

## Bistro Aperitivo

*Geniessen Sie täglich unsere hausgemachten Aperitif Klassiker zwischen 14:00 Uhr und 17:00 Uhr.*

### Hausgemachte Aperitifs

#### ♥ **Martini Rosato**

Rosé Vermouth, Prosecco, Minze, Erdbeeren 10.50

#### **Milano Spritz**

Campari, Prosecco, Minze, Cranberrysaft 9.50

#### **Aperol Spritz**

Aperol, Prosecco, Orange 9.50

#### **Hugo**

Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette 9.50

#### **Negroni Sbagliato**

Roter Vermouth, Campari, Prosecco 10.50

#### **Bistro Gin & Tonic**

Gin, Tonic Wasser, Orangenzeste 10.50

#### 🍷 **Williams Lemon**

Birnengeist, Lemon Tonic, Zitrone 10.50

## Weine

### Schaumwein

#### **Prosecco**

Prosecco Spumante „3 Millenio“ DOC	1 dl	8.00
San Martino, Valdobbiadene, Italien	7.5 dl	52.00

### Weisswein

#### **Petite Arvine „Les Pyramides“ AOCV**

Petite Arvine	1 dl	7.00
Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Wallis	7.5 dl	45.00

#### **Pinot Grigio Venezia Giulia IGT**

Pinot Grigio	1 dl	7.00
Gildo Vini, Friaul, Italien	7.5 dl	45.00

#### **Cuvée Madame Rosmarie Blanc**

Petite Arvine, Pinot Blanc, Pinot Gris, Sylvaner, 2018	1 dl	7.50
Adrian Mathier, Salgesch, Wallis	7.5 dl	49.00

#### **Epesses „La Braise d'Enfer“ AOC**

Epesses	1 dl	6.50
Les Frères Dubois, Lavaux, Waadt	7.5 dl	42.00

## Roséwein

### ♥ **BY.OTT Rosé**

*unser Geheimtipp...*

Cinsault, Grenache, Syrah	1 dl	7.00
Domaines Ott, Provence, Frankreich	7.5 dl	43.00

### **Oeil de Perdrix de Neuchâtel AOC**

Pinot Noir	1 dl	7.00
Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz	7.5 dl	43.00

## Rotwein

### **«Pra Rosso» Merlot di Ticino**

Merlot, 2017	1 dl	6.50
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin	7.5 dl	41.00

### **«Traluna» Rosso di Toscana**

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	1 dl	6.50
Villa Trasqua, Toscana, Italien	7.5 dl	43.00

### **Pinot Noir „Lucifer“ AOCV**

Pinot Noir	1 dl	7.00
Adrian & Diego Mathier, Salgesch, Schweiz	7.5 dl	43.00

*Lieblingswein nicht gefunden? Fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach der grossen Getränkekarte.*

## Getränkekarte

### Bier

Braugold, Eichhof	33 cl	5.00
Eichhof Alkoholfrei	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch Radler	33 cl	5.00
Appenzeller Quöllfrisch hell	33 cl	5.00
Suure Moscht Naturtrüeb, mit oder ohne Alkohol	50 cl	6.00

### Mineral und Softdrinks

Mineral ohne, Allegra	33 cl	4.50
	77 cl	8.00
Mineral mit, Passugger	33 cl	4.50
	77 cl	8.00
Üdiker Wasser	30 cl	2.00
♥ Hausgemachter Eistee	33 cl	5.50
♥ Hausgemachte Limonade	33 cl	5.50
Coca Cola, Cola Zero	33 cl	4.50
Rivella Rot, Rivella Blau	33 cl	4.50
Eistee Zitrone, Eistee Pfirsich	33 cl	4.50
Apfelsaft, Apfelschorle	30 cl	4.50
Sinalco	30 cl	4.50
Elmer Citro	30 cl	4.50
Schwepps Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 cl	4.50
Orangensaft	20 cl	4.50
Sanbitter, Crodino	10 cl	4.50

## Kaffee und Tee

### Kaffee

Kaffee, Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.00
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00
Coretto Grappa	6.50
☺ Heissi Schoggi (Ovomaltine oder Caotina)	4.50

### Tee von «L'art du thé»

Kamille	
Kräuter-Aufguss	
Grüntee mit Minze	
Japanischer Grüntee	
Hagebutte	
Verveine	
Zitronen-Ingwer Mischung	
Rooibos	
Früchte-Aufguss	
English Breakfast	

*pro Tasse* 4.50

## Nachmittagskarte

*Zwischen 14:00 Uhr und 16:30 Uhr servieren wir Ihnen folgende Gerichte für den kleinen Hunger oder den Aperitif.*

### ♥ **Bistro Fitness Teller**

*unser Bistro-Liebling: erfrischend und gesund*

Bunter, saisonaler Blattsalat mit feinem hausgemachtem Dressing dazu gibt es wahlweise:

+ Falafel und Tzatziki	21.50 / 25.50
+ Schweizer Poulardenbrust vom Grill	21.50 / 25.50
+ Zanderknusperli im Bierteig mit Sauce Tatar	21.50 / 25.50

### **Bistro Sandwiches**

Pagnol-Brot von unserer Hausbäckerei *Bode* wahlweise mit Salami, Käse oder Trockenfleisch 7.50

### **Bistro Beefsteak Tatar**

Unser Klassiker wird mit Cognac verfeinert und mit Toast, gesalzener Butter, Zwiebelringen, Kapern und Essiggurken serviert. Wahlweise mild oder scharf gewürzt.

<b>70 Gramm</b>	19.50	<b>140 Gramm</b>	29.50
-----------------	-------	------------------	-------

### ♥ **Spilhöfler-Plättli**

Frisch aufgeschnittene Charcuterie und Käse-Variation garniert mit Essiggurken und Cherrytomaten serviert mit Pagnol-Brot von unserer Hausbäckerei *Bode*

<b>Klein</b>	15.50	<b>Gross</b>	28.50
--------------	-------	--------------	-------

## Dessertkarte

### **Hausgemachte Kuchen**

*Unsere Pâtisserie backt täglich verschiedene Kuchen für Sie.* 5.50

### **Vermicelles**

serviert mit frisch aufgeschlagenem Rahm und Meringue 7.50 / 10.50

### **Coupe Nesselrode**

Vanilleglacé, Vermicelle, Meringue und Schlagrahm 7.50 / 10.50

### **Herbstzauber**

Vanilleglacé mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant 10.50

### **Bistro Eiskaffee**

Mocca- und Vanilleglacé, Ristretto, Schlagrahm 10.50

♥ mit Baileys + 3.50

### **Frische Frappés**

Wählen Sie Ihr Lieblingseis für Ihr Frappé aus den Eis-Sorten aus. 8.50

### **Kinder- Cüpli**

😊 1 Kugel Wunsch-Glacé mit bunten Smarties 3.50

### **Glacé-Sorten**

Vanille, Schokolade, Mocca,  
Pistazien, Erdbeere, Stracciatella pro Kugel 3.00

### **Sorbet-Sorten**

Pink-Grapefruit, Ananas-Passionsfrucht pro Kugel 3.00