

Herzlich willkommen

bei uns im  Speiserestaurant
www.Hohfirst.ch



Familie Ivo und Tamara Thürlemann mit Team

9205 Waldkirch 071 433 11 49

Reservationen nehmen wir gerne telefonisch entgegen.

- - -

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Montag, Donnerstag, Freitag und Samstag 9.00-23.30 Uhr

Sonntag 9.00-21.00 Uhr

- - -

Warme Küche: 9.00-13.30Uhr / 17.00-21.30Uhr

Dessert und kleine Nachmittagskarte ab 15.30Uhr

Sonntags durchgehend warme Küche von 9.00- 20.00Uhr

- - -

Wir wünschen Ihnen genussvolle und zufriedene Momente bei uns!



Wir akzeptieren folgende Zahlungsmittel:

EC-direct, Postcard, VISA und Mastercard-Debitkarten,

Barzahlung bevorzugt, Bankette per Rechnung möglich

Hunde sind in unserer Gartenwirtschaft und im Restaurant (ausser im Sääli)

unter dem Tisch willkommen. Fütterung nur draussen.

Unsere Produkte kommen aus....

KALB, SCHWEIN, POULET – Schweiz

RIND – Schweiz, Irland

LAMM – Neuseeland, Australien

FISCHKNUSPERLI und RIESENCREVETTEN – Vietnam

REH – Jagdgesellschaft Tannenberg und Gaiserwald

EIER - von all unseren glücklichen Hühnern von gegenüber

KÄSE – Käserei Engelburg, Tannenberg-Käserei

*HOLUNDERBLÜTEN- und GOLDMELISSEN-DRINKS und
-PUNSCH – (saisonal vorhanden)*

von Tamara's Hohfirst-Garten

BROT – Bäckerei Mock, Engelburg CH, Romer's, Benken CH

RAHM – Käserei Wick, Engelburg

KAFFEE und TEE – Turm Kaffee AG, St.Gallen

Sommer-ERDBEEREN – Rico Lehmann, Bernhardzell

Sommer-HIMBEEREN+BROMBEEREN – Helen Keller, Waldkirch

frisch gepresster Herbst-SÜSSMOST – Karl Aepli, Sitterdorf

SAFT klar – Karl Aepli, Sitterdorf

BIER Offenausschank – Stadtbühler Bierbrauerei, Gossau, Krucker's

Wir versuchen möglichst regionale Produkte und Lieferanten zu berücksichtigen, wenn es geht direkt vom Produzenten.

Preise

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

Allergene

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Vorspeisen

<i>Tagessuppe</i>	6.50
<i>gemischter Salat</i>	9.00
<i>grüner Salat</i>	7.00
<i>im Knuspermantel gebackene Riesencrevetten</i> <i>serviert auf gemischtem Salat, mit Sweet Chili Sauce</i>	13.00

Kinder-Ecke

<i>Chicken Nuggets und Pommes-Frites</i>	11.50
<i>Schweinsschnitzel paniert mit Pommes-Frites</i>	11.50
<i>Schweinsgeschnetzeltes mit Rösticroquetten</i>	11.00
<i>Fleischkäse mit Pommes-Frites</i>	11.00
<i>Rahmschnitzel mit Teigwaren</i>	11.50
<i>Fischstäbli (4 Stück) mit Reis oder Pommes-Frites</i>	11.50
<i>Gekochte Rüeblli zu den Kindermenüs</i>	2.00





