



Landgasthof

CAMPING
WAGENHAUSEN

Herzlich Willkommen im Landgasthof Camping

Wir freuen uns, Sie im Landgasthof begrüßen zu dürfen und Sie mit sorgfältig ausgesuchten Produkten aus unserer Region zu verwöhnen.

Genießen Sie gemütliche Stunden in unserer Gaststube oder auf unserer Terrasse und lassen Sie sich von unseren neuen Sommergerichten überraschen.

Vielen Dank für Ihren Besuch und en Guete.
Ihr Landgasthof Camping Team

Produkte aus der Region

Der Beda Beck aus Basadingen bäckt das **Brot** für uns.

Unsere **Fleischprodukte** beziehen wir unter anderem von der Metzgerei Villiger in Stein am Rhein, die auch Mieter auf unserem Campingplatz sind. Für die Gerichte dieser Karte verwenden wir ausschliesslich **Schweizer Fleisch**.

Fangfrische Fische stammen bei uns, wenn immer möglich aus Schweizer Gewässern.

Die **Freilandeier** liefert uns Rita Zingg aus Rikon.

Gemüse und **Früchte** erhalten wir von der Firma Gunterwiler in Frauenfeld.

Unser **Wildfleisch** stammt aus heimischer Jagd.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.
Europreise berechnen wir nach aktuellem Tageskurs.

Salatkreationen

Gemischte Salatschüssel

bunte Blattsalate und Gemüsesalate
12.00 CHF

Kräuterblattsalat

bunte Blattsalate, Kresse und Trauben
10.00 CHF

wahlweise mit unseren Dressings; Italienisch, Französisch oder Thurgauer Apfel Balsamico

Nüsslisalat

Balsamico, sautierte Pilze und gebratener Speck
14.00 CHF / 18.00 CHF

Herbstliche Vorspeisen

Kürbisrahmsuppe mit Kernen

und Kürbiskernöl
12.00 CHF

Wagenhauser Rindstatar

mit Kapern, Gurken und Zwiebeln, serviert mit Toast und Butter
21.00 CHF / 29.00 CHF

auf Wunsch zusätzlich ein Schuss Thurgauer Apfeledelbrand Thurgados
plus 4.00 CHF pro 2cl

Knusprige Flammkuchen

Flammkuchen Classic

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch
16.00 CHF

Flammkuchen Thurgau

mit Crème fraîche, Thurgauer Rahmkäse, Kartoffeln und Rauchwurstli vom Rhyhof
17.00 CHF

Flammkuchen Rucola

mit Crème fraîche, Cherry-Tomaten, mariniertem Rucola und Parmesan
15.00 CHF

Landgasthof Klassiker

Geschnetzelte Kalbsleber

mit karamellisierter Apfel-Rotweinsauce und knuspriger Rösti
34.00 CHF

Hausgemachte Zander-Knusperli

mit Sauce Rémooulade und Pommes Frites
32.00 CHF

Paniertes Wagenhuuser Schweinsschnitzel

mit Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Zitrone
28.00 CHF

Klassisches Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Appenzeller-Käse, Pommes Frites und saisonalem Gemüse
34.00 CHF

Wagenhauser Chääs-Spätzli

mit Rahmkäse, Röstzwiebeln und hausgemachtem Öpfelmues aus Thurgauer Äpfeln
24.00 CHF

Geschmortes vom Bio-Schwein

an Portweinjus mit Kartoffelpüree und geschmortem Apfel
28.00 CHF

Aus heimischer Jagd und regionalen Zutaten

Traditioneller Rehpfeffer

mit Quarkspätzli, Speckstreifen, Pilzen und herbstlichem Gemüse
29.00 CHF

Zarte Rehschnitzel Mirza

mit Wildrahmsauce, Preiselbeer-Apfel, Quarkspätzli und herbstlichem Gemüse
34.00 CHF

Geschnetzeltes Rehnüssli

an sämiger Wildrahmsauce, mit Quarkspätzli und herbstlichem Gemüse
34.00 CHF

Überbackener Burger vom heimischen Wildschwein

mit Raclette-Käse, Zwiebelschmelze, Tomaten, Speck und Pommes Frites
24.00 CHF

Herbstlich, vegetarisch

Quarkspätzli, Rotkraut mit Marroni, sautierter Rosenkohl, Weissweinalpfel mit Preiselbeere,
serviert mit Rahmsauce
26.00 CH

