

DRINKS

	vol%	cl	CHF
Campari	25.0	4	6.00
Gespritzter Weisswein			9.00
süss oder sauer			
Aperitivo Spritz			12.00
Prosecco mit Aperitivo Veneziano Bio			
Hugo			12.00
Prosecco mit Holunderblütensirup			
London Mule			15.00
Gin, Gingerbeer, Limetten & Pfefferminz			
Moscow Mule			15.00
Vodka, Gingerbeer, Limette & Pfefferminz			
Whisky / Amaretto Sour			15.00
Whisky / Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup			
Portwein Tonic			15.00
Porto Dalva White			
San Bitter		10	6.00
Mineral Zusatz nach Wahl			3.50
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer, Cola, Cola Zero, Mineral, Elmer Citro, Orangina, Orangensaft			
Red Bull als Zusatz			5.00

GEWÄCHSE OFFEN

	1dl CHF
Verdejo DO Rueda, ES	7.00
Verdejo Fruchtig, weisse Blüten, Gras, ausgewogen	
Riesling Sylvaner, ZH	8.00
100% Riesling Sylvaner Anis, Zimt, Muskat, süffig und würzig	
Räuschling Burghalde AOC, ZH	9.00
100% Räuschling Citrus, dezente Blüte, kräftig mit guter Säure	
Neuchâtel Oeil de Perdrix AOC, NE	8.00
Pinot Noir Beerige Aromatik, ausgeglichen, süffig	
Primitivo Sfizio IGP, IT	7.50
Primitivo Beeren, Steinobst, Dörrfrüchte, angenehmer Abgang	
Ursus rot Assemblage	8.50
Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin Rumtopf, Dörrfrüchte, Pfeffer, Tabak, kräftig	
Château Argadens supérieur AOC, FR	8.50
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Dunkle Früchte, Vanille und Tabak, 12 Monate Barrique	
Artu Merlot Ticino DOC, TI	9.50
Merlot Heidelbeeren, Brombeeren, vollmundig	

BIER DEGUSTATION

CHF

Degustations – Brett

12.00

4 verschiedene Biere im Offenausschank.

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter*innen.

PRICKELNDES

CHF

1dl

7.5dl

Spirgarten Prosecco, DOCG Il Colle, IT

8.00

52.00

Chardonnay, Glera

Apfel, Pfirsich, blumig, fruchtig und gut ausbalanciert

Champagner, Canard Duchêne, FR

82.00

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Gelbe Früchte, saftig reife Note, erfrischende Säure

GERSTENSAFT CH

	vol%	cl	CHF
Spirgarten Hell, Fass	4.7	30	6.00
Obergärig, leicht hopfig, fruchtig		50	9.00
Flasche		33	7.00
Haldengut Lager, Fass	4.8	30	4.90
Würzig, leichte Malznote		50	7.50
Ittinger Amber, Fass	5.6	30	6.00
Vollmundig, rund, frisch		50	9.00
Hürlimann Lager	4.6	33	6.00
Leicht bitter, wenig fruchtig			
Tschlin Bügel Bio	5.0	33	8.00
Frisch, leicht bitter, Citrus			
Blackbier	5.0	33	8.50
Zartbitter, Kaffee, Lagerfeuer			
Pilgrim Triple Blanche	10.0	37.5	11.00
Spritzig süss, leichte Orangenote			
Eichhof Finsterer Hubertus	5.7	33	6.50
Leicht süsslich, Röstaromen, dunkel			
Bier Paul 10 IPA	5.0	33	7.50
Rotgold, blumig, Citrus, bittere Note im Abgang			
Chopfab Amber	5.4	33	7.50
Red Ale, Caramel, Trockenobst, malzig			
Baarer feinherb, alk.frei	<0.5	33	7.00
Feinwürzig, leicht Citrus			
Suure Moscht, Möhl	4.0	50	7.50

