

EISKALT

KAFFEE KALT

Caffee Freddo	GESHAFTER DOPPIO MIT WENIG ZUCKERSIRUP	6.50
Eiskaffee	DOPPIO, VANILLEGLACE, RAHM	9.50
Frappuccino	MIT HAUSGEMACHTEM VANILLE- ODER CAMELSIRUP	6.50
Macha Latte Freddo	GRÜNTEEPULVER GESHAFT MIT KALTER MILCH	6.00
Don Juan	LATTE MACCHIATO FREDDO MIT HONIG	6.00
Latte Macchiato Freddo		5.60

Brändli

GLACE IM KÜBELI

Mango-Kardamom, Stracciatella, Vanille, Schoggi, Himbeersorbet	5.50
---	------

KAFFEE & MILCH

Caffe Crema	4.20
Espresso	4.20
Espresso Macchiato	4.40
Espresso Doppio	5.50
Americano	5.50
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.—
Gourmet Schoggi <small>Pur (Chocolat Marta)</small>	5.00



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 feinerbem Geschmack. Natürlicherweise koffeinarms.

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.-
FrISChe Ingwer	5.-
Schwarztee Ceylon Kenilworth	4.20
Früchteteer 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

APEROL

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda	11.—
Campari Spritz	Campari, Prosecco, Soda	11.—
Campari Milano	Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Soda	11.—
Grand Marnier Tonic		11.—
Giselle Spritz	Giselle, Prosecco, Soda	11.—
Port & Tonic	weisser Portwein, Tonic	11.—
Lillet Vive	Lillet, Tonic, Minze, Gurke	11.—
Hugo	Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze	11.—
Campari Orange / Soda / Tonic		9.50
Cynar Ginger Ale		9.50
Averna Citro		9.50
Prosecco		8.—
Gespritzter Weisswein		7.50
Crodino		1,0 dl 5.—

BIER

Boxer Old	5% 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.