

kaffee.

tee.

(keine lieferung)



alle Kaffeespezialitäten auch
koffeinfrei

keine Milch? Geniess Dein Getränk
einfach mit einer pflanzlichen
Alternative.

hausapéro.

Wodka Berry. 22,50
50 cl. für zwei.
erfrischender Apéro nach Hausrezept
aus Vodka, Aperol, Cranberrysaft
und Limette



bier.

dose. 50cl.

Quöllfrisch hell 5,00
mild und leicht fruchtig.
Gebraut aus reinem
Pilsnermalz und drei Hopfensorten
aus Stammheim und der Hallertau.

flasche 33cl.

Stadtguet blond 5,00
(Winterthur)
süffiges, spritziges Blondes,
frischer Hopfenton
Euelbräu amber 5,50
(Winterthur)
urtümliches und malziges Bier
gebraut mit einer ausgewogenen
Mischung von Pilsner-, Münchner-
und Caramelmalz
St. Laurentius IPA 7,50
(Bülach)
Reichhaltiges Hopfenaroma mit
fruchtig-bitterer Note, in der Nase
Passionsfrucht, Zitrone, Karamell.

Appenzeller

Citro-Panaché 4,50
Spritzig-erfrischender Mix aus
Appenzeller Charme und
südländischem Temperament.
Sonnwendlig alkoholfrei 4,50
Was soll man sagen - alkoholfreies
Bier.
Aber: vollmundig-fein, aus drei
verschiedenen Malzen und zwei
Hopfensorten gebraut.

softdrinks.

flasche. 30cl.

Samuel's Schorle 5,50
Apfel-Pfefferminz-Quitte
Samuel's Schorle 5,50
Himbeer-Apfel-Hagebutte
Vivi Kola 4,90
Vivi Soda 5,50
Zitrone & Ingwer
Sauer Rhabarberschorle 4,90
Cucumis Gurke 5,50
Cucumis Lavendel 5,50

pet. 50cl.

Coca Cola 3,90
Cola zero 3,90
Möhl BIO Apfelschorle 4,50
Appenzeller Citro 3,90
Appenzeller Mineral
laut 3,90
still 3,90

Kaffee Creme 4,30
Espresso 4,30
Doppio 5,50
Espresso Macchiato 4,50
Cappuccino 5,00
Schale 4,80
Latte Macchiato 5,20

heisse Schoggi 4,50
heisse Ovi 4,50
Chai Latte 4,50
Tee 4,30
Alpenkräuter, Grüntee,
Fenchel, Hagebutte,
Pfefferminze, Schwarztee,
Verveine



schaumwein. weine.

prosecco. 75 cl.

Colesel Spumante 38,00
Extra Dry DOC
Colesel Spumanti, Veneto/Italien
angenehm fruchtig, harmonisch mit
typischem Charakter

rosé. 50cl.

Engelwy Rosé 24,00
Weingut Engel, Thurgau/Schweiz
fruchtig, leicht lieblich

weiss. 75cl.

Welschriesling 2018 36,00
Weingut Hagn, Weinviertel/Österreich
Aromen von Blumenwiese, grünem
Apfel, Mirabelle und weissem Pfirsich,
Grapefruit und Banane. Frisch-
fruchtig und zart-würziger Gaumen,
reife, leicht zitrische Säurestruktur.

Muschelkalk Weiss 36,00
Cuvée 2016
*Grüner Veltliner, Weissburgunder,
Welschriesling*
Lichtenberger & González,
Burgenland/Österreich
ausgeprägte Kräuternote,
Bergamotte, saftige Frucht nach
Orangen und Pfirsich, am Gaumen
salzig

Porseo 36,00
„Flying White Pig“ 2016
Garganella, Vespaiola, Sauvignon Blanc
Zio Porco, Veneto/Italien
weisse Blüten, tropische Früchte,
Limette, ein Hauch von Honig und
würzigen Kräutern

St. Saphorin 24,00
Testuz AOC (50cl)
Testuz, Waadt/Westschweiz
lebhaft, blumig, ausgewogener
Charakter, leichte Mineralik, dabei
samt und elegant

rot. 75cl.

Komptur 2018 38,00
Merlot, Pinot Noir
Weingut Hagn, Weinviertel/Österreich
Aromen von dunklen Beeren,
Kirschkompott und Nougat.
Feine Kräuterwürze und dezente
Röstnoten.
Kraftvoll mit feinen Tanninen.

Porcheria „ 36,00
Swinishness Blend“ 2015
*Marzemino, Gropello, Teroldego,
Lagrein, Pinot Noir*
Zio Porco, Veneto/Italien
fruchtig-würzig, Aromen von
Holunder, Preiselbeeren, Wacholder,
leicht rauchig unterlegt, kraftvoll

Aloja „Mare“ 2012 36,00
Grenache, Carignan, Syrah
Coca i Fito, Montsant/Spanien
reife rote und schwarze Früchte,
aromatische Kräuter und süsse
Gewürze, angenehme Tannine

Samsara 2015 36,00
*Grenache, Carignan, Syrah,
Cabernet Sauvignon*
Coca i Fito, Priorat/Spanien
reife rote und schwarze Beeren,
Zwetschge, Nougat, zarte Kräuter-
und Tabaknote