Speziell für unsere Kids



Pinocchio-Teller

Seeli aus Kartoffelstock und Rahmsauce mit Gemüse
11.00 CHF



Peter Pan-Teller

Chäas Spätzli, Thurgauer-Rahmkäse und Öpfelmues
13.50 CHF



Scooby Doo-Teller

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse
«auch mit Chicken-Nuggets erhältlich»
14.50 CHF



Arielle-Teller

Zanderknusperli mit Pommes Frites und Zitrone
14.50 CHF

Jedes Kind, das seinen Teller leer isst, erhält eine feine Glace-Überraschung vom Landgasthof-Team

Desserts für die Kleinen

Verschiedene Glace Becher

mit lustigen Motiven
7.50 CHF



Stammtischkarte

Rauchwurstli vom Rhyhof

auf dem Holzbrett serviert, mit grobem Apfelsenf und Huusbrot
12.50 CHF

Thurgauer Käseteller

mit feinen Garnituren und Huusbrot
24.50 CHF

Landgasthof Plättli

mit Aufschnitt, Käse, Gurken, Tomaten, Silberzwiebeln und Huusbrot
24.50 CHF

Kräuterblattsalat

bunte Blattsalate, Kresse und Trauben
10.00 CHF

Gemischte Salatschüssel

bunte Blattsalate, Gemüsesalate, Dressing nach Wahl
12.00 CHF

Wurstsalat

mit aufgeschnittenem Cervelat, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten
einfach 13.00 CHF
garniert 18.00 CHF

Käsesalat

mit geraffeltem Käse, Zwiebelringen, Gurken und Tomaten
einfach 13.00 CHF
garniert 18.00 CHF

Wurst-Käsesalat

mit aufgeschnittenem Cervelat, geraffeltem Käse, Zwiebelringen,
Gurken und Tomaten
einfach 15.50 CHF
garniert 19.50 CHF

Iklämmts

mit Schinken, Fleischkäse, Salami oder Käse
6.50 CHF

Unverträglichkeiten und Allergiker-Informationen

Unser Landgasthof Team gibt Ihnen bei Allergien und Unverträglichkeiten gerne detaillierte Auskunft über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte.

Detaillierte Deklaration unserer Produkte

Schwein, Kalb, Rind	Schweiz
Wildschwein	Schweiz
Aufschnitt	Schweiz
Wild	Schweiz
Zander	Schweiz/Estland

WEINE

WEISSE WEINE

Stein am Rhein / Untersee

Müller Thurgau AOC, Stein am Rhein, 2017

Müller Thurgau – Reblage Schluecht, Karin und Theo Müller

Die Farbe des Weines ist von einem hellen Gelb. Der Geschmack ist blumig mit einem Hauch von Muskat. Rassiger, eleganter Körper mit viel Frucht

42.00 CHF | 75cl

6.50 CHF | 10cl

Chardonnay AOC, Stein am Rhein, 2018

Leibacher

Eine Spezialität aus der Region mit Melonen und Zitrusaromen.

Harmoniert mit Fisch, leichten Fleischspeisen und Käse

46.50 CHF | 75cl

Riesling-Silvaner – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2017

Pia und David Böhni-Bernath

Helle, gelb-goldige Farbe, blumige Note, Aprikose, Zitrusfrüchte, leichte Butternote, Grüner Apfel, angenehme- milde Säure, angenehme- leichte Kohlensäure.

Sehr gut zum Aperero, zu leichten Sommergerichten, zu Käse und Käsegerichten.

43.00 CHF | 75cl

Chardonnay Barrique 2019

Schmid Weine Schlättingen

Der konzentrierte Chardonnay wurde vier Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut und begeistert mit vielschichtigen, einzigartigen Röstaromen. Der Holzausbau schafft einen voluminösen, kräftigen Weisswein mit einer rauchigen Vanillenote sowie Schmelz und Rasse.

50.00 CHF | 75cl

Thurgau

Sauvignac 2020

Weingut Lenz

Noten von gelben, reifen Früchten, leicht exotisch, erfrischt und belebt den Gaumen, passt hervorragend zum Aperò, optimaler Begleiter zu vegetarischen- und asiatischen Gerichten.

