



Drinks & Food

Schön, seid ihr Gast bei uns!

Schon gewusst?

Wir haben auch wunderschöne Doppelzimmer zu vermieten.

OHNE ALKOHOL kalt

Wasser	Appenzeller Mineralwasser still, ohne Kohlensäure	33cl	4.70	
		50cl	6.70	
		1l	10	
	laut, mit Kohlensäure	25cl	4.50	
		45cl	6.50	
		1L	10.00	
Hahnenwasser	50cl	3.50		
	1L	5.50		
Limonaden	Aperitivo bitter J. Gasco	20cl	5.00	
	Indian Tonic J. Gasco	20cl	5.00	
	Lemonade J. Gasco (Bitter Lemon)	20cl	5.00	
	Ginger ale J. Gasco	20cl	5.00	
	Soda rosa J. Gasco (Grapefruit)	20cl	5.00	
	Ginger Beer, mild J. Gasco	20cl	5.00	
	Ginger Beer, scharf J. Gasco	20cl	5.00	
	Goba Cola / zero	33cl	5.00	
	Flauder	33cl	5.00	
	Gazosa al Limone (Citro)	35cl	5.50	
	Gazosa Mirtillo (Heidelbeere)	35cl	5.50	
	Gazosa al Bergamotto (Bergamotte)	35cl	5.50	
	Vivi Soda Blutorange & Ingwer	33cl	5.50	
	Vivi Mate Bio	33cl	5.50	
	Bschorle (Apfel, Birne, Malz)	33cl	5.00	
	Eistee	Hausgemachter Eistee	25cl	5.50
		(Mischung aus Karkadeh, Hagebutte, Minze & Thymian)	45cl	7.50
	Sirup	Hausgemachter Holderblütensirup	25cl	5.50
(gesammelt direkt vor der Haustüre)		45cl	7.50	
Fruchtsaft	Orangensaft	25cl	5.00	
Schorle offen	Trauben- oder Cranberry Schorle	25cl	4.50	
		45cl	6.50	

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

HEISSGETRÄNKE ohne Alkohol

Kaffee	Espresso		5.00
	Doppio Espresso		6.50
	Kaffee Crème		5.00
	Milchkaffee / Espresso Macchiato		5.50
	Cappuccino		5.80
	Latte Macchiato		5.80
	Lupinenkaffee (koffeinfrei)		4.50
	Kaffee Mélange		6.70
optional	Pflanzliche Milch	Hafermilch	+1.00
	Sirup zum Süssen und für den Geschmack im Kaffee	Vanille	+1.00
		Kokosnuss	
		Caramel	
		Zimt	
Mandeln			
Milchgetränke	Heisse oder kalte Schoggi		5.20
	Heisse oder kalte Ovomaltine		5.20
	Schoggi oder Ovo Mélange		6.70
Punsch	Orange	30cl	5.00
	Apfel		
	Zwetschgen-Zimt		
Saisonal Kalter Kaffee	Caffè Freddo Macchiato		6.50
	Kaffee auf Eis mit Milchschaum		
	Optional: Zuckersirup		inklusive

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

TEE in einer schönen Tasse

ELAs-Kräuter	⋮ Die balancierte Kräuter-Mischung mit dem gewissen Etwas. ⋮ Melisse, Verveine, Hanfblüten, Hanfblätter, Lavendel, Kamille	3dl	6.00
FruiTea	⋮ Fruchtige Mischung mit Waldbeeren veredelt. ⋮	3dl	6.00
Nana (Minze)	⋮ Frische und intensive, marokkanische Minze. ⋮	3dl	6.00
Verveine (Zitronenbusch)	⋮ Erfrischendes und harmonisierende Kräuterinfusion. ⋮ Der reine Verveine aus den Schweizer Bergen.	3dl	6.00
Kamille	⋮ Reine Kamillenblüten, die ganzen Kamillenköpfchen entfalten sich ⋮ zu einem feinen Aroma mit gelber Tassenfarbe.	3dl	6.00
Elfengrün – Grüntee	⋮ Ein japanischer Bancha Grüntee, angereichert mit Zitronengras, ⋮ Zitronenzeste und einem Hauch Ingwer.	3dl	6.00
Rooibos Arancino	⋮ Rooibos Supergrade mit Orange. Die Orangenzesten und ⋮ Orangenblüten geben dem Rooibos ein reiches Aroma.	3dl	6.00
Morning Blossom	⋮ Mittelstarke Schwarzteemischung. Erfrischende Schwarztee- ⋮ mischung mit Rosenblüten und einem Hauch Bergamotte.	3dl	6.00
Chai Black oder Chai Latte	⋮ Bio Ceylon Schwarztee mit indischen Gewürzen mit Ingwer, ⋮ Kardamom, Zimt, Nelken. Nach Wunsch mit Honig gesüsst.	3dl	6.00 7.00
Busty Ginger	⋮ Stärkende Ingwer-Kräutermischung. ⋮ Schmeckt mild zitronig nach kurzer Ziehdauer (3-5min), oder auch ⋮ mit einem scharfen Kick nach längerer Ziehdauer (7-10min)	3dl	6.00

