

TRINKEN

KAFFEE, TEE, SCHOGGI

Espresso	4.60
Espresso doppio	5.50
Cappuccino	5.50
Cappuccino doppio	6.00
Babyccino	1.50
Latte macchiato	6.00
Latte macchiato doppio	6.50
Cafe Crème	4.90
Schale	5.50
Latte freddo	6.50

Ovomaltine od. Schoggi	5.50
------------------------	------

Chai Tea «Spreme Masala»	5.50
English Breakfast Tea Bio	5.50
Kamillen	5.50
Nana Minze Bio	5.50
Früchtetee «Strawberry Dream»	5.50
White Tea Paicic Sun Bio	5.50
Jasmin	5.50
Verveine Bio	5.50
Läckerli Tee	5.50

MINERAL / LIMOS

Tafelwasser mit oder ohne Blätterli	
3 dl	3.50
5 dl	5.00
1 L	8.00

Limonaden mit oder ohne Blätterli
Goldmelisse od. Holunderblüte od. Quitte,
od. Rhabarber

3 dl	4.50
5 dl	6.00

Vasler mit od. ohne	5.50
Rivello rot od. blau	6.00
Cola original od. zero	6.00
Sinalco	6.00
Schorle	5.50
Schweppes Tonic Water, 20cl	4.50
Schweppes Hibiskus Water, 20cl	4.50
San Bitter Rosso, 10 cl	4.50

BIER / MOST

Warteck, 3dl	5.00
Warteck, 5dl	8.20
Feldschlösschen amber, 3dl	5.20
Feldschlösschen amber, 5dl	8.40
1664 Blanc (elsässisches Weizenbier), 5dl	9.00
Suure Moscht	8.00
Suure Mosche alkoholfrei	8.00

COCKTAILS

Huusapero 11.00
Zwischendurch Lust auf einen anderen Apero?
Probieren Sie unseren Hausapero bestehend aus dem weissen Wermuth unserer Schwesterrestaurant «Die Station», hergestellt in der Zeltner Destillerie Dornach, Prosecco und Tonic.

Lillet Vive Hibiskus	14.00
Aperol Spritz / Campari Spritz	12.00
Hugo	12.00
vermouth Tonic	14.00
Campari Soda	9.00
Gin Tonic	15.00
Old Tom Gin Tonic	15.00
Americano	12.00
Negroni clasico	14.00
Negroni Lavendel	14.00
San Bitter Orange, alkoholfrei	10.00

SPIRITUOSEN

Grappa, 2cl	10.00
Kräuter, 2cl	5.00
Kräuter, 4 cl	10.00
Whisky, 4cl	12.00
Bailey's Irish Cream, 4cl	10.00
Rum Havana Club 3 Años, 4cl	12.00
Rum Havana Club Especial, 4cl	13.00

JETZT PROBIEREN

Suuser, unpasteurisiert, Italien, 5 dl 12.00
Frischer, unpasteurisierter Suuser: Die Ernte des aktuellen Sommers und der Verbote des Herbst, stilecht serviert im «Viertele»-Glas aus dem Markgräflerland

Lambrusco, trocken, Italien, 1 dl 6.50
Der trocken ausgebaute Lambrusco ist ein Schaumwein aus der Gegend von Modena. Mit seiner charmannten rubinroten Farbe und leichten Perlenspiel verbindet er Eleganz und Leichtigkeit. Seine Säure und der strukturierte Körper machen ihn zu einer exzellenten Wahl für eine Vielzahl von Speisen, von Antipasti bis zu gegrilltem Fleisch.

SCHAUMWEINE

	1 d	7.5 d
Crémant de Bourgogne brut, Frankreich	8.00	53.00
Ligne Prestige brut, Charles Rolz, Waadt		57.00
Ligne Prestige rosé, Charles Rolz, Waadt		57.00
Winzersekt extra brut, Ruser, Tüllingen	7.50l	54.00

WEISSWEINE

	1 d	7.5 d
Ruviano, Verdicchio di Jesi, Marken, Bio	6.40	48.00
Petite Arvine, Tradition Bonvin, Wallis	6.00	45.00
Cuvée 1844, Grüner Veltliner, Thurgau, Bio	7.00	53.00
Sauvignon Blanc, 2019, Haltiner Winzer	6.40	48.00
Gutedel, 2021, Ruser, Tüllingen	6.20l	46.00

ROSÉ

	1 d	7.5 d
Spätburgunder rosé 2021, Ruser, Tüllingen	6.40	48.00

ROTWEINE

	1 d	7.5 d
Merlot Vigna Vecchia, Martin Feer, Tessin	6.40	48.00
Morellino di Scansano DOC bio, Toskana	6.00	45.00
Frappato, Rina Russa IGP, Sizilien	7.00	53.00
Fleurie Vieilles Vigne 2021, Burgund	6.40	48.00