Fleischangebot

vom Kalb

*kleine
Portion* *ganze
Portion*

<i>Kalbssteak mit Kräuterbutter</i>		<i>27.50</i>
<i>Kalbsschnitzel nature oder paniert</i>	<i>16.00</i>	<i>22.00</i>
<i>Kalbsrahmschnitzel</i>	<i>18.00</i>	<i>25.00</i>

vom Rind

<i>Entrecôte mit Kräuterbutter</i>		<i>25.00</i>
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter</i>	<i>21.50</i>	<i>31.00</i>

vom Lamm

<i>Lammrückenfilet mit Kräuterbutter</i>	<i>16.50</i>	<i>23.00</i>
--	--------------	--------------

vom Schwein

<i>Schweinssteak mit Kräuterbutter</i>		<i>17.00</i>
<i>Buurekotelette (mit Schwarte ca 320 Gramm)</i>		<i>17.50</i>
<i>Schweinsschnitzel nature oder paniert</i>	<i>10.00</i>	<i>14.50</i>
<i>Cordon Bleu</i>		<i>17.50</i>
<i>Schweinsrahmschnitzel</i>	<i>11.50</i>	<i>16.00</i>
<i>Geschnetzeltes</i>	<i>9.50</i>	<i>14.00</i>
<i>Fleischkäse oder Schinken gebraten</i>		<i>9.00</i>
<i>Ei pro Stück, von unseren glücklichen Hühnern</i>		<i>3.00</i>

vom Poulet

<i>Pouletschnitzel nature oder paniert</i>	<i>10.00</i>	<i>14.50</i>
<i>Chicken Nuggets</i>	<i>10.00</i>	<i>14.50</i>



Warme Speisen

Fisch

*kleine
Portion* *ganze
Portion*

<i>Im Knuspermantel gebackene Riesencrevetten serviert mit Sweet Chili Sauce</i>	<i>10.00</i>	<i>14.50</i>
<i>Fischknusperli serviert mit hausgemachter Tartarsauce</i>	<i>10.00</i>	<i>14.50</i>

Beilagen

<i>Pommes-Frites / Croquettes / Rösticroquettes</i>	<i>5.50</i>
<i>Teigwaren / Reis</i>	<i>5.50</i>
<i>Rösti</i>	<i>6.00</i>
<i>Tagesgemüse 4 Sorten</i>	<i>6.00</i>
<i>Gemüsebeilage gross 7 Sorten</i>	<i>9.50</i>
<i>Tagesgemüse 1 Sorte</i>	<i>3.90</i>
<i>Salatbeilage als Fitnessteller</i>	<i>9.00</i>
<i>Kräuterbutter pro Kugel</i>	<i>0.90</i>
<i>Reibkäse separat</i>	<i>1.80</i>
<i>mit regionalem Käse überbacken</i>	<i>3.50</i>
<i>mit hausgemachter Tartarsauce</i>	<i>0.90</i>
<i>Rahmsauce separat</i>	<i>3.50</i>

Warme Speisen

Fitnesssecke

<i>Schweinsfitness (Schweinsschnitzel paniert mit Salaten garniert)</i>	20.00
<i>Kalbsfitness mit Gemüse (Kalbsschnitzel nature oder paniert)</i>	26.00
<i>Pouletfitness (Pouletschnitzel (CH) paniert mit Salaten garniert)</i>	20.00
<i>Gemüseschnitzelfitness (2Stk veg. Gemüseschnitzel mit Salaten garniert)</i>	19.00
<i>Frühlingsrollenfitness (2Stk veg. Frühlingsrollen mit Salaten garniert)</i>	20.00
<i>Riesencrevettenfitness (im Knuspermantel gebackene Riesencrevetten mit Salaten garniert, serviert mit Sweet Chili Sauce)</i>	20.00
<i>Fischknusperlifitness (Fischknusperli mit frischen Salaten garniert und hausgemachter Tartarsauce)</i>	20.00

Gerne servieren wir Ihnen auch unser
übriges Fleischangebot als Fitnesssteller.