GERSTENSAFT INTERNATIONAL

	vol%	cl	CHF
Erdinger Weissbier, Fass	5.3	30	6.00
Leichtes Weizen, feine Süsse, elegant, DE		50	9.00
Erdinger Weissbier, alk.frei	<0.5	50	8.50
Fein bitter, leicht süsslich, feine Säure, DE			
Lagunitas IPA, Fass	6.0	30	6.50
Caramel, frisch, hopfig, USA		50	9.50
Riegele Liberis 2+3 IPA, alk.frei	<0.5	33	7.00
Tropisch, fruchtig, erfrischend, DE			
Brewdog Punk IPA	5.4	33	8.50
Caramel, feine Hopfennote, bitter, US			
Blue Moon Belgian White	5.4	33	7.50
Leichte Rosmarin und Koriander Note, Weizen, CA			
Desperados	5.9	33	7.50
Tequila, Citrus, frisch, spritzig, FR			
Moretti La Rossa	7.2	33	7.50
Dunkle Frucht, Ahorn, herbe Süsse, IT			
Störtebeker Atlantic Ale	5.1	50	9.00
Zitrone, Grapefruit, Melone, stürmisch, frisch, DE			
Köstritzer Schwarzbier	4.8	33	7.50
Herb, zartbitter, Röstaromen, DE			
Murphys Stout	4.0	50	9.00
Cremig, seidig, Kaffee, Toffee, leicht bitter, IR			
Pilsner Urquell	4.4	33	7.50
Das Original, würzig, herb, CZ			
Augustiner Hell	5.2	50	9.00
Mild, süffig, leicht süss, DE			
Liefmans Fruitesse	3.8	25	7.00
Süss, weich, rote Früchte, BE			

	CHF
	7.5dl
Riesling Sylvaner, ZH	55.00
100% Riesling Sylvaner Anis, Zimt, Muskat, süffig und würzig	
Räuschling Burghalde AOC, ZH	58.00
100% Räuschling Citrus, dezente Blüte, kräftig mit guter Säure	
Kerner Burghalde AOC, ZH	58.00
100% Kerner Exotische Früchte, Grapefruit, komplex am Gaumen	
Bianco Sassi Grossi Gialdi, TI	69.00
Chardonnay, Pinot Noir, Sauvignon blanc Citrus, Röstnote, Kakao, elegant, langer Abgang	
Ursus weiss, CH	59.00
Vidal blanc, Johanniter, Sauvignon blanc Steinobst, Stachelbeeren, Litschi, würzig	
Epesses Grand Cru AOC, VD	59.00
Chasselas Steinobst, breit am Gaumen, mineralisch	

WEISSE GEWÄCHSE INTERNATIONAL

	CHF
Verdejo DO Rueda, ES	7.5dl 49.00
Verdejo Fruchtig, weisse Blüten, Gras, ausgewogen	
Roero Arneis DOCG, IT	55.00
Arneis Flieder, Pfirsich, Johannisbeeren, dezente Bittermandel	
Vermentino di Sardegna DOC, IT	53.00
Vermentino Würzig, blumig, exotisch, langer Nachhall	
Pouilly-Fumé AOP, FR	65.00
Sauvignon blanc Grapefruit, Stachelbeere, dezent mineralisch	
Sauvignon blanc DAC, AT	53.00
Sauvignon blanc Marille, leicht Honig, reife Frucht, kräftiger Abgang	
Chardonnay Barrique IGP, FR	54.00
Chardonnay Reife Aprikosen, Pfirsich, Vanille, angenehme Säure	

ROSÉ GEWÄCHSE

	CHF
Neuchâtel Oeil de Perdrix AOC, NE	7.5dl 56.00
Pinot Noir Beerige Aromatik, ausgeglichen, süffig	

