

KAFFEE & TEE

Kaffee	4.8
Espresso	4.8
Espresso Doppio	6
Milchkaffee	5.2
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5
Iced Macchiato	5.5
Schoggi/Ovi	4.8
TEE	
Piz Palü	4.8
Moroccan Mint	4.8
Red Kiss	4.8
Ginger Lemon	4.8
Schwarztee	4.8

APÉRO

Aperol Spritz	11
Campari Spritz	11
Campari Amalfi	11
Sarti Spritz	11
Sarti Lemon	11
Crodino alkoholfrei	5
Kina Karo mit Tonic	11
Apricot Spritz NEU	11
HÄ? Wein 11%	7/46
Gespritzter Weisswein	9.5
Hugo	11
Lillet Berry	11
Averna 4cl	8
Cinzano bianco 4cl	8

FOOD

SONNTAGSSPECIAL

VON 10 UHR BIS 13.30 UHR

ZMORGÄ BAGEL
Philadelphia, Avocado, Speck, Ei

GIPFELI	2
BIRCHERMÜESLI	9.5
frisch und hausgemacht, mit Joghurt und frischen Früchten	

BIER & SAFT

	3dl	5dl
Lager Hell	5.5	
Panaché	5	
St.Galler Klosterbräu	5.5	
Säntis Bier	5.5	
Old Style Gallus	5.5	
Weisser Engel	6.5	
Erdinger alkoholfrei	6.5	
Indian Pale alkoholfrei	5	
Möhl Saft mit/ohne	6	
Möhl Grape Apple Cider	5.2	
Möhl Easy Apple Cider alkoholfrei	5.2	
Möhl Spritz Apple Cider	5.2	

WEIN

WEISS	1dl	Fl.
AH! Sauvignon blanc 2020, 12.5%	6.5	44.5
Müller-Thurgau AOC Bio 2019, 11.5%	8.5	56
Stückstoff Cuvée weiss, 2020, 12%	7	47.5
ROSÉ		
MH! Syrah 2019, 13.5%	7	46
Le Vignalet Rosé 2019, 13.5%		36
ROT		
OH! Tempranillo 2018, 15%	7	46
PRICKELND		
UH! Spumante Extra Dry 11%	7	46

TACOS Ø 14 CM

BARBACOA	8.5
Rinderbrust pulled, würzige Tomaten-Salsa, Hirtenkäse	
VERDURA vegan	8.5
Jackfruit mariniert, würzige Tomaten-Salsa, Rotkohl, Avocadocrème	
CAMARONES	9.5
Crevetten, eingelegte rote Zwiebeln, Rotkohl, Aioli	
COMBO PLATTE	24
je ein Barbacoa, Verdura und Camarones	
mit scharfer Sauce	+ 1.5

BOWLS

mit diversen saisonalen Salaten

POULET	26
CREVETTES	25
BURRATA	23

DRINKS

SOFTDRINKS

	2.5dl	3dl	5dl	1l
Goba Mineral mit/ohne	4.8	6.8	9.5	
Goba Cola/zero	4.8	6.8		
Goba Citro	4.8	6.8		
Shorley	4.8	6.8		
Rivella	4.8	6.8		
Eistee hausgemacht	5	7		
Rhabarberschorle	5.5			
Gazosa Bitterorange	5.5			
Orangensaft	5	7		
Grapefruitsaft	5	7		
Red Bull/sugarfree/Apricot	5.5			

ORGANICS BY RED BULL

Bitter Lemon	5.5
Tonic Water	5.5
Ginger Ale	5.5
Ginger Beer	5.5
Viva Mate	5.5
Black Orange	5.5
Purple Berry	5.5

SPIRITS

BODENSEE GIN	15
Red-Easy 37.5%, Ten 41%, Bar-Bados 37.5%	
BULLDOG GIN 40%	12
SKYY VODKA 40%	12
WILD TURKEY 40.5%	
Bourbon Whiskey	12
APPELTON ESTATE 43%	
12 years Rum	13
HAVANA CLUB 40%	12
Anejo 3	
ESPOLON REPOSADO 40%	
Tequila	12
ZUSÄTZE	
Mineral oder Fruchtsaft	2.5
Red Bull & Spezialflaschen	3

COCKTAILS

JAMAICAN MULE	15
Appelton Estate Rum, Limettensaft, Ginger Beer	
MOSCOW MULE	15
Skyy Vodka, Ginger Beer, Limetten, Gurke	
MOJITO	15
Havana Club Anejo 3, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	
CAIPIRINHA	15
Cachaca, Limetten, Rohrzucker	
ESPOLON PALOMA	15
Espolon Tequila, Grapefruitsaft, Bitter Lemon	
GRAND TONIC	15
Grand Marnier, Tonic Water, Orange	
HORSE'S NECK	15
Wild Turkey Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, Ginger Ale, Zitrone	

ALKOHOLFREI

IPANEMA	8.5
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker	
HUGO	8.5
Holunderblütensirup, Limette, Minze, Mineral und Citro	

SNACKS

OLIVEN	5
GETROCKNETE TOMATEN	5
GRANA PADANO	5
BAUERNSCHÜBLIG	6
PLÄTTLI GEMISCHT	20.5
NACHOS mit Salsa	8.5
CHIPS	3
SALZSTENGELI	2.5

GLACE & SWEETS

KUCHEN	5.5
GLACE IM BECHER by Kalte Lust	6
Bananensplit	
Sauerkirsche-Schokolade	
Cookies	
Erdnuss & Schokolade	
Joghurt-Heidelbeere	
Popcorn-Karamell-Fleur de Sel	
Kaffee	
Mango vegan	
Himbeere vegan	

Rindfleisch, Pouletfleisch und Schüblig stammt aus der Schweiz, die Crevetten beziehen wir aus Vietnam.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wendet Euch an unser Personal.

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt.