

Warme Getränke

Kaffee (Bio) und Schokolade

Espresso, Café Crème/Nature	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Schale, Cappuccino	5.-
Latte Macchiato	6.-
Schokolade, Ovomaltine	5.-

Tee (Bio)

Schwarztee English Breakfast	4.50
Schwarztee Earl Grey	4.50
Grüntee Darjeeling happy Valley	4.50
Rooibos	4.50
Hagebutten (mit Hagebutten und Sanddorn aus den Schweizer Alpen)	4.50
Bergfrische Minzenmischung (wohltuend und vitalisierend)	4.50
Verveine (entspannt und stärkt das Herz)	4.50
Kamille (angenehm mild, gegen Bauchschmerzen oder Blähungen)	4.50
Zitronenthymian (erfrischender Tee im Winter wie im Sommer)	4.50
Alpenkräuter (erfrischende Alpenkräutermischung)	4.50
Alpensommer (Pfefferminze mit Aroniabeeren und Hibiscus)	4.50
Winterbrise (Zitronenthymian mit Ingwer)	4.50
Alpenfeuer (Hauch von Nelken und Zimt)	4.50
Rigikräutertee (im Krug, 0.6l)	6.50
Apfelpunsch hausgemacht (alkoholfrei)	4.50

Tee mit

Holdrio (Hagenbuttentee und Zwetschgenschnaps)	5.50
Tee Chrüter (Minzente und Chrüter)	5.50
E Gsonde (Lindenblütentee mit Lindenblütenschnaps)	6.-

Kafi Schnaps

Träsch, Zwetschgen, Chrüter	5.50
Äplerkafi (mit Lindenblüten,- Pfirsich- und Zwetschgenschnaps)	6.-
Spezial (mit Honigchrüter)	6.-
Coretto (Espresso mit Grappa)	7.-
Waldmannli (Espresso mit Bergkräutergrappa)	7.-
Grüne Fee (Espresso mit Absinth)	7.-
Schümli Pflümli (mit Rahm)	8.-
Kirschträumli (mit Rahm)	8.-
Mandelträumli (mit Amaretto und Rahm)	8.-
Huskafi (mit Rahm)	8.-
Hüttenkafi (mit Rahm)	8.-

Schnaps

Rigi-Alpenbitter 24%	2cl	4.50
Obstbranntwein/Träsch 45%	2cl	4.50
Zwetschgen 40%	2cl	4.50
Pflümli 40%	2cl	4.50
Kirsch 40%	2cl	4.50
Chrüter 40%	2cl	4.50
Gravensteiner 41%	2cl	4.50
Grappa 40%	2cl	4.50
Honig-Chrüter 30%	2cl	5.50
Williams 40%	2cl	5.50
Absinth „Grüne Fee“ 45%	2cl	5.50
Theilersbirnen 45%	2cl	5.50
Lindenblüten 45%	2cl	5.50
Vieille Prune 38%	2cl	6.50

Weissweine

1 dl

7.5 dl

Aus der Umgebung

Besserstein, 2017

7.-

45.-

fruchtiger Apérowein aus Müller Thurgau Trauben

Schweiz, Aargau

Bio

Domaine la Capitaine Grand Cru, 2016

7.50

48.-

blumigfruchtiger Chasselas

Schweiz, Vincy

Albet i Noya Xarel.lo, 2016

6.50

42.-

Xarel.lo ist eine autochthone Traubensorte mit Aromenvielfalt

Spanien, Penedés (Katalonien)

La Raia Gavi DOCG, 2017

6.-

39.-

fruchtiger Apérowein aus Cortese Trauben

Italien, Piemont

Rotweine (Bio)

1 dl

7.5 dl

La Devinière Gamay Satigny AOC 2015

7.-

45.-

Ein leichter, frisch-fruchtiger und sortentypischer Gamay

Schweiz, Genfer Weinberge

Nemaro, 2016

6.-

39.-

Ein sortenreiner fruchtiger Rotwein aus Negroamaro Trauben

Italien, Manduria

Loatum Rioja DOCa 2016

7.-

45.-

Eine Kombination von Graciano- und Tempranillo-Trauben

Spanien, Rioja

Solus Château de Caraguilhes AOC, 2016

7.50.-

48.-

ausgewogener, eleganter Rotwein aus Mourvèdre, Syrah,

Grenache Noir und Carignan Trauben

Frankreich, Languedoc/Roussillon

Kalte Getränke

Eistee hausgemacht	0.31	4.-
Mineralwasser	0.31	3.50
Mineralwasser	0.51	5.-
Mineralwasser	1.51	10.-
Rivella, Süssmost, Apfelschorle	0.31	4.-
Rivella, Süssmost, Apfelschorle	0.51	5.50
Rivella, Süssmost, Apfelschorle	1.51	12.-
Gazosa La Fiorenzana, Bitterorange, Grapefruit	0.351	5.-
Gazosa Fizzy, Zitrone, Mandarine, Himbeer	0.351	5.-
Möhl Saft vom Fass <i>trüber Apfelwein</i>	0.51	6.-
Möhl Saft vom Fass <i>trüber Apfelwein, alkoholfrei</i>	0.51	6.-
Baarer Bier		
Hopfemandli Lager <i>hell</i>	0.581	6.-
Goldmandli Spezial <i>hell, dunkel</i>	0.331	4.50
Zuger Hirsebier	0.331	5.-
Einsiedler Bier		
Weizen	0.51	6.50
Dinkel (Bio)	0.351	5.-
Alpenbier naturtrüb (Bio)	0.331	5.-
Es Gächs – Muotathaler Wildihebier	0.331	5.-
Appenzeller Bier		
Zitronen-Panaché	0.331	4.50
Sonnwendlig, alkoholfrei	0.331	4.50