ROTE GEWÄCHSE CH

	CHF
	7.5dl
Ursus rot Assemblage	<i>60.00</i>
Pinot Noir, Syrah, Cabernet Cubin	
Rumtopf, Dörrfrüchte, Pfeffer, Tabak, kräftig	
Schiterberger Himmelsleiterli AOC, ZH	<i>55.00</i>
Pinot Noir	
Beerenaromatik, elegant, fruchtiges Finale	
Fläscher Pinot Noir AOC Bovel, GR	<i>61.00</i>
Pinot Noir	
Himbeeren, Erdbeeren, eleganter Körper	
Merlot Sassi Grossi DOC, TI	<i>89.00</i>
Merlot	
Holz, Kaffee, saftige Tannine, grosse Tiefe	
Artu Merlot Ticino DOC, TI	<i>61.00</i>
Merlot	
Heidelbeeren, Brombeeren, vollmundig	

ROTE GEWÄCHSE INTERNATIONAL

	CHF
Porta da Calada DOC, PT	7.5dl 51.00
Aragonez, Trincadeira, Syrah Schwarze Früchte, Cassis, Holunder	
Primitvo Sfizio IGP, IT	51.00
Primitivo Beeren, Steinobst, Dörrfrüchte, angenehmer Abgang	
Equus VdiT, ES	51.00
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah Pflaume, Holunder, Feige, 6 Monate Barrique	
Brunello di Montalcino DOCG, IT	79.00
Sangiovese Erdbeeren, Kirschen, Zwetschge, fruchtbetonter Gaumen	
Ripasso Valpolicella Classico DOC, IT	59.00
Corvina Veronese, Rondinella Kirsche, Zwetschge und Lakritz, harmonisch, 18 Monate Barrique	
Château Argadens supérieur AOC, FR	60.00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Dunkle Früchte, Vanille und Tabak, 12 Monate Barrique	
Arnione Rosso Bolgheri DOC, IT	85.00
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot Schwarze Früchte, Cassis, langes Finale, Barrique	
Châteauneuf-du-Pape AOP, FR	69.00
Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault Rote und schwarze Früchte, frischer Kern, elegante Tannine	
Crianza Rioja DOCa, ES	56.00
Tempranillo, Garnacha Fruchtig, mineralisch, Trüffel, samtiger Wein, ausgewogen	

SPIRITUOSEN

	CHF
Xellent Swiss Wodka	<i>4cl 13.00</i>
40.0 vol% CH	
Wodka Wodotschka Bio	<i>4cl 13.00</i>
40.0 vol% CH	
Turicum Gin	<i>4cl 15.00</i>
41.5 vol% CH	
27 Woodland Gin	<i>4cl 14.00</i>
43.0 vol% CH	
Gin White Socks Bio	<i>4cl 13.00</i>
40.0 vol% CH	
Ron de Marinero blanco Bio	<i>4cl 13.00</i>
40.0 vol% CH	
Whisky Mainland Bio	<i>4cl 13.00</i>
40.0 vol% CH	
Säntis Malt Dreifaltigkeit	<i>4cl 15.00</i>
52.0 vol% CH	
Appenzeller	<i>4cl 8.00</i>
29.0 vol% CH	
Mineral Zusatz nach Wahl	<i>3.50</i>
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer, Cola, Cola Zero, Mineral, Elmer Citro, Orangina, Orangensaft	
Red Bull als Zusatz	<i>5.00</i>

SPIRITUOSEN

		CHF
Marc Speciale Cottinelli	4cl	16.00
40.0 vol% CH		
Grappa Aatoria Nebbiolo Bio	4cl	14.00
41.0 vol% IT		
Nr. 20 Roter Gravensteiner Bio	4cl	14.00
43.0 vol% Apfel Humbel CH		
XB eXtra Birne Bio	4cl	13.50
45.0 vol% Williams Humbel CH		
Nr.4 Schattenmorelle Sauerkirsch Bio	4cl	16.00
43.0 vol% Kirsch Humbel CH		
Nr.12 Quittenbrand Bio	4cl	15.00
43.0 vol% Quitte Humbel CH		
Vieille Prune Bio	4cl	12.00
40.0 vol% Pflaume Humbel CH		
Absinth Kübler	4cl	12.00
53.0 vol% CH		

