

GETRÄ
NKE &
SNA
CK
S

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

KALTGETRÄNKE

Blöterliwasser

Vivi Kola	33 cl	5.50
Vivi Kola Zero	33 cl	5.50
Elmer Citro	33 cl	5.50
Sinalco Original	33 cl	5.50
Rivella Rot	33 cl	5.50
Rivella Blau	33 cl	5.50
Nycha Kombucha Quitte	33 cl	6.50
Nycha Kombucha Bergkräuter	33 cl	6.50

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	5.50
Opalin Aprikose	25 cl	5.50
Opalin Birne und Verveine	25 cl	5.50
Opalin Tomaten	25 cl	5.50
frisch gepresster Orangensaft	30 cl	7.--

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	5.50
Menthe du Maroc	5.50
Edelweiss, Swiss Alps	5.50

Früchte

Berner Rosen	5.50
Ginger Lemon	5.50

Grün

Sencha Yamato	5.50
Jasmine Pearl	5.50

Schwarz

Qimen Haoya	5.50
-------------	------

Oolong

Phoenix	5.50
---------	------

Rooibos

Rooibos Bourbon	5.50
-----------------	------

KAFFEE

Kaffee

4.50

Ristretto

4.50

Espresso

4.50

Espresso doppio

5.50

Schale

5.50

Cappuccino

5.50

SCHOKOLADE

Schokolade

warm

7.50

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

Invitation (deg. 25) Brut

Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Huré Frères,
Montagne de Reims, Champagne, Frankreich 10 cl 15.--

Enfant de la Montagne Rosé (B.22)

1^{er} Cru Extra Brut

Chardonnay, Pinot Noir, Meunier,
Bertrand-Delespierre, Montagne de Reims,
Champagne, Frankreich 10 cl 15.--

SCHAUMWEIN

Biologico Brut - Pal de Testa Prosecco Valdobbiadene DOCG

Glera, Colosel Spumanti, Veneto, Italien 10 cl 9.--

WEISSWEIN

Apéro du Jour

Fragen Sie uns nach unserem heutigen Ausschank. 10 cl 9.--

Maienfelder Mariage

Pinot Blanc, Chardonnay, Weinbau von Tscharner,
Reichenau, Graubünden, Schweiz, 2024 10 cl 11.--

Voglar

Sauvignon Blanc, Weingut Peter Dipoli,
Südtirol, Italien, 2022 10 cl 11.--

ROTWEIN

Pinot Noir

Möhr-Niggli, Maienfeld,
Bündner Herrschaft, Schweiz, 2022 10 cl 13.--

Rosso e Nero

Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot,
Weingut Pöckl, Burgenland, Österreich, 2023 10 cl 14.--

SÜSSWEIN

Beerenauslese Cuvée

Welschriesling, Chardonnay,
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland,
Österreich, 2021 5 cl 9.--

APÉRITIF

OHNE ALKOHOL

Giselle Apéritif	4 cl	5.--
Manzoni Apéritif	2 cl	5.--
Amicero Apéritif	4 cl	5.--
G'nuine Zero		
Alkoholfreier Gin	4 cl	9.--
Jsotta		
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	7.--
Campari	4 cl	7.--
Cynar	4 cl	7.--
Helvetico Vermouth		
Bianco	4 cl	7.--
Rosso	4 cl	7.--
Pastis 51	4 cl	7.--
Zusätze		
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Soda, Orangensaft, Apfelsaft, Vivi Kola und natürlich vieles mehr		4.--

SPIRITUOSEN

Gin

G'nuine, Strawberry	4 cl	12.50
G'nuine, Alpine Herbs	4 cl	12.50
G'nuine, Swiss Apple	4 cl	12.50
Falco, Schaffhausen	4 cl	12.--

Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva Rum, Lara	4 cl	9.--
Alpine Rum, Voralberg	4 cl	11.--

Vodka

Alpine Wodka, Voralberg	4 cl	9.--
Belvedere Lake Bartęzek, Bartęzek	4 cl	14.--

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.--
Vieille Williams im Barrique, Gunzwil	4 cl	12.--
Berner Rosenapfelbrand im Barrique, Gunzwil	4 cl	15.--

Grappa

Barricata, Torquadra, Trentino	4 cl	9.--
Grappa di Chardonnay, Torquarda, Trentino	4 cl	9.--
Marc Pinot Noir, Weingut Adank, Fläsch	4 cl	10.--
Evo Riserva Wine, Enoglam, Lombardei	4 cl	12.--

Absinth

Mansinthe by Marilyn Manson, Kallnach	4 cl	9.--
---------------------------------------	------	------

SCHATZTRUHE

Cognac

Godet XO Terre, La Rochelle	4 cl	19.--
Tesseron XO Tradition, 1 ^{er} Cru, Lot N°76, Tesseron	4 cl	26.--

Weinbrand 1986

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

Scotch Whisky

Vintage Linkwood, Signatory, Single Malt, Speyside	4 cl	13.--
Douglas Laing, Jura & Dailuaine Blended Malt	4 cl	14.--
Laphroaig 10 years Single Malt	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.--

Linie Urs Hecht

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

Gölles Edle Brände

Edelbitter, Steiermark	4 cl	11.--
Marillenbrand, Steiermark	4 cl	13.--

SNACKS

NACHMITTAGS

von 14:00 – 17:00 Uhr

Variation vom Blattsalat[⊙]

Croûtons

9.--

Tagessuppe

Croûtons

12.--

Gemischter Salat[⊙]

Croûtons

14.--

Buchser Wurst-Käse-Salat

Cervelat von der Lippuner Stüdtlimetzg,

Grabser Buure-Chäs

einfach

19.--

Vesper Plättli

Salsiz, Käse, gepickeltes Gemüse,

frisch gebackenes Brot, Butter

24.--

DESSERTS

Glacé

Sorbet: Apfel, Pflaume

Rahmglacé: Caramel, Haselnuss, Mocca, Sauerrahm,

Schokolade, Tonkabohne, Vanille, veganes Joghurt

5.--

Saisonaler Eiscoupe

Zwetschgen-Glacé, Vanille-Glacé, Zwetschgenragout,

Meringue, Rahm, Hippe

14.--

🌱 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.

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

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

16.04.2026