



Gourmet Schoggi Pur	5.—
mit Marshmellow	6.—
mit Chillli und Kardamon	5.20
mit ein Schuss Absinth	5.20
mit Grand Marnier	8.50

KAFFEE & MILCH

Kaffee Creme	4.50
Espresso	4.30
Espresso Macchiato	4.60
Espresso Doppio	5.80
Americano	5.50
Red Espresso <small>AUS ROOIBOS GEBRAUT (KOFFEINFREI)</small>	5.20
Cappuccino	5.30
Flat White	6.30
Cortado	5.-
Schale	5.20
NEU Pumpkin Spice Latte <small>MIT KÜRBIS, GEWÜRZSIRUP UND RAHM</small>	7.-
Matcha Latte <small>GRÜNTEEPULVER MIT GESCHÄUMTER MILCH</small>	6.-
Latte Macchiato	5.80
Chai Latte	6.-



GRÜNTEE ZEREMONIE

1 Kännchen 7.30 | 1 Glas CHF 4.80

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)

Frischer Ingwer	5.—
Pfefferminztee Nana	4.50
Schwarztee Ceylon Kenilworth	4.50
Früchtetee Ingwer Grapefruit	4.50
Rooibos Orange	4.50
Verveine	4.50

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 5.30
Tonic Fever-Tree	2,0 dl 5.30
Rivella Rot	3,3 dl 5.00
Mate Sparkling Bio	3,3 dl 5.30
Maracuja LEMONAIDE Bio	3,3 dl 5.30
Ginger Ale Fever-Tree	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

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	12.–
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	12.–
Campari Milano Campari, Prosecco, Cranberrysaft, Soda	12.–
Grand Marnier Tonic	12.–
Giselle Spritz Giselle, Prosecco, Soda	12.–
Port & Tonic weisser Portwein, Tonic	12.–
Lillet Vive Lillet, Tonic, Minze, Gurke	12.–
Hugo Holundersirup, Prosecco, Limette, Minze	11.–
Campari Orange / Soda / Tonic	10.–
Cynar Ginger Ale	10.–
Averna Citro	10.–
Prosecco Nani Rizz 11.5%	1 dl 8.–
Gespritzter Weisswein	8.50
Crodino alkoholfreier Aperitif	1,7 dl 6.50

BIER

Boxer Old 5% Vol.	3,0 dl 5.– 5,0 dl 7.20
Boxer Edition Hiver Vienna Amber 5.6% Vol.	3,3 dl 6.50
Brouwerij 't IJ India Pale Ale 7% Vol.	3,3 dl 8.50
Eichhof alkoholfrei	3,3 dl 6.–
Chopfab Bleifrei PALE ALE ALKOHOLFREI	33,3 dl 6.–

NEU

WEINE

ROTWEIN

Solo Rosso Pöckl, Blaufränkisch, Merlot, Pinot Noir, Österreich 2018	<i>1 dl 9.— Fl. 61.—</i>
Altos R Crianza Rioja, Tempranillo, Spanien 2019	<i>1 dl 7.— Fl. 46.—</i>

WEISSWEIN

Zweytick Ewald Sauvignon Blanc, Österreich 2018	<i>1 dl 7.00 Fl. 46.—</i>
Pago de Circus Chardonnay, Gros Manseng 2019	<i>1 dl 8.50 Fl. 55.50</i>
Riesling Kabinett Süss & erfrischend! Fritz Haag, Brauneberger Juffer	<i>1 dl 8.50 Fl. 55.50</i>

ROSE

Spring Break Österreich DO 2021	<i>1 dl 9.— Fl. 58.—</i>
--	----------------------------

SNACKS

Oliven mit Manchego

8.50

Für Allergeninformationen fragen sie das Personal.

hausgemachte DESSERTS

Cheesecake

8.—

Brownie

4.50

Rüeblikuchen

6.50

Für Allergeninformationen fragen sie das Personal.

ZMORGE

[nur am Samstag]

Gipfeli	2.–
3 Brotschnitten mit Konfi, Honig und Butter	7.50
Griechischer Joghurt mit Saison-Früchten	9.–
Nussgipfel	4.50
Brezel	nature 5.– mit Butter 6.–

Für Allergeninformationen fragen sie das Personal.