



KLÄNGE - MENSCHEN - MASCHINEN

---

## Getränkeangebot für Gruppen



## Alkoholfreie Getränke

---

Orangensaft	100cl	Fr.	9.00
Mineralwasser Appenzeller leise, still	100cl	Fr.	9.50
Mineralwasser Appenzeller leise, still	33cl	Fr.	4.50
Coca Cola classic, zero	33cl	Fr.	4.50
Rivella rot, blau	33cl	Fr.	4.50
Möhl Shorley/Apfelsaft	33cl	Fr.	4.50
Eistea Lemon	33cl	Fr.	4.50
Möhl Most klar Bügelflasche	50cl	Fr.	5.50

## Kaffee

---

Kaffee/Espresso		Fr.	4.50
Cappuccino/Latte macchiato		Fr.	5.00
Diverse Tee		Fr.	4.50

## Biere

---

Orgel-Bier hell	33cl	Fr.	6.00
Orgel-Bier dunkel	33cl	Fr.	6.00
Appenzeller Quöllfrisch, alkoholfrei	33cl	Fr.	6.00
Appenzeller Panaché	33cl	Fr.	6.00
Appenzeller Ginger Beer	33cl	Fr.	6.00

## Apéro

---

Apérol Spritz		Fr.	9.00	
Früchtebowle mit oder ohne Alkohol (saisonal)		p.P.	Fr.	7.00

## Weinkarte

---

### Weissweine

#### **Edelpflücker, weiss, Bachmann Uerikon**

Ein Kultwein, der mit seiner charmanten Frucht und dezenter Süsse begeistert. Das Zusammenspiel von Riesling Silvaner, Blauburgunder und Muscat vereint das Beste der regionalen Trauben und macht ihn zum idealen Apéro Wein.

75cl Fr. 38.- | 50cl Fr. 28.-

#### **Räuschling, Bachmann Uerikon**

Eine autochthone Rebsorte aus der Region, spiegelt den Charakter des Zürichsees wieder. Überzeugt mit eleganter spritziger Struktur abgerundet von Citrus, Apfel und floralen Aromen. Ein perfekter Begleiter zu unserer regionalen Küche.

75cl Fr. 41.-

#### **Langhe Arneis DOC "Runcneuv" R. Sarotto MO (I)**

Ein äusserst stilvoller Weisswein, der mit einem verführerischen Duft nach frischen Früchten und Blumen lockt und am Gaumen eine schöne Spur von Mandeln hinterlässt. Seine blumige, fruchtige Eleganz, seine Köstlichkeit und seine sanfte Frische machen ihn zu einem idealen Begleiter für leichte, alltägliche Gerichte.

75cl Fr. 36.-

#### **Heida – Savagnin Blanc AOC Wallis Julius (CH)**

Schönes Gelb mit weissen Reflexen. Grosse Aromenvielfalt. Bouquet nach reifen Früchten und Blüten. Schöne mineralische Noten. Vollmundig und körperreich am Gaumen. Fruchtige Struktur mit einer angenehmen Frische und Harmonie. Im Nachhall des Finales zeigt dieser Spitzenwein den ausgeprägten Charakter seiner Herkunft.

75cl Fr. 38.-

#### **Chardonnay Trevenezie Lenotti (I)**

Sehr helles Strohgelb. Frisch und fruchtig mit Noten von Äpfeln und Zitrusfrüchten. Am Gaumen leicht und fein mit einem anhaltenden, saftigen und delikaten Abgang.

75cl Fr. 38.-

---

### Roséweine

#### **Rosé, Bachmann**

Lieblich-fruchtiger Rosé mit Pinot Noir als Hauptsorte mit ausbalanciertem Süss- Säure Spiel überzeugt mit einer attraktiven Frische am Gaumen.

50cl Fr. 24.-

---

### Prosecco

#### **Prosecco Goccia d'Oro Spumante (I) 11,5%**

Stil und Finesse sind die Merkmale dieses Schaumweins der in der blühenden und fruchtbaren Landschaft in Venetien seinen Ursprung hat.

75cl Fr. 48.-

Alkoholfreier Prosecco auf Anfrage.

## Weinkarte

---

### Rotweine

#### Primitivo di Manduria DOP "TALO" SanMarzano (I)

Ein Bukett von reifen Kirschen, Zwetschgen und einer Nuance von dunkler Schokolade und Bourbon-Vanille. Ein fruchtiger Auftakt mit samtiger Struktur.

75cl Fr. 42.–

#### Barbera d'Alba, Roberto Sarotto

Geschmacklich erinnert er an süsse Sommerfrüchte, ist seidenweich und harmonisch.

75cl Fr. 41.–

#### Ripasso le crossare Valpolicella cl. Sup. DOC (I)

Ein vollmundiger kräftiger Wein mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süßen Tabakblättern und Röstaromen. Ausgebaut in Eichenholzfässern.

75cl Fr. 49.– | 50cl Fr. 35.–

#### Merlot Primitivo (CH)

Mit ausgewogenem Bukett von Pflaumen und Zwetschgen ergänzen die würzigen Aromen des Primitvo die fruchtigen Noten des Merlot. Angenehm fruchtig und verführerisch am Gaumen.

75cl Fr. 42.–

#### Edelpflücker, rot, Bachmann Uerikon

Eine Assemblage aus Cabernet Dorsa, Granoir und Regent enthalten eine Mischung aus fruchtigen Noten begleitet vom würzigen Charakter des Herbstlaubs.

75cl Fr. 39.– | 50cl Fr. 29.–

#### Panorama, Bachmann Uerikon

Eine Rotweinassemblage mit der Hauptsorte Cabernet Dorsa. Die Panoramasicht der Trauben an sonniger Lage verleihen dem Wein ein vollmundiges Gaumenerlebnis.

75cl Fr. 49.–

#### Gerne offerieren wir Ihnen weitere Weine.

Falls Sie einen eigenen Wein ausschenken wollen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 22.– pro 75cl Flasche, andere Flaschengrössen nach Absprache.

