

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 aus dem Val-de-Travers Verlangen Sie unsere Absinthe-Karte.	Fr. 7.-
Martinazzi traditioneller Bitter-Apéro aus dem Seeland Seit 1864 von der Spezialitäten-Brennerei Matter-Luginbühl hergestellt.	Fr. 6.-
aus der Manufaktur Appenzell	
Sennar Bitter der helle Bitter aus dem Appenzell Kräuter und Geist - fruchtig und leicht	Fr. 8.-
Alpstein Bitter das Original aus dem Appenzell Kräuter und Charakter - herb und erdig	Fr. 8.-
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 fruchtiger, aber trockener und feinperliger Crémant (Methode Champenoise)	Fr. 9.-
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 Natursüsser Weisswein aus Südfrankreich Domaine de Beaumalric	5 cl Fr. 8.-