Vegetarisch

<i>Gemüseteller</i>	11.00	16.50
<i>Portion: Pommes Frites, Croquettes,</i>		7.00
<i>Portion : Teigwaren, Reis, Rösticroquettes</i>		7.00
<i>Portion Rösti</i>		7.50
<i>Spiegelei pro Stück, von unseren glücklichen Hühnern</i>		3.00
<i>Tagesgemüse als Beilage (4 Sorten)</i>		6.00
<i>Tagesgemüse als Beilage (7 Sorten)</i>		9.50

	2 Stück	3 Stück
<i>Gemüseschnitzel</i>	10.00	14.50
<i>Gemüsefrühlingsrollen</i>	9.00	12.00
<i>kann mit Beilagen, oder als Fitnesssteller serviert werden</i>		

kalte Speisen

auch nachmittags ab 15.30Uhr erhältlich

Hohfirstteller (diverse Aufschnitt-Variationen mit Tannenber-Käse)				17.50
Wurstsalat	einfach	10.50	garniert	16.50
Wurst-Käsesalat	einfach	12.00	garniert	18.00
Siedfleischsalat	einfach	13.00	garniert	18.00
Käsesalat	einfach	12.00	garniert	18.00
Thonsalat	einfach	12.00	garniert	18.00
Buurespeck (gekocht)				13.00
Buureteller (Speck gekocht mit Tannenber-Käse)				15.00
Salatteller gross				15.00
Salatteller klein				10.50
Portion Käse (Tannenber-Käse oder Emmentaler)				13.00
Eingeklemmtes (Fleischkäse, Schinken, Salami, Speck, Käse)				5.50
Eingeklemmtes mit Mostbröckli				5.80

Warme Nachmittags-Speisen (ab 15.30Uhr)

	Halbe Portion	Portion	Fitness
Chicken Nuggets	10.00	14.50	
Fischknusperli	10.00	14.50	20.00
Crevetten im Knuspermantel	10.00	14.50	20.00
Pommes Frites Beilage			5.50
Pommes Frites Portion			7.00

Apéro

mit Alkohol

<i>Prosecco Blu 1dl</i>			5.50
<i>Prosecco Blu 2dl Schöppli</i>			12.00
<i>Hugo Prosejito</i>			8.50
<i>Aperol Spritz</i>			9.00
<i>Lillet Wild Berry Lillet rosé, Schweppes Wild Berry</i>			9.50
<i>Gespritzter Weisser süss oder sauer</i>			6.50
<i>Rootbeer, Appenzeller</i>			6.20
<i>Campari</i>	23%	4cl	6.00
<i>Cynar</i>	16%	4cl	6.00
<i>Appenzeller</i>	29%	4cl	6.00
<i>Martini weiss</i>	15%	4cl	6.00
<i>Zusatz Orangensaft</i>			2.00

Alkoholfrei

<i>Sanbitter</i>			4.50
<i>Orangensaft</i>		2dl	4.00
<i>Tröpfel brut, kreiert von Patricia und Esther aus Mammern TG</i>			5.50
<small>58% Traubensaft und 22% Apfelsaft, kohlenensäurehaltig</small>			
<i>Holunderblüten-Drink</i>			4.80
<small>saisonal, je nach Angebot, hausgemacht von Tamara's Hohfirst-Gärtli</small>			
<i>Goldmelissen-Drink</i>			4.80
<small>saisonal, je nach Angebot, hausgemacht von Tamara's Hohfirst-Gärtli</small>			
<i>Zitronenpanaché, Appenzeller</i>		33cl	5.20



offene Weine

Weisswein	1dl	2dl	5dl
Chardonnay (Frankreich 7.5dl)	5.10	10.20	25.00
Chasselas Romand	3.30	6.60	16.50
Buechberger Tröpfli Bärenmandli (Pinot Gris, Rebberg Geschwister Thürlemann 7.5dl)	5.50	11.00	27.00
Féchy 2dl		10.20	
Seyval blanc Lenz (Bioweingut Lenz, Uesslingen)			23.00
Fläscher RxS (Familie Marugg, Fläsch)			23.00
Epessés			22.00

Roséwein

Le Gris Rosé Château Mire l'Etang (Frankreich)			22.50
Rosé Pinot Noir (Familie Marugg, Fläsch)			23.00

