

## KAFFEE UND TEE

Kaffee crème	4.50
Schale Milchkaffee	5.–
Cappuccino	5.50
Cappuccino doppio	6.50
Espresso	4.50
Espresso doppio	5.50
Latte machiato	6.–
Latte machiato doppio	7.–
Latte freddo	6.–
Heissi Schoggi	6.–

Schwarztee, englische Spitzen, Grüntee Pai Mu Tan, Früchtetee, Roibush Kalahari, Roibush Summertime, Nana Minze, Verveine, Kamille	4.50
--	------

## MOSCHT UND SAFT

Apfelsaft aus Hochwald, naturtrüb	3 dl   5.–
	5 dl   7.–
Apfelsaft-Schorle	3 dl   5.–
	5 dl   7.–
Suure Moscht, mit oder ohne Alkohol in der Bügelflasche	5 dl   6.50
Orangensaft oder Schorle	3 dl   5.–
	5 dl   7.–

## BIER

Im Offenausschank:	
Unser Bier, bio, blond oder amber, offen	25 cl   4.60
	40 cl   5.80
Panaché süss / sauer	25 cl   4.60
	40 cl   5.80
Aus der Flasche:	
Unser Bier, bio, Weizenbier	50 cl   7.50
	33 cl   5.50
BiRTEL, Craftbier aus dem Gundeli, Red Ale oder Wit Ale	33 cl   6.50
Leermond-Bier, Appenzeller Brauerei, alkoholfrei	33 cl   5.50

## KLEINE KARTE «FÜR ZWISCHEDUURE»

<b>Chäs-Brättli</b>	19.–
verschiedene Hart- und Weichkäse mit Gemüsepickles und Brot	
<b>Fleisch-Brättli</b>	18.–
Fleisch- und Wurstspezialitäten von unserem Hausmetzger Peter Andrist aus Nussdorf mit Gemüsepickles, Senf und Brot	
<b>Gemischtes Brättli</b>	20.–
verschiedene Fleisch-, Wurst und Käsespezialitäten garniert mit hausgemachten Gemüsepickles, Chutney, Senf und Brot für 2 Personen	
<b>Käseschnitte</b>	18.50
Basler Ruchbrotscheibe mit Pommery-Senf, Kochschinken und Weissweinsbirne belegt und mit Raclette-Käse überbacken, dazu verschiedene saisonale Salate und eingemachtes Gemüse	
<b>Salatteller mit Ei</b>	16.50
verschiedene saisonale Salate mit gekochtem Predigerhof-Ei dazu unser Hausbrot	
<b>Salatteller mit Schinken und Ei</b>	18.50
verschiedene saisonale Salate mit Kochschinken vom Regio-Säuli dazu unser Hausbrot	
<b>Diverse Eingeklemmte, garniert</b>	
Mostbröckli	9.50
Käse	8.50
Schinken	8.50
Rohessspeck	8.50
<b>Dessert und Kuchen haben wir täglich frisch, bitte fragen Sie unser charmantes Service-Personal</b>	

## WEINE

### aus der 7.5 dl Flasche

Crémant d'Alsace, 2Lunes, Wettolsheim, Frankreich	1 dl   9.–
Prosecco Vila Sandi	1 dl   8.–
Sissacher Kerner, Storchennästler, Imhof Weinbau, 2018	1 dl   8.–
Weiler Schlipf Gutedel, WG Haltingen, 2018	1 dl   7.–
Oeil de Perdrix, Gschwind Weinbau, Therwil, 2018	1 dl   7.70
Petit Clos, La Colombe, Mont-Sur-Rolle, 2017	1 dl   8.–
Purato, Magiovini, Italien, 2018	1 dl   6.60
Albo, Chardonnay Bianco, Toscana, 2018	1 dl   8.30
Grauburgunder, Wittmann, Rheinhessen, 2018	1 dl   7.60
Steischleifer Maréchal Foch, Gschwind, Therwil, 2018	1 dl   8.10
Weiler Schlipf Spätburgunder, WG Haltingen, 2016	1 dl   7.20
Merlot, Martin Feer, Tessin, 2016	1 dl   8.50
Laya Almansa, Bodegas Atalaya, Spanien, 2018	1 dl   7.40
Nero D'Avola, Eloro, Italien, 2014	1 dl   7.–

Für weitere Weine auch in 7.5 dl Flaschen verlangen Sie bitte unsere grosse Weinkarte.

### unsere Halbeli

Rebmeister, Siebendupf, Riesling Sylvaner	5 dl   22.–
Oeil de Perdrix, Vaudois	5 dl   23.–
Wintersingen, André Roth, Pinot Noir	5 dl   25.–

## WASSER UND LIMONADEN

### Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure

a discrétion bis 4 Personen 3 dl | 3.–

8.–

Eptinger mit oder ohne Kohlensäure

33cl | 5.–

### Sirup vom Sirupier de Berne

Blüemli, der fruchtige, den vor allem Kinder mögen

Elfen, verzaubert alle

Holunderblüten, seit jeher fein

Goldmelisse, ein Klassiker

Orangen-Hopfen, die fruchtig-herbe Überraschung

Troll, macht alle glücklich

Sirup ohne Kohlensäure

3 dl | 3.50

Kindersirup

2 dl | 1.–

1 L | 3.–

Hausgemachter Eistee

3 dl | 5.–

5 dl | 7.–

Rivella blau oder rot

33 cl | 5.–

Vivi Cola oder Vivi Cola Siro

33 cl | 5.–

Pepita Grape

33 cl | 5.–

### Bio-Limö

Cassis-Himbeere

33 cl | 6.50

Zitrone-Minze

33 cl | 6.50

Rhabarber Schorle

33 cl | 6.50