45.00 CHF | 75cl

Ottenberger Weissherbst AOC Thurgau 2020

Michael Broger Weinbau Ottenberg

Aus dem Ablaftsaft des Blauburgunders gewonnener lachsfarbiger Sommerwein. In der Nase vor allem Aromen von Beeren, Erdbeeren, Himbeeren, Vanille und Orange. Dank dem Ausbau in gebrauchten Barriques begleitet er auch pikantere Speisen ausgezeichnet. Passt hervorragend zu Humus oder Baba Ganoush, aber auch zu Grilladen oder einem rassigen Curry.

49.00 CHF | 75cl

Westschweiz

Yvorne Chabois chablais AOC, Waadt, 2015

Chasselas – Alain Parisodne

Yvorne liegt im sonnenverwöhnten Anbaugbiet des Chablais am rechten Rhône-Ufer. Die Chasselastruben profitieren vom ausgeglichenen Klima des nahen Genfersees und der typischen Föhnlage beim Tor zum Wallis.

Duftet nach zarten Blumen, im Gaumen entwickelt der Wein viel Gehalt und Eleganz.

Harmoniert mit leichten Fischgerichten, Apéròwein

49.00 CHF | 75cl

Weinland

Stammheimer Cuvée weiss

Frei Weine Stammheim

Riesling Sylvaner / Seyval Blanc

Der Sommerwein:

Frische, exotische Aromen, leicht süss.

44.00 CHF | 75cl

Grüner Veltliner 2019 aus dem Thurgau

Saxer Weine Nussbaumen

Traubensorte: Grüner Veltliner

Das Zusammenspiel vom grünen Pfeffer- und Zitruskomponenten entspricht der Traubensorte. Goldiges Gelb, Pfeffrige, würzige Nase. Im Gaumen widerspiegelt sich eine frische, quirliche Würzigkeit.

50.00 CHF | 75cl

Klettgau

Pinot Blanc / Chardonnay 2019 AOC Schaffhausen

Aagne Weine Hallau

80% Pinot Blanc / 20% Chardonnay

In der Nase entfalten sich dezent die Fruchtnoten, mit Aromen von Apfel und Pfirsich sowie floralen Anklängen. Umrahmt von feinen Röstaromen. Der Gaumen lässt die beiden Sorten mit saftiger Frische und breitem Körper in einem raffinierten Spiel verschmelzen.

48.00 CHF | 75cl

Hedinger Creation AOC 2018

Hedinger Weingut und Kellerei

Muscat Olivier / Chardonnay

Weissweinspezialität, vielschichtige Nase, exotische Früchte, Fruchtspiel im Gaumen. Passend zu Vorspeisen, asiatischen Gerichte und gegrilltem Fisch.

47.00 CHF | 75cl

AUS DER NACHBARSCHAFT

Frankreich

Sauvignon Blanc, Domaine de Montmarin 2020

Ungemein attraktives, frisches Sauvignon Blanc-Aroma. Leicht und belebend am Gaumen, mundwässernd, erfrischende Säure.

Biozertifiziert

42.00 CHF | 75cl

Italien

Santagostino Sicilia bianco IGT 2019 – Firriato Casa

Traubensorte : Chardonnay, Catarratto

Mit Feingefühl und Gespür meistert der Winzer vom italienischen Weingut Firriato Casa Vinicola in der fruchtbaren und blühenden Landschaft auf Sizilien diesen Weisswein. Passt sehr gut zu Grilladen oder geröstetem Gemüse. Der Wein bezaubert mit seinen delikaten Duftnoten von Blumen und Früchten und einem vollen und sehr weichen Abgang.

48.00 CHF | 75cl

Spanien

Esperanza, Verdejo 2020

Traubensorte : 100% Verdejo

Noch jungendliches Bouquet mit Anklängen von reifen Zitrusfrüchten, köstliche Frische und Leichtigkeit im Geschmack, mit einer Aromatik die ein wenig an Sauvignon Blanc erinnert, trockenes Finale

43.00 CHF | 75cl

ROTWEINE

Stein am Rhein / Untersee

Blauburgunder AOC, Stein am Rhein, 2018

Pinot noir – Reblage Schluetch, Karin und Theo Müller
Der Wein hat eine rubinrote Farbe, schmeckt nach dunklen Beerenfrüchten, Waldbeeren, Brombeeren und ist weich und vollmundig im Gaumen.
43.00 CHF | 75cl