**von
Focusana Tea**

Mit Liebe für dich gemischt.
Für dein Wohlbefinden und Genuss werden die Teemischungen aus dem Hause Focusana mit erlesenen Teesorten kreiert. Alle Teevariationen werden mit Liebe und Sorgfalt von Hand für dich gemischt.

focusana-tea.com

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

WARM & MIT GÜGS

Grosse Ampel	••• Holdrio, Buuchöfeli, Fröschli im Trio	20
Kleine Ampel	••• Rotes (Erdbeer), gelbes (Vanille) und grünes (Banane) Poppy Bier	15
Leicht und süffig	••• Buuchöfeli (Williams, Apfelpunsch) 8.50 ••• Fröschli (Grüner Vodka, Pfefferminztee) 8.50 ••• Holdrio (Zwetschgen, Hagebuttentee) 8.50 ••• Tee Santé (Ingwerer, Pfefferminztee, Honig) 9.50	
Kaffee mit Gügs	••• Bermontis 9.50 ••• Stallkafi (Calvados & Grand Marnier) 9.50 ••• Biberflade (Appenzeller Alpenbitter) 9.50 ••• Amaretto 9.50 ••• Baileys 9.50 ••• Kafi Luz (Zwetschgen/Chrüter/Träsch) 7.50 ••• Kafi Fertig (Zwetschgen/Chrüter/Träsch) 8.50 ••• Schümli Pflümüli (Pflaume) mit Schlagrahm 10.50	
Crestasee Punsch	••• Rum, Hagenbuttentee, Spicy Mangosirup	8.50
Heissi Schoggi mit Gügs	••• mit Rum „Lumumba“ 7.50 ••• mit Baileys 7.50	
<i>Wir machen in alle oben genannten Getränke 4cl Schnaps oder Likör rein.</i>		
Poppy Bier	••• Licor 43, Rahm	2cl 6.50
Schlagrahm	••• alles ist möglich mit Schlagrahm	+ 1.50

BIER & MOST

Offenbier	: Quöllfrisch naturtrüb	4.8% Vol.	30cl	5.30
			50cl	7.60
	: auch Panaché möglich			
Flaschenbiere	: Appenzeller Ginger Beer	2.4% Vol.	33cl	6.80
	: Gran Alpin Bio (mit Bündner Gerste)	5.0% Vol.	33cl	6.50
	: Schwarzer Kristall	6.3% Vol.	33cl	7.00
	: IPA-India Pale Ale	6.0% Vol.	33cl	6.80
	: Reisbier (glutenfrei)	5.0% Vol.	33cl	6.50
	: Paulaner Hefe-Weissbier	5.5% Vol.	50cl	8
Suure Moscht	: Möhl Saft Trüb mit Alkohol	4.0% Vol.	50cl	7.00
	: Möhl Saft Trüb ohne Alkohol	0.0% Vol.	50cl	7.00
Flaschenbiere ohne Alkohol	: Quöllfrisch alkoholfrei	0.0% Vol.	33cl	5.80
	: IPA-India Pale Ale alkoholfrei	0.0% Vol.	33cl	6.50

