

Wir verwenden Schweizer Fleisch und beziehen Produkte von div. Landwirtschaftsbetrieben und Geschäften aus der Region. Wir engagieren uns für eine ökologische Gastronomie für nachhaltigen Genuss. Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7,7% Mwst.

ANTIPASTI

Getrocknete Tomaten	5
Oliven	5
Grana Padano	5
Salami am Stück	6
Plättli gemischt	21.5
Aioli mit Brot <small>grosse Portion</small>	3

VORSPEISEN

<u>Herbstsalat</u>	
Frisches Grün vom Feld	9.5
<u>Nüsslisalat</u>	
mit Trauben und Ei <small>vegetarisch</small>	14.5
mit Trauben, Ei und Speckwürfeli	15.5
<u>Rieslingsuppe</u>	
mit Apfel und Birne	8.5 / 12.5
<u>Tatar vom Rind</u>	
mit Focaccia	18.5 / 27.5
<u>Wochensuppe</u>	6.5 / 9.5

KINDER-MENU

<u>Chicken Nuggets</u>	
mit Pommes frites	11.5
<u>Räuberteller</u>	
zusätzlicher Teller um bei den Grossen mitzuessen	gratis

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

VEGI

<u>Sacchetti al Tartufo</u> mit Trüffelrahmsauce und Belper Knolle	27.5
<u>Shakshuka</u> mit Focaccia und Hirtenkäse	24.5

BURGER

<u>Bio Rindsburger</u> ^{160gr} Maisbun, BBQ-Sauce, Tomaten, Gurken, eingelegte Zwiebeln, Salat	24.5
<u>Arboner Städtli-Burger</u> ^{160gr} mit Käse gefülltes Brät im Speckmantel, Laugenbun, Knoblisauce, Tomaten, Salat, Essiggurken, Röstzwiebeln	23.5
<u>Red Bean Burger</u> ^{vegan} Kürbiskernbun, Zitronenmayo, Gurken, Tomaten, Salat, eingelegte Zwiebeln	22.5
UPGRADE: Speck // Spiegelei // Käse // Scharfe Sauce // Röstzwiebeln	1.5

FLEISCH

<u>Rindsentrecôte</u> ^{180gr} mit hausgemachter Kräuterbutter oder Chimichurri und einer Beilage nach Wahl	46
<u>Mörschwiler Maispoularde</u> mit hausgemachter Kräuterbutter oder Chimichurri und einer Beilage nach Wahl	34.5
<u>Schweinskotelett</u> ^{230gr} mit hausgemachter Kräuterbutter oder Chimichurri und einer Beilage nach Wahl	28.5

BEILAGEN

Herbstsalat	5.5
Süsskartoffel-Pommes	7
Rösti-Fries	8
Herbstgemüse	8

HAUPTSPEISEN

DESSERT

<u>Vermicelles im Mürbeteig</u> mit Double-Cream-Meringues-Glacé und Rahm	13.5
<u>Kirsch-Clafoutis</u> mit Vanille-Glacé	11.5
<u>Klassiker</u> Vanille-Glacé mit Rahm, M&M's oder Meringues	6.5
<u>Kugel Glacé</u> ^{by Mövenpick} Lemon&Lime, Cookies Caramel, Espresso Croquant	4.5
<u>Tageskuchen</u> Fragen Sie unser Personal	

DIGESTIFS

RUM

	4cl
Havanna Club Anejo 3 ^{40%}	12
Havanna Club Anejo Especial ^{40%}	12
Appelton Estate 12 years ^{43%}	14
Tres Hombres ^{42%}	17
Ron Zacapa Centenario, XO Solera ^{40%}	19

GRAPPA

Paesanella Moscato ^{41%}	9
Zamperoni Grappa di Amarone ^{40%}	13
Berta TreSoliTre ^{44%}	14

OBSTBRÄNDE

	2cl
Möhl Kernobst ^{45%}	7
Möhl Zwetschgen ^{40%}	7
Möhl Williams ^{40%}	7
La Vieille Prune des Trois Rois ^{40%}	8

