

GETRÄ  
NKE &  
SNA  
CK  
S

G A S T **Traube** H A U S

# KALTGETRÄNKE

## Blöterliwasser

Vivi Kola	33 cl	5.--
Vivi Kola Zero	33 cl	5.--
Elmer Citro	33 cl	5.--
Sinalco Original	33 cl	5.--
Rivella Rot	33 cl	5.--
Rivella Blau	33 cl	5.--
Nycha Kombucha Quitte	33 cl	6.--
Nycha Kombucha Bergkräuter	33 cl	6.--

## Mineral

Passugger	47 cl	5.--
Passugger	77 cl	7.--

## Malschüeler Wasser

vom Truuba-Brunna, Preis für die erste Füllung, alle weiteren sind inbegriffen, Selbstbedienung	82 cl	5.--
--	-------	------

## Säfte

Opalin Apfel und Karotte	25 cl	5.--
Opalin Aprikose	25 cl	5.--
Opalin Birne und Verveine	25 cl	5.--
Opalin Tomaten	25 cl	5.--
frisch gepresster Orangensaft	30 cl	6.--

## Schorle

Mosterei Vetsch Apfelschorle	33 cl	6.--
Adam + Uva Bio-Traubenschorle weiss	33 cl	7.--
Adam + Uva Bio-Traubenschorle rot	33 cl	7.--

## Eistee

hausgemacht	30 cl	5.--
-------------	-------	------

# ZAUBERTRÄNKE

## Gripsschärfungs-Trank

Haussirup	20 cl	3.--
-----------	-------	------

## Hexentee

hausgemachter Eistee	20 cl	3.--
----------------------	-------	------

## Wingardium Leviosa

kleines Citro	20 cl	3.--
---------------	-------	------

# HEISSGETRÄNKE

## TEE

### Kräuter

Verveine	5.--
Menthe du Maroc	5.--
Edelweiss, Swiss Alps	5.--

### Früchte

Berner Rosen	5.--
Ginger Lemon	5.--

### Grün

Sencha Yamato	5.--
Jasmine Pearl	5.--

### Schwarz

Qimen Haoya	5.--
-------------	------

### Oolong

Phoenix	5.--
---------	------

### Rooibos

Rooibos Bourbon	5.--
-----------------	------

## KAFFEE

### Kaffee

4.--

### Ristretto

4.--

### Espresso

4.--

### Espresso doppio

5.--

### Schale

5.--

### Cappuccino

5.--

## SCHOKOLADE

### Schokolade

warm und kalt

6.--

# BIER

Herrgöttli	20 cl	4.--
Stange	30 cl	5.--
Chübel	50 cl	7.--
Truuba Spezli, Amber		
Sennbräu, Buchs	33 cl	6.--
Weissbier		
Weisser Engel	50 cl	7.--
Alkoholfreies Bier		
India Pale	33 cl	5.--
Ginger Beer	33 cl	5.--

# MOSCHT

## Suure Moscht

Mosterei Vetsch, ohne Alkohol	50 cl	6.--
Mosterei Vetsch, mit Alkohol	50 cl	7.--

# OFFENAUSSCHANK

## CHAMPAGNER

### Eugène deg.23 Extra Brut

#### Blanc de Noirs

Pinot Noir, Famille Moussé,

Cuisles, Vallée de la Marne, Frankreich

10 cl 15.--

### Le Rosé Henriette B.19

#### Extra Brut

Meunier, Hélène Beaugrand,

Montgueux, Côte des Bar, Frankreich

10 cl 18.--

## SCHAUMWEIN

### Biologico Brut – Pal de Testa,

#### Prosecco Valdobbiadene DOCG

Glera, Colesel Spumanti, Veneto, Italien

10 cl 9.--

## WEISSWEIN

### Apéro du Jour

Fragen Sie uns nach unserem heutigen Ausschank.

10 cl 9.--

### Göttlesbrunn weiss

Chardonnay, Weissburgunder,

Gerhard Markowitsch, Carnuntum.

Österreich, 2021

10 cl 10.--

### Blanc de Noir Schiefer

Pinot Noir, Francisca und Christian Obrecht,

Jenins, Bündner Herrschaft, Schweiz, 2023

10 cl 11.--

## ROTWEIN

### Conciso Tinto

Baga, Jean, Niepoort Vinhos,

Dão, Portugal, 2016

10 cl 9.--

### Pinot Noir Village

Weingut Fromm, Malans,

Bündner Herrschaft, Schweiz, 2021

10 cl 11.--

## SÜSSWEIN

### Riesling Kabinett Niederhäuser Klamm

Hermann Dännhoff, Nahe,

Deutschland, 2021

10 cl 10.--

# APÉRITIF

## OHNE ALKOHOL

Giselle Apéritif	4 cl	5.--
Manzoni Apéritif	2 cl	5.--
Ginuine Zero		
Alkoholfreier Gin, mit Tonic oder Bitter Lemon	4 cl	9.--
Jsotto		
Senza Bianco	4 cl	5.--
Senza Rosso	4 cl	5.--
Swiss Mountain Spring		
Tonic Water	20 cl	4.--
Bitter Lemon	20 cl	4.--
Ginger Beer	20 cl	4.--
Ginger Ale	20 cl	4.--
Crodino Aperitivo	20 cl	4.--