Spritz und Sprutz

mit Alkohol

Spritz

Select Spritz

Select, Prosecco & Soda

14

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco & Soda

14

Campari Spritz

Campari, Prosecco & Soda

14

Vermouth Rosso Spritz

Roter Wermut, Prosecco & Soda

14

Vermouth Bianco Spritz

Weisser Wermut & Tonic

13

Pimm's Spritz

Pimm's No 1 & Ginger Ale

14

Cassis Spritz

Cassis Likör, Prosecco & Soda

14

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco & Soda

14

Ingwer Spritz

Ingwerlikör, Prosecco & Soda

14

Lillet Vive

Lillet blanc, Tonic, Zitrone & Minze

14

Lillet Jolie

Lillet rosé, Soda rosa (Grapefruit), Beeren

14

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze

13

Gespritzter Weisswein

Guter Weisswein, Citro oder Soda

9.50

ohne Alkohol

Sprutz

Manzoni Sprutz

Manzoni (Beeren) & Soda

11.50

Amicero Sprutz

Amicero (Ingwer-Orange) & Soda

11.50

Chicco Sprutz

Chico (Chicoréewurzel) & Soda

11.50

Virgin Aperol Sprutz

Bitterorangen Sirup & Soda

9.50

Lavendel Sprutz

Cucumis Lavendel, Lavendelsirup & Soda

10.50

Limetten Sprutz

Limettensaft, Lime Cordial & Soda

10.50

Gurkini

Spicy Mango Sirup, Cucumis Gurke & Soda

10.50

Virgin Hugo

Holunderblütensirup, Soda, Minze

9.50

SCHAUMWEIN

Schaumwein		1dl	7.5dl
	PROSECCO Spumante extry dry Italien	8.00	39
	ZÜRISCHUUM Brut Rosé Pinot Noir AOC Zürichsee, 2021		79
	ZÜRISCHUUM Bon Blanc - Brut Gewürztraminer AOC Zürichsee, 2021		79
	ZÜRISCHUUM Brut Blanc de Noirs Pinot Noir AOC Zürichsee, 2021		79
	VEUVE CLICQUOT Champagner Brut Carte Jaune Frankreich, Champagne		95
	VEUVE CLICQUOT Champagner Rosé Brut Frankreich, Champagne		105
	VEUVE CLICQUOT La Grande Dame Frankreich, Champagne		257

WEISSWEIN & ROSE

Weisswein		1dl	7.5dl
	BLANC DE NOIR Gregor Kuonen, Salgesch (70cl) AOC Wallis, Schweiz, 2023	8	49
	GRÜNER VELTLINER, Kamptal DAC Domäne Gobelsburg, Österreich, 2022	8	46
	SAUVIGNON BLANC, Cottinelli, Maienfeld AOC Graubünden, Schweiz, 2023		64
	RIESLING SYLVANER, Georg Schlegel, Jenins AOC, Graubünden, Schweiz, 2023		49
	PINOT GRIS, Eichengut, Maienfeld AOC, Graubünden, Schweiz, 2022		46
	HEIDA, Grandmaître Barrique Gregor Kuonen, Salgesch AOC Wallis, Schweiz, 2023		67
	ARNEIS Dante Rivetti DOC Langhe, Italien, 2023		49
Roséwein		1dl	7.5dl
	COSTA DIE ROSE, Sangiovese Rosé Umberto Cesari, IGT, Italien, 2022	8.50	52
	SCHILLER, Davaz Fläsch AOC Graubünden, Schweiz, 2022		49

ROTWEIN

		1dl	7.5dl
Schweiz	HERMANN Fläscher Pinot Noir Selection AOC Graubünden, Schweiz, 2021		69
	SCHLOSS SALENEGG Mayenfelder Blauburgunder AOC Graubünden, Schweiz, 2020		61
	OBRECHT Pinot Noir Monolith AOC Graubünden, Schweiz, 2022		92
	ARTU', Merlot Cantina il Cavaliere, Ticino, Schweiz, 2021		61
Frankreich	CHÂTEAU MALBEC Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec AOC Bordeaux, Frankreich, 2020	8.50	54
	CHÂTEAU SANSONNET, Merlot, Cabernet Franc AC Saint-Emilion GRadn cru classé, Frankreich, 2021		82
Österreich	ZWEIGELT Reserve QWt Burgenland, Salzl Seewinkelhof, Österreich, 2020		49

ROTWEIN

		1dl	7.5dl
Spanien	PSI BY PINGUS, Tempranillo DO Ribera del Duero, Bodegas y Viñedos Alnardo S.L., Spanien, 2021		72
	VI DE VILA PORRERA, Carignan, Garnacha DOC, Priorat, Cims de Porrera, Spanien, 2018		65
Italien	SANT'UBERTO Bolgheri Superiore Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot DOC, Azienda Agricola Villanoviana, Italien, 2016		89
	SANT'UBERTO Bolgheri Superiore Magnumflasche 150cl		145
	IMENEO, Merlot, Cabernet Franc DOC Bolgheri, Azienda Agricola Villanoviana Italien, 2020		65
	LAMBDA Toscana Rosso Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah IGT, Fattoria Kappa, Toscana, Italien, 2019		49
	KAPPA Toscana Rosso Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon IGT, Fattoria Kappa, Toscana, Italien, 2018		67
	MAREMMA AULUS, Cabernet Sauvignon IGT, San Felo, Toscana, Italien, 2015		69