Rotwein

	1dl	2dl	5dl
Kalterersee Auslese	3.30	6.60	16.50
Buechberger Tröpfli (Pinot Noir, Rebberg Geschwister Thürlemann 7.5dl)	5.30	10.60	26.00
Primitivo Kalà (Italien 7.5dl)	5.20	10.40	25.50
Château Mire l'Etang (Frankreich 7.5dl)	5.50	11.00	27.00
Fläscher Pinot noir (Familie Marugg, Fläsch)			23.00
Iselisberger Cuvée (Bioweingut Lenz, Uesslingen)			23.00
Grafrot Cuvée (Strada Weinkellerei, Hallau)			21.50
Dôle du Valais (Gilliard, Wallis)			19.50
Zweigelt			22.00
Amarone della Valpolicella (Italien)			31.50
Rioja (Spanien)			22.00



Weisswein

Schweiz

St.Saphorin Lavaux/Waadt, Roche Ronde 7dl 39.50

Chasselas 12.8Vol%

Mineralische und leicht fruchtige Noten in der Nase. Der Chasselas präsentiert sich würzig, generös und voll im Mund, leicht prickelnder Abgang.

Heida St.Jodern Kellerei, Visperterminen Wallis 7.5dl 44.50

Heida, Savagnin Blanc 14.7Vol%

«Heida», ein uralter, herrlich mundender Wein, harmonisch, körperreich mit ausgewogener Säure. Wohl zurecht wird diese Rarität auch als die „Perle der Alpenweine“ bezeichnet. Strohgelbe Farbe, ausserordentlich feines, delikates Bukett mit Aromen von Nüssen, Honig und exotischen Früchten. Auf dem Gaumen körperreich mit einer schönen Lebhaftigkeit und einem lang anhaltenden Abgang.

Aigle les Murailles Henri Badoux, Waadt 7dl 39.50

Chasselas 13.2Vol%

Kräftiges Blütenbukett, mit feinen Hefenuancen, im Antrunk rassig und gut ausgewogen, feinfruchtig und lebhaft, mittelkräftig mit leichter Herbe im Ausklang

Buechberger Tröpfli / Bärenmandli 7.5dl 40.50

Pinot Gris 13 Vol%, Geschwisterfamilien Thürlemann, gekeltert von Wetli Weine

In den Thaler Rebbergen gedeiht der Bärenmandli Pinot Gris. Der angenehme Duft nach sortentypischen Aprikosen und Birnen wird durch Zitrusnoten ergänzt. Kühl serviert ist er ein herrlicher Begleiter zu Fischspeisen oder wird als gehobener Apérowein genossen.

Frankreich

Chardonnay 7.5dl 37.00

Chardonnay 13Vol%

blütenbetonte Aromatik, rassisger und frischer Wein mit wunderbarer Eleganz.

Schaumweine

Prosecco Blu 7.5dl 38.00

Prosecco Blu Schöppli 2dl 12.00

Tröpfel brut (alkoholfrei) 7.5dl 38.00

58% Traubensaft und 22% Apfelsaft, kohlesäurehaltig, kreiert von Patricia und Esther aus Mammern TG

Rotwein

Schweiz

7.5dl

Buechberger Tröpfli von den Geschwisterfamilien Thürlemann,
gekeltert von Wetli Weine

Pinot Noir 13.5Vol%

Der Buechberger Tröpfli gedeiht in den steilen Rebbergen von Thal. In reiner Handarbeit werden die Reben liebevoll und mit viel Freude von drei Generationen einer Familie gepflegt und geerntet. Durch seine leichten, von weichen Tanninen geprägten Charakter, ist er ein hervorragender Begleiter zu leichten Speisen.

39.50

Mischabelle St.Jodern Kellerei, Visperterminen Wallis

Pinot Noir und Gamaret 14.3Vol%

Das Zusammenspiel der feinen Fruchtnoten des Pinot noir und die würzige Tannine des Gamaret finden ihre Vollendung während der einjährigen Ausreifung in grossen Holzfässern auf rund 1000m über Meer.

42.00

Léon Millot Bioweingut Roland und Karin Lenz

Léon Millot 13Vol%

Léon Millot ist eine alte Französische Hybridrebe, mit sehr guter Pilzresistenz. Sie ist frühreif, wird bei uns an der Maische vergoren und in älteren Barriques ausgebaut. Der Weintyp ist samtig elegant, mit weichem Tannin.