## MIT ALKOHOL

Giselle Apéritif	4 cl	6.--
Campari	4 cl	6.--
Cynar	4 cl	6.--
Helvetico Vermouth		
Bianco	4 cl	6.--
Rosso	4 cl	6.--
Pastis 51	4 cl	7.--
Zusätze		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Soda, Orangensaft, Apfelsaft, Vivi Kola und natürlich vieles mehr		3.--

# SPIRITUOSEN

## Gin

Ginuine, Strawberry	4 cl	11.--
Ginuine, Alpine Herbs	4 cl	11.--
Ginuine, Swiss Apple	4 cl	11.--
Falco, Schaffhausen	4 cl	12.--

## Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva Rum, Lara	4 cl	8.--
Alpine Rum, Voralberg	4 cl	10.--

## Vodka

Alpine Wodka, Voralberg	4 cl	9.--
Belvedere Lake Bartęzek, Bartęzek	4 cl	12.--

## Urs Hecht Klare & Vieille Fruchtbrände

Luzerner Pflaumenbrand, Gunzwil	4 cl	9.--
Quittenbrand, Gunzwil	4 cl	9.--
Vieille Prune im Barrique, Gunzwil	4 cl	12.--
Vieille Pomme im Barrique, Gunzwil	4 cl	12.--
Berner Rosenapfelbrand im Barrique, Gunzwil	4 cl	15.--

## Likör

Bermontis fruchtiger Kräuterlikör, Neu St. Johann	4 cl	10.--
---	------	-------

## Grappa

Barricata, Torguadra, Ospedaletto	4 cl	9.--
Evo Riserva Wine, Enoglam, Lombardei	4 cl	12.--

# SCHATZTRUHE

## Cognac

Godet XO Terre, La Rochelle	4 cl	17.--
Tesseron XO Tradition, 1 <sup>er</sup> Cru, Lot N°76, Tesseron	4 cl	26.--

## Weinbrand 1986

Kollwentz, Burgenland	4 cl	23.--
-----------------------	------	-------

## Scotch Whisky

The Benriach, Single Malt, Speyside	4 cl	9.--
Vintage Linkwood, Signatory, Single Malt, Speyside	4 cl	13.--
Jura Brooklyn, Single Malt, Isle of Jura	4 cl	17.--

## Rum

Labourdonnais XO, Mauritius	4 cl	10.--
Fiji XO, West Indies Rum & Cane, Fiji	4 cl	16.--

## Rochelt Edelbrand

Weichselkirsche, Tirol	4 cl	30.--
Williams Birne, Tirol	4 cl	32.--
Wachauer Marille, Tirol	4 cl	35.--

## Linie Urs Hecht

Traubenbrand Merlot Trester, Gunzwil	4 cl	18.--
Himbeerenbrand, Gunzwil	4 cl	39.--

## Gölles Edelbitter

Alois Gölles, Steiermark	4 cl	11.--
--------------------------	------	-------

## Grappa

Merlot, In Bocca al Lupo, Massa Vecchia, Alba	4 cl	16.--
Barolo, Cappellano, Alba	4 cl	17.--

# SNACKS

## NACHMITTAGS

von 14:00 – 17:00 Uhr

### Tagessuppe

frisch gebackenes Brot

9.--

### Gemischter Salat<sup>®</sup>

saisonales Focaccia

13.--

### Buchser Wurst-Käse-Salat

Cervelat von der Lippuner Stüdtlimetzg,

Grabser Buure-Chäs

einfach

18.--

garniert

25.--

### Kalte Platte

Aufschnitt, Käse-Spezialitäten, frisch gebackenes Brot

26.--

### Truuba Rindstatar

Rindfleisch aus der Stüdtlimetzg, Rheintaler Wachtelei,

hausgemachtes Toastbrot, Butter

Vorspeise

25.--

Hauptspeise

36.--

# DESSERTS

## Glacé

Sorbet: Apfel, Birne, Kürbis

Rahmglacé: Caramel, Haselnuss, Joghurt, Maroni,

Mocca, Schokolade, Vanille, Glacé auf Erbsenmilch-Basis<sup>®</sup> 5.--

## Tageskuchen

8.--



🌱 vegan

🌿 vegetarisch

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte, die nach Möglichkeit regional bezogen und biologisch hergestellt werden. Auf Ausnahmen wird bei den entsprechenden Gerichten hingewiesen. Unsere Brote und Backwaren sind hausgemacht, falls nicht möglich beziehen wir sie aus der Schweiz.

Bei Fragen zu Allergenen in unseren Gerichten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1% MwSt.

14.11.2024