Barrique AOC, Stein am Rhein, 2018

Pinot noir – Reblage Schluetch, Karin und Theo Müller
Der Wein ist von einer tiefen rubinroten Farbe mit einem fruchtigen Wald- und Brombeeren Bouquet und samtig im Gaumen. Er wird 12 bis 15 Monate im Barrique aus Schweizer Eiche gelagert.
51.00 CHF | 75cl

Steiner Blauburgunder – Aus alten Reben, Stein am Rhein, 2017

Pinot noir – Reblage Chäferstei, Pia und David Böhni-Bernath
Gehaltvoller Ostschweizer Rotwein aus Blauburgunder-Trauben.
Gelungener harmonischer Körper, vollmundig, aromatisch und mit einer rubinroten Farbe.
44.00 CHF | 75cl

Dornfelder AOC, Stein am Rhein, 2016

Leibacher
Der markant dunkelrote Wein erinnert an südliche Gefilde und passt mit seinen schwarzen Beerenaromen zu Braten, Wild und kräftigem Käse.
44.00 CHF | 75cl

Cuvée E + E AOC, Stein am Rhein, 2013

Leibacher
Eine gelungen Assamblage aus Blauburgunder, Dornfelder und Cabernet Dorsa Trauben. Der samtige Wein mit dunkelrotem Beerenaroma mundet vorzüglich zu Wild, Rind- und Schweinefleisch oder auch zu exotischen Gerichten.
48.00 CHF | 75cl

Pinot Noir Barrique 2019

Schmid Weine Schlattingen
Der Pinot Noir Barrique reift während 15 Monaten in französischen Barriques und beeindruckt mit einer intensiven, gehaltvollen Struktur. Auf dem Gaumen präsentiert er sich als ausgewogener Pinot Noir mit Finesse und Schmelz, in der Nase harmonisieren Vanilledüfte mit feinsten Röstaromen, abgerundet durch langhaltende, samtige Tannine.
Ein kräftiger, dominanter Wein.
52.00 CHF | 75cl

Merlot 2019

Schmid Weine Schlattingen

Dieser einzigartige Merlot verführt mit seiner rubinroten, intensiven Farbe und einer spannenden, vielschichtigen Nase. Im Mittelteil dominieren grüner Pfeffer sowie Komponenten von Pflaumen und Flieder, im Finale erfreuen milde Röstaromen und reife Tannine. Ein echter Geheimtipp.

52.00 CHF | 75cl

Thurgau

Léon Millot 2020

Weingut Lenz

Granatrot, Waldbeeren mit Süssholz für die Nase, geschmeidig und elegant im Gaumen. Passt zu leichteren Gerichten, Fisch und Pasta.

47.00 CHF | 75cl

Blauburgunder Ottoberg AOC Thurgau 2019

Michael Broger Weinbau Ottenberg

Reiner Blauburgunder (Pinot Noir) in gebrauchten Barriques ausgebaut. Wild mit safteigener Hefe vergoren und unfiltriert abgefüllt. Begleitet dank der frischen, belebenden Säure und den Röstaromen des Barriques vom «Zvieriplättli» bis Wildpfeffer fast alle Hauptgänge. Im Sommer darf dieser Wein auch leicht gekühlt serviert werden.

57.00 CHF | 75cl

Klettgau

Pinot Noir Spätlese 2019 AOC Schaffhausen

Aagne Weine Hallau

100% Pinot Noir

Kräftiges bis dichtes Rubinrot. Reife und vielschichtige Aromen von schwarzen Beeren und Dörrobst, leichte Würze, mit einem Hauch von Röstaromen. Kräftiger Auftakt im Gaumen mit schönem Schmelz, gehaltvoll und komplex mit anhaltender Dichte und feiner Tanninstruktur.

48.00 CHF | 75cl

Hedinger Edition Burgundertyp AOC 2015

Hedinger Weingut und Kellerei

12 Monate in neuen Barriques gereift. Dichtes, kräftiges Kirschrot, intensiver Duft nach Röstaromen, kombiniert mit Zwetschgen- und Schokoladenaromatik. Kurzer, weicher Auftakt, voluminöser, gut strukturierter Mittelteil mit gut eingebautem Gerbstoff. Der perfekte Begleiter zu kräftigem Fleisch.