40.50

Ancora Vin de Pays suisse, Cave de Jolimont SA, Mont-sur-Rolle, Waadt

Galotta und Merlot 13 Vol%

Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen (Nelken), holzige Note. Sanft mit einem lieblichen Abgang.

41.50

Hahnberger

Pinot Noir 12.4Vol%

Eigenanbau Schloss Hahnberg, Berg SG. Ein leichter, feiner Blauburgunder, der nur bei uns im Restaurant Hohfirst kommerziell verkauft wird.

34.00

Frankreich

7.5dl

Château Mire l'Etang Cuvée des Ducs de Fleury

Mourvèdre, Syrah, Grenache 15Vol%

Kirschrot mit schwarzen Reflexen, intensives Bukett von eingekochten Früchten, Waldbeeren und Schokolade. Am Gaumen dicht und füllig, mit vielen reifen, angenehmen Tanninen, Schön eingebundenes Holz, ein kräftiger Körper und ein lang anhaltendes Finale runden diesen Wein ab.

40.50

Persevero Château la Grâce Fonrazade, AOP Sait Emilion

Merlot 14.5Vol%

In der Nase elegante Graphitnoten, schwarze Früchte reife Kirsche. Starker Antritt am Gaumen, etwas erdige Noten, schwarze Johannisbeeren, subtile Holznoten, Tannine noch deutlich präsent, festes Mundgefühl, fängt langsam an sich zu öffnen.

53.00

Chante de Roches AOP Pic Saint Loup

Mourvèdre, Syrah, Grenache 15Vol%

Sonnenwarme, frisch geerntete schwarze Kirschen, Trüffel, ein Hauch Baumrinde sind nur einige der betörenden Zutaten für den äusserst komplexen Duft dieses Aroma-Erlebnisses. Auch im Mund ist der Wein perfekt konzentriert: Warme Frucht harmoniert mit idealer Säure und geschliffenen Tanninen. Zarte Töne wechseln sich ab mit Kraft und Dichte. Ein raffiniertes Wein mit beinahe endlos nachklingendem Finale.

58.00

Italien

7.5dl

Amarone della Valpolicella DOC Terre di Verona

49.50

Corvina veronese, Rondinella, Molinara 14.5Vol%

Dichtes kirschrot. Intensives, warmes Bukett von reifen, dunklen Früchten. Im Gaumen kräftig, körperreich, mit dezenten Dörrobstnoten. Gut eingebettete Tannine mit anhaltendem, langem Abgang.

Cabánico Basilicata IGT Rosso, Alovini

39.50

Cabernet-Sauvignon, Aglianico 14Vol%

Tiefe, blickdichte Farbe. In der Nase ein wunderbares Bouquet von schwarzen Beeren und würzigen Noten. Im Gaumen samtig, geschmeidig und vollmundig. Ein Wein, der sofort zugänglich ist und modern erscheint.

Ripasso Scriani, Valpolicella Classico Superiore

39.00

Corvina, Corvino, Rondinella, Molinara, Oseleta 14Vol%

Intensives Rubinrot mit Düften von Unterholz, Sauerkirsche und Pflaume; dem Gaumen wird ein robuster rund komplexer Körper geboten, der den Geruchssinn stimuliert.

Primitivo Kalá

38.00

Primitivo 14Vol%

Tiefes Rubiro, im Duft Komplex, mit Aromen reifer Früchte. Im Geschmack weich, vollmundig mit langanhaltendem Abgang.

Portugal

7.5dl

Quinta de Cidrô

41.50

Touriga Nacional (12 Monate in neuen Barriquefässern) 14Vol%

Mit dem sehr schönen beerigen Fruchtbouquet und dem weichen und samtigen Auftakt entwickelt der Wein eine angenehme Saftigkeit am Gaumen. Im Abgang gefällte er mit seinen geschliffenen Tanninen, ein richtiger Charmeur.

