

## GETRÄNKE EMPFEHLUNGEN

### Ohne Alkohol

---

Mineralwasser ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Mineralwasser ohne Kohlensäure	100cl	11.00
Mineralwasser mit Kohlensäure	50cl	6.50
Mineralwasser mit Kohlensäure	100cl	11.00
Lisi`s Eistee	60cl	14.00
Hauscocktail 0%vol	15cl	12.00

### Mit Alkohol

---

Champagner reserve brut Nicolas Feuillatte	10cl	19.00
Blumenau Cocktail	15cl	18.00
Gin 1948, Kindschi, alk. 48%Vol.	4cl	17.00

### Spezialitäten Bier

Sonnwendlig	30cl	5.50
Löwenzahnblüten, Brauerei Locher Appenzell, alk.frei		
Hell Naturtrüb	30cl	5.50
Gerstenmalz, Huus-braui Roggwil, Alk.5%Vol.		
Vollmond Bier	30cl	5.50
Brauerei Locher, Appenzell, Alk. 5.2%Vol.		
Gran Alpin	30cl	6.00
Bündner Berggerste, Brauerei Locher, Alk. 5%Vol.		
Hoi Maracuja	30cl	5.00
Gerstenmalz, Maracuja, Brauerei Locher		
Amber Bier	30cl	5.00
Gersten- und Weizenmalz, Kartause Ittingen		

### Weissweine 75cl

Riesling-Sylvaner	2014	49.00
Weingut am Steinig Tisch, Thal		
Riesling-Sylvaner		
Zibibbo	2016	52.00
Curatolo Arini, Sizilien		
Zibibbo		
Grüner Veltliner Pfarrweingarten	2012	69.00
Weingut Walter Buchegger		
Grüner Veltliner		

## APERRO HÄPPCHEN

### Tatar am Tisch zubereitet

---

	Tatar vom Mörschwiler Rind mit hausgemachtem Knäckebrot	13.00
	Tatar vom schottischen Lachs mit hausgemachtem Knäckebrot	11.00
Knäckebrot	Tatar mit Zucchetti, Tomaten, Curry und hausgemachtem	10.00

### Snack aus der Küche

---

	Entlebucher Wurst mit hausgemachtem Laugenbrezel	9.00
	Tafelspitz-Salat vom Mörschwiler Rind mit Essiggurke und Wachtelei	11.00