SONNWENDLIG <i>3.3 dl Flasche, alkoholfrei</i>	6.50
MÖHL SAFT VOM FASS <i>5 dl Flaschen, Apfelwein trüb</i>	8.-
SAISONBIER <i>saisonal wechselndes Flaschenbier</i>	6.- BIS 9.-