COCKTAILS



Negroni	••• Gin, roter Wermut, Carpano Bitter	15
Moscow Mule	••• Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	16
London* Mule	••• Gin, Limettensaft, Ginger Beer	
Espresso Martini	••• Vodka, Kaluha, frischer Espresso, Zuckersirup	16
Dark & Stormy	••• Limettensaft, Ginger Beer, Kraken Rum	16
Gingertini	••• Vodka, Ingwerer, frischer Zitronensaft, Zuckersirup	16
Daiquiri	••• Dunkler Rum, Limettensaft, Zuckersirup	16
Sour	••• Angostura Bitters, Eiweisspulver, *Wunsch-Spirituose* ••• Zitronensaft, Zuckersirup	17
Lavendel Gin* Fizz	••• Gin, Zitronensaft, Lavendelsirup, Cucumis Lavendel	16
Royal French 75	••• Tanqueray Royale Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Prosecco	16
Lieblingscocktail	••• Frag doch nach deinem Lieblingscocktail, die Bar gibt Einiges her	.

*Alkoholfreie Variante möglich

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

LONGDRINKS



Gin	• Hendrick's	41.4% Vol.	4cl	10.50
	• Bombay Sapphire	40% Vol.	4cl	9.50
	• Bombay Bramble (Beeren)	37.5% Vol.	4cl	9.50
	• Tanqueray	43.1% Vol.	4cl	9.50
	• Tanqueray Blackcurrant Royal (Johannisbeeren)	41.3% Vol.	4cl	10.50
	• Monkey 47	47% Vol.	4cl	10.50
Rum	• Havanna Club Añejo Especial	40% Vol.	4cl	9.50
	• Captain Morgan Spiced Gold	35% Vol.	4cl	8.50
	• Bacardi Carta Blanca	37.5% Vol.	4cl	8.50
	• Pampero Especial	40% Vol.	4cl	9.50
	• Diplomatico Reserva Exklusiva	40% Vol.	4cl	12
Whiskey	• Jameson	40% Vol.	4cl	9.50
	• Jack Daniels	40% Vol.	4cl	9.50
	• Red Label	40% Vol.	4cl	8.50
Vodka	• Smirnoff	37.5% Vol.	4cl	8.50
	• Belvedere	40% Vol.	4cl	12
	• Grey Goose	40% Vol.	4cl	12
Filler	• Soda			4
	• Energy Drink			6
	• Mate			5.50
	• Tonic			5
	• Soda Rosa			5
	• Bitter Lemon			5
	• Coca Cola			5
	• Ginger Beer			5
	• Ginger Ale			5
	• Orangensaft			4.50
Ready to drink	• Vodka Mate (von Vivi Kola)	5% Vol.	32cl	9.00
	• Smirnoff Ice	4% Vol.	27.5	9.00

SPIRITUOSEN & SHOTS



Bitter & Amaros	• Campari		4cl	7.50
	• Cynar		4cl	7.50
	• Averna		4cl	8
	• Fernet-Branca		4cl	8
	• Appenzeller Alpenbitter		4cl	8
	• Amarno		4cl	8
	• Braulio		4cl	8
• Braulio Riserva Speciale		4cl	9.50	
Grappa	• Sibona Grappa Riserva	40% Vol.	2cl	8.50
	• Bonollo Grappa Amarone	42% Vol.	2cl	9.50
Cognac	• Bisquet VS	40% Vol.	2cl	7.50
	• Hennessy VS	40% Vol.	2cl	12
Shots	• Poppy Ampel	15-35 % Vol.	6cl	15
	• Poppy Bier (Licor 43 & Rahm)	31% Vol.	2cl	6.50
	• Berliner Luft	18% Vol.	2cl	5
	• Saurer Apfel	16% Vol.	2cl	5
	• Amarno	21% Vol.	2cl	5
	• Appenzeller Alpenbitter	29% Vol.	2cl	5
	• Braulio	21% Vol.	2cl	5
	• Tequila blanco, Cazadores	40% Vol.	2cl	5
	• Tequila reposado, Jose Cuervo	38% Vol.	2cl	5
	• Limoncello	30% Vol.	2cl	5
	• Licor 43	31% Vol.	2cl	5
	• Ingwerer	24% Vol.	6cl	6
• B52	40% Vol.	2cl	8	
• Haus-Shot	20% Vol.	2cl	5	

Lieblings-Spirituose • Der Keller gibt noch mehr her, frag doch nach den verborgenen Schätzen. .

