



Gourmet Schoggi Pur	5.00
mit Marshmellow	6.00
mit Chillli und Kardamon	5.20
mit ein Schuss Absinth	5.20
mit Grand Marnier	8.50

KAFFEE & MILCH

	Caffe Crema	4.20
	Espresso	4.20
	Espresso Macchiato	4.40
	Espresso Doppio	5.50
NEU	Americano	5.50
NEU	Red Espresso <small>AUS ROOIBOS GEBRAUT (KOFFEINFREI)</small>	5.20
	Cappuccino	5.20
	Flat White	6.10
	Cortado	4.80
	Schale	5.20
	Macha Latte <small>GRÜNTEEPULVER MIT GESCHÄUMTER MILCH</small>	6.00
	Latte Macchiato	5.80
	Caffe Mocca	5.50
	Chai Latte	6.-



GRÜNTEE ZEREMONIE

1 Kännchen 7.- | 1 Glas CHF 4.50

Japan Sencha

Dieser Tee stammt aus der ersten Ernte im Mai und hat einen hocharomatisierten weich-milden Geschmack.

Sencha Kukicha

Durch ein spezielles Verfahren werden die Stängel des Teeblattes herausgearbeitet und bilden den Hauptbestandteil dieses Tees mit feinherbem Geschmack. Natürlicherweise koffeinarmer.

Matcha Genmaitcha

Ein Sencha Blatttee gemischt mit mildem Matcha und geschältem, geröstetem Reis. Wunderbar weich im Geschmack, für alle Teeliebhaber die eine würzige Süsse mögen.

Jasmin Jade Dragon Pearls

Ein absoluter Spitzentee chinesischer Teemanufaktur. Zu kleinen Teekugeln, handgerollte Blattknospen verströmen einen angenehm süsslichen Jasminduft Honiggelber Aufguss mit weichem, blumigem Geschmack.

Wassertemperatur 70°C / Ziehdauer 2 min

TEE

(Kännchen +2.50)

Frische Minze	5.-
Frischer Ingwer	5.-
Schwarztee Ceylon Kenilworth	4.20
Früchtetee Ingwer Grapefruit	4.20
Rooibos Orange	4.20
Verveine	4.20

MINERAL

Ingwerlimonade <i>hausgemacht</i>	3,0 dl 5.- 5,0 dl 7.-
Eistee <i>hausgemacht</i>	3,0 dl 5.- 5,0 dl 7.-
Mineral	3,0 dl 4.- 5,0 dl 5.50
Citro	3,0 dl 4.- 5,0 dl 5.50
Vivi Kola	3,0 dl 4.- 5,0 dl 5.50
Fritz Kola zuckerfrei	3,3 dl 5.00
Tonic fever tree	2,0 dl 5.00
Rivella Rot	3,3 dl 4.50
Mate Sparkling Bio	3,3 dl 5.-
Maracuja LEMONAIDE Bio	3,3 dl 5.-
Ginger Ale Gents	2,0 dl 5.-

SAFT

Orangensaft Ramseier	3,0 dl 4.50
Apfelsaft Ramseier	3,0 dl 4.50
Grapefruitsaft Michel	3,0 dl 5.50
Cranberrysaft Michel	3,0 dl 4.50

APERRO

Prosecco	1 dl Fr. 8.— Flasche Fr. 50.—
Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda 9.50
Campari Milano	Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Soda 10.—
Campari Orange / Soda	9.—
 Campari Tonic	9.—
Giselle Spritz	Giselle, Prosecco, Soda 9.50
Port & Tonic	weisser Portwein, Tonic 10.00
Lillet Vive	Lillet, Tonic, Minze, Gurke 9.—
Cynar Ginger Ale	9.—
Hugo	Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze 9.—
Averna Citro	9.—
Gespritzter Weisswein	7.—
Crodino	1,0 dl 5.—

BIER

Amboss Spezial	4,8% Vol. 3,0 dl 4.80 5,0 dl 7.—
Amboss Amber	5% Vol. 3,0 dl 6.—
Brouwerij't IJ	India Pale Ale 7% Vol. 3,3 dl 8.5.—
Eichhof alkoholfrei	3,3 dl 5.—

WEINE

ROTWEIN

Mérida Pago los Balancines, Ribera del Guadiana DO 2016	1 dl 9.50 Fl. 62.00
Alpha J. Heinrich 2017	1 dl 8.00 Fl. 53.00
Terra Personas Montsant DO, Terra Vermella 2015	1 dl 6.50 Fl. 42.00

WEISSWEIN

Zweytick Ewald Sauvignon Blanc, Österreich 2018	1 dl 6.50 Fl. 42.00
Pago de Cirsus Sauvignon Blanc, Gros Manseng 2019	1 dl 8.50 Fl. 55.50
Riesling Kabinett Süss & erfrischend! Fritz Haag, Brauneberger Juffer	1 dl 8.50 Fl. 55.50

ROSE


Rosado Pago de Cirsus, Navarra DO 2019	1 dl 8.50 Fl. 55.50
---	-----------------------

SNACKS

Oliven mit Manchego	8.50
Erbsen Guacamole mit Tortilla Chips	8.50

Für Allergeninformationen fragen sie das Personal.

hausgemachte DESSERTS

 Cheesecake mit Früchte-Topping +1.50 CHF	7.—
Brownie	4.50
Rüeblikuchen	5.—
Fruchtwähe mit Rahm + 1.— CHF	5.—

Für Allergeninformationen fragen sie das Personal.

ZMORGE

[nur am Samstag]

Gipfeli	1.80
3 Brotschnitten mit Konfi, Honig und Butter	6.50
Griechischer Joghurt mit Saison-Früchten	8.50
Nussgipfel	4.50
Brezel	nature 4.- mit Butter 5.-

Für Allergeninformationen fragen sie das Personal.