

Getränke im Offenausschank:

Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Rivella rot, blau oder grün, Shorly und Ice Tea

3 dl zu 4.50 5 dl zu 6.- 1,5 lt zu 13.-

Rhazünser mit oder Allegra ohne Kohlensäure,
in der Flasche serviert:

3 dl zu 4.50 5 dl zu 6.- 1 lt zu 9.-

Calanda vom Fass:

Herrgöttli (2 dl)	3.50
Stange (3 dl)	4.80
Kübel (5 dl)	6.80
Möhlsaft ohne Alkohol (5 dl)	7.-
Möhlsaft mit Alkohol (5 dl)	7.-
Schweppes Tonic / Bitter Lemon (2 dl)	5.-
Traubensaft rot (2 dl)	5.-
Calanda Senza (3.3 dl)	4.80
Erdinger Weissbier (3.3 dl)	5.50
Feldschlösschen dunkel (3.3 dl)	5.20

feine Getränke hausgemacht...!

Rhabarbersirup aus dem Eselschwanz oder Holunderblütensirup aus dem Bergell aufgefüllt mit Hahnenwasser oder als Schorle mit Mineralwasser

3 dl zu 4.50 5 dl zu 6.-

...und der feine Kräutereistee mit Ingwer

3 dl zu 5.- 5 dl zu 7.-

Weisswein im Offenausschank:

5 dl	3 dl	2 dl	1dl
Féchy La Côte			
24.-	14.80	10.-	5.10
Malanser Riesling Silvaner			
27.-	16.50	11.50	6.-
Pinot Grigio			
25.-	15.50	10.40	5.30

Rotwein im Offenausschank:

5 dl	3 dl	2 dl	1dl
Veltliner „Antica Raetia“			
22.-	14.50	9.50	4.90
Malanser Blauburgunder			
27.-	16.50	11.50	6.-
Nero d`Avola			
25.-	15.50	10.-	5.50

Bündner – Ritter (5 dl) 28.-

Trasquanello (5 dl)
Rosato Toscana 25.-

warme Getränke:

Kaffee und Espresso	4.70
Cappuccino, Milchkaffee	4.90
Latte Macchiato	5.50
Kaffee- oder Schoko-Mélange	5.80
Doppelter Espresso	7.50
Ovomaltine und Schokolade	4.80
warme oder kalte Milch	4.-
Orangen-, Apfel- oder Rumpunsch	4.50

Kaffee mit Rahm und einem Schuss Schnaps:

Kafi „Sonne“ mit Eierlikör	9.50
Irish Coffee mit Whiskey	9.50
Schümli Pflümli mit Pflümli	9.50
“Don Diego” mit Amaretto	9.50
Kafi Baileys	9.50

“Kafi - fertig”	7.-
Grog oder Tee Rum	7.50
Rum Punsch mit Rum	7.50

Tees:

verschiedene Teesorten von Morga, 4.50
dem natürlichen Lebensmittelhersteller aus dem Toggenburg...
Schwarztee, Pfefferminztee, Verveinetee, Hagebuttentee, Kamillentee,
Lindenblütentee, Fencheltee, Ingwertee, Früchtetee, Grüntee

Puschlaver Bio Tees vom Glattfelder in St. Moritz	5.50
Allegra Kräutertee, Trais fluors Blütentee oder Edelweisstee	

Tees von Twinings	5.50
Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey	

zum Apéro empfehlen wir:

Cynar, Martini rosso / bianco 16%	7.50
Campari nature 23%	7.50

Campari Orange, Gin Tonic, Vodka Lemon, Whisky Cola, Bacardi Cola	14.-
--	------

gespritzter Weisswein	7.50
Weisswein mit Aperol Spritz	7.50
Kir	7.50

Orangensaft frisch gepresst	11.-
Tomatensaft	7.50
Sanbitter	5.-

und zum Apéro mit «Spritz»:

Aperol Spritz mit Prosecco	14.-
Hugo	14.-
Kir Royal	11.-
Cüpli Prosecco	10.-

als Obstbrände von den Gunzwiler Destillaten haben wir:

Eichberg Kirschbrand 40%	9.-
Luzerner Williamsbrand 40%	9.-
Kirsch "Teresa" Barrique 40%	12.50
Berner Rosenapfel Barrique 40%	13.50
Vieille Williams Barrique 40%	12.50
Vieille Prune Barrique 40%	12.50

unsere Grappas sind:

Grappa Merlot del Ticino 41%	10.-
Grappa Passione Barrique 41%	11.-
Grappa Filo di Seta, Moscato 41%	12.-

bei Liebhabern sehr beliebt:

Enzian, Chrüter oder Pflümli 41%	8.50
----------------------------------	------

und als süsse Liköre haben wir:

Amaretto di Saronno 28%	8.50
Bailey`s 17%	8.50
Bergeller Kastanienlikör 25%	8.50

das ist unser französischer Weinbrand:

Cognac Rémy Martin 40%	11.-
------------------------	------

und als Apfelbranntwein haben wir:

Calvados Pere Claude 40%	10.-
--------------------------	------

unsere Amari und Bitter sind:

Braulio 21%	7.50
Ramazzotti 30%	7.50
Fernet Branca 40%	7.50
Amaro di Poschiavo 25%	7.50