66.00 CHF | 75cl

Weinland

Stammheimer Cuvée rot

Käthi & Ruedi Frei / Frei Weine Unterstammheim
Traubensorte: Regent / Dornfelder / Blauburgunder
Fruchtsamtiger Wein mit vielen Beerenaromen, ein hervorragender Fleischbegleiter.
45.00 CHF | 75cl

Merlot Nussbaumen AOC

Saxer Weine Nussbaumen
Traubensorte: Merlot
Mit einem Ertrag von gerade einmal 400g/m² wurde dieser Wein während 8 Monaten im Barrique ausgebaut. Ein vielschichtiges Bouquet mit Aromen von reifen Kirschen und einem Hauch Mokka sowie einer dezenten Rauchnote. Sanft im Ansatz, danach saftig mit einem ausgewogenen Schmelz. Elegant mit präsentem, reifem Tannin.
55.00 CHF | 75cl

AUS DER NACHBARSCHAFT

Frankreich

Cuvée Prestige 2019 Château Ollieux Romanis, Languedoc

Traubensorten: 45% Carignan, 20% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre
Substanzreich, würzig und vielschichtig, jugendlich und erstaunlich komplex. Ein formidabler Rotwein, ideal ab Mitte 2021. Erster offiziell biozertifizierter Jahrgang.
46.00 CHF | 75cl

Italien

Primitivo di Manduria DOC Sessantanni 2016

Freudi di San Marzano
Traubensorte: 100% Primitivo aus mindestens 60-jährigen Rebstöcken
Der Sessantanni ist seit Jahren einer der beliebtesten Weine der Schweiz. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten in Barriques. Eignet sich hervorragend zu rotem Fleisch, Grilladen und rezenten Pastagerichten.
65.00 CHF | 75cl
9.50 CHF | 10cl

Spanien

Rioja Crianza DOCa 2016 Luis Canas

Traubensorten : 95% Tempranillo, 5% Garnacha
Rubinrote Farbe, in der Nase Noten von Balsamico und feine Nuancen von Pflaumen und Eiche. Im Gaumen geschmeidige Frucht- und Gewürzaromen mit gerösteter Eiche. Komplex und strukturiert. Ein angenehmer Abgang mit roten Früchten und einem Hauch von Eukalyptus.
48.00 CHF | 75cl
7.50 CHF | 10cl

Dessertwein

Stammheimer Kristall

Käthi & Ruedi Frei / Frei Weine Unterstammheim
Aromen von reifer Frucht, passt perfekt zu Hefegebäck.

59.00 CHF | 37,5cl

16.00 CHF | 10cl

Für den Chauffeur und unsere Kids

Stammheimer Traubensaft

Käthi & Ruedi Frei / Frei Weine Unterstammheim
Frisch gepresste Riesling-Silvaner-Trauben sind die Basis für diesen ausgewogenen Traubensaft.
Genuss pur, ganz ohne Alkohol.

18.00 CHF | 75cl

50cl Flaschen

WEISSE WEINE

5dl

1dl

Müller Thurgau AOC, Stein am Rhein	23.00 CHF	5.00 CHF
Chardonnay AOC, Stein am Rhein	26.00 CHF	6.00 CHF
St. Saphorin, Lavaux AOC	21.00 CHF	4.80 CHF
Summa Sumarum, Pinot Grigio, Veneto IGP	21.00 CHF	4.80 CHF

Weisswein gespritzt 8.00 CHF | 2dl

ROSÈ

5dl

1dl

Oeil de Perdrix“ Vaudois	26.00 CHF	6.00 CHF
--------------------------	-----------	----------

Der Rose Oeil de Perdrix wird ausschliesslich aus der Rebsorte Pinot Noir hergestellt. Die Farbe verdankt er dem Saft, der nur kurz an der Maische bleibt und nachher abgepresst wird.
Eignet sich hervorragend zu Geflügel-, Kalb- und Schweinefleisch-Gerichten.

ROTWEINE

5dl

1dl

Blauburgunder K+T Müller, Stein am Rhein	23.00 CHF	5.00 CHF
Summa Sumarum, Negroamaro, Apulien	22.00 CHF	4.90 CHF