FRUCHTIGES

	cl	CHF
Granini Organgensaft oder Fruchtsaft	20	6.00
Diverse Sorten		
Süssmost Bio	40	6.50
Hof Allenwinden CH		
Apfelschorle Bio	40	6.50
Hof Allenwinden CH		

WÄSSRIG UND SÜSS

	cl	CHF
Henniez	33	4.90
mit oder ohne Kohlensäure	75	8.80
Züriwasser	50	3.00
	100	6.00
Coca Cola	33	5.10
Coca Cola Zero	33	5.10
Hausgemachter Eistee	40	5.50
Rivella rot	33	5.10
Rivella blau	33	5.10
Bitter Lemon Gents	20	5.10
Ginger Beer Gents	20	5.10
Tonic Water Gents	20	5.10
Ginger Ale Gents	20	5.10
Elmer Citro	33	5.10
Orangina	25	5.10

HEISSES

<i>Turm Kaffee, Sankt Gallen</i>	CHF
Kaffee / Espresso	4.90
Espresso Doppio	6.30
Espresso Macchiato	5.10
Latte Macchiato	6.50
Cappuccino	5.90
Schale	5.90
Coretto Grappa	8.00
Schokolade heiss / kalt	4.90
<i>Ronnefeldt Tee</i>	
Classic Englisch Breakfast	4.90
Classic Green Tea	4.90
Refreshing Mint	4.90
Rooibos Cream Orange	4.90
Sweet Camomile	4.90
Verveine	4.90
Masala Chai	4.90
Masala Chai Latte	5.90
Ayurveda Herbs & Ginger	4.90
Rosy Rosehip	4.90

SNACKS 14-17:30 UHR

	CHF
Laugenbrezel mit Sesam	4.30
Portion Pommes Frites	9.50
Mit Ketchup, Majonaise	
Meatballs	13.00
Spicy Tomatensauce, 6 Stück	
Röstikroketten	12.00
Aioli, 6 Stück	
Gebackene Jalapenos	12.50
Gefüllt mit Frischkäse, Tomaten-Peperoni-Salsa	
Rauchlachs Plättli (SC)	22.50
Kapern, rote Zwiebel, Sahne-Meerrettich, getoastetes Brot	
Spirgarten Plättli	26.50
Rohschinken, Bauernspeck, Buureschüblig, Mutschli	
Rindstatar	<i>kl.</i> 24.00
Getoastetes Brot, Butter	<i>gr.</i> 34.00
Egliknusperli	<i>kl.</i> 19.50
Marktsalat und Tartarsauce	<i>gr.</i> 31.50
Brasserie Burger	37.00
Bergkäse, Speck, Spiegelei, Pommes Frites	

SNACKS 14-17:30 UHR

Schoggikuchen	7.00
Schlagrahm	
Caramel Köpfl	11.50
Mit Früchten	
Cremiges Schoggimouse	13.50
Schlagrahm	
Coupe Colonel	12.50
Limetten-Zitronen-Sorbet, Wodka Bio	
Coupe Romanoff	12.50
Vanille Glacé, Erdbeeren, Erdbeersauce, Schlagrahm	
Sorbet Trio	12.00
Limetten-Zitronen-Sorbet, Erdbeer-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet, Früchte, Fruchtsauce	
Coupe Dänemark	12.50
Vanille Glacé, Schokoladensauce	
Glacé nach Wahl	pro Kugel 3.50
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Limetten-Zitronen-Sorbet, Passionsfrucht-Mango-Sorbet	
Schlagrahm Portion	1.50

Allergene, Herkunftsland und Zusatzstoffe erfahren Sie bei den Mitarbeiter*innen