Spanien

7.5dl

Marius Reserva

38.00

Garnacha, Tempranillo, Monastrell 14Vol%

In der Nase eine betörende Vanillenote, dahinter beerige Früchte. Im Gaumen dominieren reife Fruchtcharaktere, die von einem vollmundigen, weichen Abgang begleitet werden. Zusammen mit dem perfekt ausbalancierten Tannin- und Säuregerüst ist dieser dichte Reserva ein grosses Trinkvergnügen.

Baltasar viñas viejas, San Alejandro

39.50

Tempranillo 14.5Vol%

Tiefes Rubinrot, würzige Nase mit schön eingebundenem Vanille. Kräftige Statur, aber sehr weicher Körper mit gut eingebundenen Tanninen. Aromatik reifer Pflaumen, langanhaltender Abgang. Für die Selektion viñas viejas kommen nur Rebberge in Frage, welche älter als 45 Jahre sind. Elf Monate im Barrique.

Piqueras Almansa, Castilla-la-Macha

49.50

Monastrell, Garnacha Tintorera 15Vol%

Tiefes Rubin, betörende, vielschichtige Noten von dunkeln Trockenfrüchte, Waldbeeren, ergänzt mit Aromen nach Kaffee, Vanille, Nelken, ein Hauch Zimt und gerösteten Mandelsplittern. Der Gaumen ist imposant mit viel Stoff und Aromatik mit einem vollen und intensiven Körper sowie einem wunderbar langen Abgang.

Österreich

7.5dl

Alter Rebstock Johanneshof Reinisch, Thermenregion

38.50

St. Laurent, Blaufränkisch, Zweigelt 13Vol%

Das reife Alter der Rebstöcke (mind. 20 Jahre) spiegelt sich in der Abgeklärtheit des Weins wieder. Vom St. Laurent stammt die beerige Aromatik. Vereint mit der fein abgestimmten Säure, wirkt der Wein mild, angenehm.

Zweigelt Selection Winzerhof, Landauer-Gisperg

39.00

Zweigelt 13.5Vol%

Fruchtigbeerige Aromatik, reif und weich im Auftakt, gefolgt von einer animierenden Saftigkeit im Gaumen. Im Nachklang sauber eingebaute Barrique-Noten, schön und präsent bis zum letzten Tropfen. Fruchtig-leicht und doch gehaltvoll.

Im Wein sind Mühe, Winzers Fleiß.

Im Wein sind Sonne, Sorg` und Schweiß.

Im Wein ist Erde neu erstanden.

Im Wein ist Geist aus Väters Landen.

Im Wein sind Schöpfung, Hoffen, Bangen.

Im Wein sind Jahre eingefangen.

Im Wein sind Wahrheit, Leben, Tod.

*Im Wein sind Nacht und Morgenrot
und Jugend und Vergänglichkeit.*

Im Wein der Pendelschlag der Zeit.

Wir selbst sind Teil von Wein und Reben.

Im Weine spiegelt sich das Leben.




Liköre

	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Amaretto</i>	28%	3.90	6.50
<i>Baileys</i>	18%	3.90	6.50
<i>Grand Marnier</i>	40%	4.50	8.00

gebrannte Wasser

	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Trester</i>	40%	3.50	6.10
<i>Kräuter</i>	40%	3.50	6.10
<i>Kirsch / Pflümli / Zwetschgen</i>	40%	3.50	6.10
<i>Rum Jamaica</i>	40%	3.50	6.10
<i>Williams (eisgekühlt)</i>	40%	4.80	8.50
<i>Cognac Remy Martin</i>	40%	6.30	12.00
<i>Vodka</i>	40%		6.50
<i>Fernet Branca</i>	42%		6.00
<i>Unterberger</i>	44%	4.50	
<i>Kümmel</i>	20%	3.50	6.10
<i>Pernod</i>	40%		6.10
<i>Grappa Barolo Sibona</i>	40%	5.30	9.00
<i>Grappa des Hauses (vom Winzer direkt)</i>	40%	4.80	8.50
<i>Whisky Ballantines</i>	40%	3.90	6.50
<i>Whisky Chivas Regal 12 Jahre</i>	40%	4.50	8.00
<i>Vieille Prûne Morin</i>	40%	4.50	8.00
<i>Calvados Morin</i>	40%	4.50	8.00
<i>Gin Gordons</i>	37.5%	3.90	6.50
<i>Bacardi</i>	37.5%	3.50	6.10





