

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

<b>Héritage Rosé XX (Deg. 23) Brut AC</b>		
Pinot Noir, Chardonnay, Champagne Brice, Bouzy, Montagne de Reims, Frankreich	10 cl	15.--
<b>Le Montgruguet Extra Brut</b>		
Pinot Noir, R. Pouillon, Mareuil-sur-Aÿ, Vallée de la Marne, Frankreich, 2018	10 cl	21.--

## SCHAUMWEIN

<b>Biologico Brut – Pal de Testa, Prosecco Valdobbiadene DOCG</b>		
Glera, Colesel Spumanti, Veneto, Italien	10 cl	9.--

## WEISSWEIN

<b>Apéro du Jour</b>		
Fragen Sie uns nach unserem heutigen Ausschank.	10 cl	9.--
<b>Ekam</b>		
Riesling, Albariño, Castell d'Encus, Costers del Segre, Spanien, 2020	10 cl	12.--
<b>Chardonnay</b>		
Roman Hermann, Fläsch, Bündner Herrschaft, Schweiz, 2022	10 cl	14.--

## ROTWEIN

<b>Pinot Noir Seemühle</b>		
Marco Casanova, Walenstadt, St.Gallen, Schweiz, 2019	10 cl	10.--
<b>Viña Ardanza Reserva</b>		
Tempranillo, Garnacha, La Rioja Alta, Haro, Rioja, Spanien, 2017	10 cl	13.--

## SÜSSWEIN

<b>Sauternes 2<sup>c</sup> Cru Classé</b>		
Sémillon, Sauvignon Blanc, Château Doisy Daëne, Sauternes, Bordeaux, Frankreich, 2018	5 cl	8.--

# APÉRITIF

## OHNE ALKOHOL

Giselle Apéritif	4 cl	5.--
Manzoni Apéritif	2 cl	5.--
Laori		
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, Erdbeer, Rhabarber

Rahmglacé: Caramel, Haselnuss, Joghurt, Mocca,

salz-fermentierte Orange, Schokolade, Vanille

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.

25.04.2024