Salate, Vorspeisen & Suppen

	Hauptgang	Vorspeise
Saisonaler Blattsalat	18	10.50
Gemischter Salat	20.50	12.50
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons		13.50
Herbstliche Salatbowl mit Nüsslisalat, lokalen Pilze, Speck, Trauben und Croûtons	26.50	15.50
Salatteller mit Nüsslisalat, eingelegtem Kürbis, Honig, gratiniertem Ziegenkäse, Baumnüsse und Bündnerfleisch	31.50	
Bündner Plättli mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, zweierlei Käse, Garnituren	46	29.50
Saisonale Pilzcremesuppe	15	11
Kürbissuppe, Kürbisöl & geröstete Kürbiskerne	16	12
Tatar vom Rind, Crestasee Art (70gr/140gr)	35.50	22.50
Kinder und Evergreens:		
Pasta mit Tomatensauce	19.50	11.50
Ghackets mit Hörnli	22.00	14.50
Portion Chicken Nuggets	13.50	
Kräuter Pommes Frites	14.50	12.50
Chicken Nuggets & Kräuter Pommes Frites	22.50	
Portion Weissweinisotto	16.50	12.50

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschten Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden.

Deklaration

Fleisch: Schweiz, (Hirsch, Neuseeland)

Fisch: Italien

Brot und Backwaren: Schweiz, Frankreich

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

Warme Gerichte

	Hauptgang	Beilage
Kalbsleberli* mit Zwiebeln, hausgemachtem Jus und Pilzen, Gemüse garnitur	29	
Hirschkotelett (220gr) mit Rotkraut* mit hausgemachtem Jus und Pilzen	33	
Forelle Müllerin Art (200-300gr)* Knusprige, ganze Forelle am Stück, Gemüse garnitur	25	
*optionale Beilagen:		
- Kräuter Pommes Frites		12.50
- Weissweinsrisotto		12.50
- Pizokels		11.50
- Bouquet von Blattsalat		10.50
- Gemischter Salat		12.50
- Wildbeilage: Pizokels, Rotkraut, Maroni, Rotweinsbirne, Preiselbeeren		16.50
- Herbstgemüse: Rübli, Kürbis, Pastinaken		10.50
Herbstteller Crestasee Pizokels mit Rotkraut, Maroni, Rotweinsbirne, Pilze & Preiselbeeren	27	
Pilzrisotto mit gebackenem Hokkaido-Kürbis	26	17
Hausgemachte Gnocchi mit Wildragout, Sbrinzkäse (auch als vegetarische Variante möglich)	28	19
Bündner Pizokels mit Speck, Wirz, Schweizer Reblochon-Käse (vegetarische Variante: mit Gemüsestreifen)	28	19

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschten Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden.

Deklaration

Fleisch: Schweiz, (Hirsch, Neuseeland)

Fisch: Italien

Brot und Backwaren: Schweiz, Frankreich

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

DESSERT & GLACE

Unsere Desserts sind hausgemacht und mit viel Liebe.

Apfelstrudel mit Vanillesauce	13.50
Ela's Vermicelles-Kuchen mit Zwetschgenkompott	10.50
Kim's hausgemachte Crèmeschnitte	9
Streuselkuchen mit Früchten, Tagesangebot	8
Mini Schokoladen Soufflé mit Fior di Latte Glace	13.50

Glacé	1 Sorte	4.50
	2 Sorten	8.00
	3 Sorten	11.50

Sorbets:	Mango (vegan, laktosefrei)
Rahmglace:	Schokolade, Vanille, Cafe, Pistachio, Banane Dulce di Lecce (Caramel), Stracciatella, Fior di Latte, Frutti di Bosco (Joghurt mit Beeren)

Frappé:	Glacésorte nach Wahl, Vollmilch oder Hafermilch	3dl	9.50
Wiener Eiskaffee:	Vanilleglacé mit frischem Kaffee gerührt	3dl	12.50
Schweizer Eiskaffee:	Caféglacé mit frischem Kaffee gerührt	3dl	12.50

Affogato:	1 Kugel Vanille mit frischem Espresso	8.50
------------------	---------------------------------------	------

Schlagrahm:	Alles nach Wunsch mit Schlagrahm garniert	+ 1.50
Topping:	Schokoladensauce	+ 1

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschten Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitenden.

Deklaration Brot und Backwaren: Schweiz, Frankreich

Alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer