

Getränke

<i>Mineral Offenausschank</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>	<i>Liter</i>
<i>Mineralwasser</i>	3.8	5.8	9.8
<i>Rivella rot</i>	4	6	10
<i>Coca-Cola / Coca-Cola Zero</i>	4	6	10
<i>Citro / Orangenlimo</i>	4	6	10
<i>Apfelschorle</i>	4	6	10
<i>Holunderschorle</i>	4	6	10
<i>Ice-Tea</i>	4	6	10
<i>Orangensaft</i>	4	6	10

Hausgemachter Alpenkräuter Eistee

4.6 *6.6* *11*

Bier und Most

Bier im Offenausschank

<i>Appenzeller Quöllfrisch</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
	3.6	4.8	6

Flaschenbier

<i>Appenzeller naturtrüb</i>	<i>33 cl</i>	<i>5</i>
<i>Appenzeller Amber</i>	<i>33 cl</i>	<i>5</i>
<i>Appenzeller Leermond alkoholfrei</i>	<i>33 cl</i>	<i>4</i>
<i>Appenzeller Weizen mit / ohne Alkohol</i>	<i>50 cl</i>	<i>7</i>

Suure Moscht mit / ohne Alkohol *50 cl* *6.2*

Warme Getränke

<i>Kaffee / Espresso</i>	4.5
<i>Doppelter Espresso</i>	8.5
<i>Cappuccino / Milchkaffee</i>	4.8
<i>Latte Macchiato</i>	5.2
<i>Kaffee Mélange mit Rahm</i>	5.5
<i>Ovo, Schokolade warm oder kalt</i>	4.8
<i>Ovo, Schokolade Mélange mit Rahm</i>	5.5
<i>Tee</i>	4.4
<i>Tee im Kännchen (4 dl)</i>	5.4
<i>Apfel-, Orangen- oder Waldbeer Punsch</i>	4.5

Warme Getränke mit Alkohol

<i>Hannig-Kaffee</i>	<i>Hauskaffee mit Rahm</i>	8.5
<i>Kaffee Luz</i>	<i>heller Schnapskaffe</i>	7.5
<i>Kaffee fertig</i>	<i>dunkler Schnapskaffe</i>	7.5
<i>Schümli Pflümli</i>		8.5
<i>Kaffee Amaretto</i>		8.5
<i>Kaffee Baileys</i>		8.5
<i>Jägertee</i>		7.5
<i>Holdrio</i>	<i>Hagebuttentee / Zwetschge</i>	6.5

Geheimtipp: „GEISSÖIG“ 7.5



Apéritiv und Spirituosen

<i>Apérol Spritz</i>		11.50
<i>Cüpli Prosecco</i>		8.50
<i>Martini 4 cl</i>		7.00
<i>Martini 4 cl mit Orangensaft</i>		8.50
<i>Campari 4 cl</i>		7.00
<i>Campari 4 cl mit Orangensaft</i>		8.50
<i>Pastis</i>		7.00
<i>« Tomate » Pastis mit Grenadinesirup</i>		7.50
<i>Sanbitter alkoholfrei</i>		6.00
<i>Williamine / Abricotine</i>	<i>Morand</i>	8.50
<i>Kirsch, Pflümli, Zwetschgen</i>		6.00
<i>Obstler, Chrüter</i>		6.00
<i>Grappa di Brunello</i>		8.50
<i>Vieille Barrique Prune</i>	<i>Fassbind</i>	8.50
<i>Vieille Barrique Poire</i>	<i>Fassbind</i>	8.50
<i>Vieille Barrique Framboise</i>	<i>Fassbind</i>	8.50
<i>Baileys 4cl</i>		7.00
<i>Amaretto 4 cl</i>		7.00
<i>Appenzeller Alpenbitter 4 cl</i>		7.00
<i>CHrütli Schwur</i>		6.00

Walliser Weine

<i>Im Offenausschank</i>	<i>1 dl</i>	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>Johannisberg (weiss) / Leukersonne</i>	5	10	15	25
<i>Fendant (weiss) / Leukersonne</i>	4.5	9	13.5	22.5
<i>Heida (weiss) / St. Jodern Kellerei</i>	7	14	21	35
<i>Dôle Blanche (rosé) / A. Mathier</i>	4.5	9	13.5	22.5
<i>Dôle (rot) / Leukersonne</i>	4.5	9	13.5	22.5
<i>Pinot Noir «Cœur Flammé» (rot) / Kreuzritter</i>	7	14	21	35

Flaschenweine weiss

<i>Heida</i>	<i>St. Jodern Kellerei</i>	<i>75 cl</i>	<i>51</i>
<i>Heida Grandmaître Barrique</i>	<i>Gregor Kuonen</i>	<i>75 cl</i>	<i>66</i>
<i>Blanc de Noir</i>	<i>Kreuzritter Kellerei</i>	<i>75 cl</i>	<i>39</i>
<i>Chardonnay Barrique</i>	<i>Leukersonne / AOC</i>	<i>75 cl</i>	<i>58</i>

Flaschenweine rot

<i>Mischabel</i>	<i>St. Jodern Kellerei</i>	<i>50 cl</i>	<i>32</i>
<i>Positivo</i>	<i>Leukersonne</i>	<i>75 cl</i>	<i>48</i>
<i>Diolinoir</i>	<i>Kreuzritter</i>	<i>75 cl</i>	<i>54</i>
<i>Cornalin Chamois</i>	<i>Biollaz</i>	<i>75 cl</i>	<i>52</i>
<i>Merlot Barrique</i>	<i>Cave du Paradis</i>	<i>75 cl</i>	<i>69</i>