

alkoholfreie Apéros

Storchen-Bowle	der exotisch-fruchtige Apéro	Fr. 5.-
Cranberry-Kräuter-Bowle	ein herrlich erfrischender Apéro	Fr. 5.-
Sanbitter	der Bitter-Apéro von San Pellegrino	Fr. 6.-
Manzoni Spritz	der beerig-bittere Aperitif aus dem Appenzell	Fr. 8.-

alkoholhaltige Apéros

Absinthe Marilyn 54° Absinthe La Valote Phillippe Martin Fr. 7.-
der echte Absinthe aus dem Val-de-Travers

Martinazzi traditioneller Bitter-Apéro aus dem Seeland Fr. 6.-
Seit 1864 von der Spezialitäten-Brennerei Matter-Luginbühl hergestellt.

Sennar Bitter im Eichenfass gereift GOBA Manufaktur Appenzell Fr. 9.-
Chrüter und Geist – fruchtig und leicht – der helle Bitter aus dem Appenzell

ein Glas Weisswein aus unserem aktuellen Angebot

Blanc Cassis Weisswein mit Cassislikör Fr. 6.-

Pêche Mignon Weisswein mit Pfirsichlikör Fr. 6.-

Haus-Apéro Roséwein mit Brombeerlikör Fr. 7.-

Crémant de Bourgogne Brut Veuve Ambal Fr. 9.-
fruchtiger, aber trockener und feinperliger Crémant (Methode Champenoise)

Kir Royal Crémant de Bourgogne mit Cassislikör Fr. 9.-

Pêche Royal Crémant de Bourgogne mit Pfirsichlikör Fr. 9.-

Flauder-Crémant-Cocktail Crémant, Flauder, Pfirsichlikör Fr. 8.-

Beeren-Crémant-Cocktail Crémant, Cranberrysaft, Cassislikör Fr. 8.-

Muscat de Beames de Venise 5 cl Fr. 7.-
Natursüsser Weisswein aus Südfrankreich Domaine de Beaumalric