GETRÄNKE

APERERO

Stammheimer Traubensaft

Frisch gepresste Riesling Silvaner Trauben (ohne Alkohol) 4.00 CHF | 1 dl

Ramazzotti Rosato mit Prosecco und Mineral 15 Vol.% 12.00 CHF | 2 dl

Cynar 16.5 Vol. % 7.50 CHF | 4 cl

Campari 23 Vol. % 7.50 CHF | 4 cl

Sherry 7.50 CHF | 4 cl

Martini Bianco 15 Vol. % 7.50 CHF | 4 cl

Appenzeller 29 Vol. % 7.50 CHF | 4 cl

Sanbitter 4.50 CHF | 1 dl

Zusatz inklusiv: Orangensaft oder diverse Mineral

SCHAUMWEINE

Impero Prosecco DOC Millesimato brut 7.50 CHF | 1 dl 45 CHF | 7.5 dl

MINERAL

Offen

Henniez rot, Henniez blau, Sinalco CocaCola, Citro, Shorley, IceTea Lemon,
Rivella rot

4.00 CHF | 3 dl 5.50 CHF | 5 dl

Henniez blau 5.80 CHF | 5 dl

Henniez grün 5.80 CHF | 5 dl 9.00 CHF | 7.5 dl

CocaCola zero, Rivella blau 4.50 CHF | 3,3 dl

Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Tonic 4.50 CHF | 2 dl

Granini Orangensaft 5.00 CHF | 2 dl

BIER

Offenausschank Falken Lager

3.30 CHF | 2 dl 4.10 CHF | 3 dl 5.60 CHF | 5 dl

Falken Lager in der Flasche

5.60 CHF | 5 dl

Edelfalke

4.60 CHF | 3,3 dl

Schwarzer Falke

4.60 CHF | 3,3 dl

Falken alkoholfrei

4.60 CHF | 3,3 dl

Quöllfrisch naturtrüb in der Bügelflasche

6.60 CHF | 5 dl

Falken Weizenbier

6.60 CHF | 5 dl

Erdinger Weissbier alkoholfrei

6.60 CHF | 5 dl

MOST

Möhl Saft vom Fass alkoholfrei in der Bügelflasche

5.50 CHF | 5 dl

Möhl Saft vom Fass trüb in der Bügelflasche

5.50 CHF | 5 dl

Eschenzer Süssmost

5.00 CHF | 5 dl

Stammheimer Traubensaft

Frisch gepresste Riesling Silvaner Trauben (ohne Alkohol) 4.00 CHF | 1 dl

WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème	4.20 CHF
Espresso	4.20 CHF
Milchkaffee	4.20 CHF
Cappuccino	4.60 CHF
Latte Macchiato	5.50 CHF
Koffeinfreier Kaffee	4.20 CHF
Doppelter Espresso	6.50 CHF
Coretto grappa	8.00 CHF
Kaffee Luz	6.20 CHF
Kaffee Fertig	6.20 CHF
Schoggi warm oder kalt	4.50 CHF
Ovomaltine warm oder kalt	4.50 CHF
Kalte Milch 2 dl	3.20 CHF
Punsch alkoholfrei Apfel oder Orange	4.50 CHF
Tee (Fragen Sie nach unserer Teekarte)	

SPIRITUOSEN

		2 cl	4cl
Thurgados	40 Vol. %	7.00 CHF	13.00 CHF
Sibona Grappa di Moscato	42 Vol. %	7.50 CHF	14.00 CHF
Sibona Grappa di Barbera	42 Vol. %	7.50 CHF	14.00 CHF
Hennessy fine de Cognac	40 Vol. %	7.50 CHF	14.00 CHF
«Altes Pflümli»	43 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF
«Alte Aprikose»	40 Vol. %	8.00 CHF	14.00 CHF
Kirsch	37.5 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF
Zwetschgen	37.5 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF
Williams	37.5 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF
Obstler	37.5 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF
Kräuter	37.5 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF
Whisky Ballantines	40 Vol. %		14.00 CHF
Jack Daniels	40 Vol. %		14.00 CHF
Appenzeller Gin	37.5 Vol. %	7.00 CHF	13.00 CHF
Baileys	17 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF
Jägermeister	35 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF
Wodka Absolut	40 Vol. %	6.50 CHF	12.00 CHF

Sämtliche Spirituosen gibt es auch als Longdrink, 2cl mit Mischgetränk 11.00 CHF
4cl mit Mischgetränk 16.00 CHF

LONGDRINKS

Bacardi Cola	2cl + Cola	11.00 CHF
Whisky Cola	2cl + Cola	11.00 CHF
Wodka Lemon	2cl + Lemon	11.00 CHF
Gin Tonic	2cl + Tonic	11.00 CHF

Gerne servieren wir Ihnen diverse Digestifs auf Anfrage.