warme Getränke

<i>Kaffee crème</i>	4.20
<i>Espresso</i>	4.20
<i>Doppelter Espresso</i>	5.90
<i>Corretto (2cl Grappa)</i>	6.50
<i>Milchkaffee</i>	4.70
<i>Cappuccino</i>	4.70
<i>Latte Macchiato</i>	5.20
<i>Kaffee fertig</i>	6.50
<i>Kaffee Luz</i>	6.50
<i>Kaffee Kräuter</i>	6.50
<i>Kaffee Luz mit Zwetschgen, Pflümli</i>	6.50
<i>Kaffee Baileys (mit Schlagrahm)</i>	7.80
<i>Kaffee Hohfirst (mit Schlagrahm)</i>	7.80
<i>Schümli Pflümli (mit Schlagrahm)</i>	7.80
<i>Tee natur (Turm Kaffee)</i>	4.70
<i>Earl Grey Blue Flower, Apfel-Zitronne-Kurkuma, Rote Früchte, Ingwer-Zitronne-Mango, Nebeltee, Kamillenblüten, Minzeblätter, Verbeneblätter, Schweizer Kräuter</i>	
<i>Punsch ohne Alkohol (Apfel, Orange, Rum, Waldbeer)</i>	4.20
<i>Punsch saisonal, Goldmelisse vom eigenen Gärtli</i>	4.20
<i>Ovo / Schoggi kalt oder heiss</i>	4.50
<i>Milch kalt oder heiss</i>	2dl 4.00



kalte Getränke

	2dl	3dl	5dl	1lt
Mineral Gontenbad, laut oder still	3.40	4.00	5.00	9.80
Rivella, Cola, Sinalco, Flauder, Eistee, Süssmost, Citro, Schorle selbst gemischt	3.40	4.00	5.00	
Orangensaft	4.00		8.00	14.50
Tannenberg-Quellwasser	2.00	3.00	4.00	
Goba Mineral still und laut / Rivella rot und blau			3,3dl	4.50
Coca Cola / Coca Cola zero			3,3dl	4.70
Bitter Lemon / Tonic Water (Schweppes)			2dl	4.70
Sanbitter			1dl	4.70

Bier und Saft

Saft ohne Alkohol (Mosterei Möhl, Arbon)			5dl	5.50
Saft mit Alkohol naturtrüb (Mosterei Möhl, Arbon)			5dl	5.50
Saft vom Fass klar (Aepli Hausgärung, Sitterdorf)			3dl	4.20
Saft vom Fass klar (Aepli Hausgärung, Sitterdorf)			5dl	5.30
Sonnwendlig alkoholfrei (Brauerei Locher, Appenzell)			5dl	5.50
Sonnwendlig alkoholfrei (Brauerei Locher, Appenzell)			3.3dl	4.70
Stadtbühler Bier Flasche Dunkel (Brauerei Stadtbühler)			5dl	5.50
Stadtbühler Bier Flasche (Brauerei Stadtbühler, Gossau)			5,8dl	5.50
Quöllfrisch (Brauerei Locher, Appenzell)			5dl	5.70
Weizenbier (Münchner Hofbräu, via Stadtbühler Brauerei, Gossau)			5dl	5.70
Herrgöttli Offenausschank (Brauerei Stadtbühler, Gossau)			2dl	3.50
Stange Offenausschank (Brauerei Stadtbühler, Gossau)			3dl	4.20
Kübel Offenausschank (Brauerei Stadtbühler, Gossau)			5dl	5.30