COGNAC

	2cl
N°3 XO Silver Châteaux Montifaud ^{40%}	14

KAFFEE

Kaffee	4.8
Espresso	4.8
Doppelter Espresso	6
Milchkaffee	5.2
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5
mit Hafermilch	+ 0.5

KEIN KAFFEE

Chai Latte	5.5
Schoggi/Ovi	4.8
Frischer Ingwertee	5.2
Apfel-Punsch	4.8
Orangen-Ingwer-Punsch	4.8

SIROCCO TEE

Rooibos Tangerin <small>ohne Koffein</small>	4.8
Ceylon Sunrise	
Green Jasmine	
Moroccan Mint	
Piz Palü	
Red Kiss	
Ginger Lemon Dream <small>ohne Koffein</small>	
Verbena	
Detox Wellness Balance <small>ohne Koffein</small>	
Camomile Orange Blossom	
Winter Moments	

SOFTGETRÄNKE

	3dl	5dl	10dl
Wasser mit/ohne	4.5	6.5	11.5
Hahnenwasser	2.5	4.5	6
Goba Cola/Cola Zero	4.8	6.8	
Rivella rot	4.8	6.8	
Shorley	4.8	6.8	
Cranberrysaft	5	7	
Ananassaft	5	7	
Orangensaft	5	7	
Grapefruitsaft	5	7	
Eistee hausgemacht	5	7	
Presswerkwasser	5	7	
Limette-Minze, Amicero (Orangen/Ingwer)			
Organics Mate		2.5dl	5.5
Organics Tonic Water		2.5dl	5.5
Organics Ginger Ale		2.5dl	5.5
Organics Bitter Lemon		2.5dl	5.5
Red Bull Original & Sugarfree		2.5dl	5.5
Red Bull Apricot		2.5dl	5.5
Thomas Henry Tonic Water		2.5dl	5.5
Thomas Henry Botanical Tonic		2.5dl	5.5
Ginger Beer		2dl	5.5
Crodino		1dl	5
mit Zusatz			+2
Monatslimo <small>(siehe Empfehlungen)</small>			

HOPFEN & MALZ

	3dl	5dl
Schützengarten Hell	5	6.5
St.Galler Klosterbräu	5.5	
Old Style Gallus Dunkel	5.5	
India Pale Ale	5.5	
Weisser Engel Hefeweizen		6.5
Möhl Saft <small>mit/ohne Alkohol</small>		6.5
India Pale <small>Alkoholfrei</small>	5.5	
Schützengarten <small>Alkoholfrei</small>	4.8	
Möhl Cider Spritz	5.5	
Monatsbier <small>(siehe Empfehlungen)</small>		

SPRITZIGES & APÉRO

Gespritzter Weisswein	9.5
Aperol Spritz	11
Hugo	11
Apricot Spritz	11
Lillet Berry	11
Lillet Tonic	11
Campari Spritz	11
Campari Amalfi	11
Sarti Spritz	11
Sarti Lemon	11
Kina Karo	11
Hä? Wein ^{11.5%}	7/46
Cinzano Bianco ^{15%}	8.5
Cinzano Rosso 1757 ^{15%}	8.5
Campari ^{25%}	8.5
Cynar ^{16.5%}	8.5
Averna ^{29%}	8.5
Alpstein Bitter ^{28%}	8.5
Crodino ^{alkoholfrei}	5

SPIRITUOSEN

4cl

GIN

Bulldog Gin ^{40%}	12
Hendricks Gin ^{41.4%}	13
Gin 27 ^{43%}	13
Tschin ^{40%}	15
Haus Gin Brennmeister Möhl ^{43%}	12
Sir Dry Gin ^{42% (aus dem Thurgau)}	14
Bodensee Gin ^{(Ten, Red Easy, Bar-Bados) 41%}	15
Gin Sul ^{43%}	14
Malfy Gin ^{41%}	14

VODKA

Skyy Vodka ^{40%}	12
Absolut Vodka ^{40%}	13
Grey Goose ^{40%}	14

WHISKEY

Jack Daniels ^{40%}	13
Oban 14 years ^{43%}	15
Wild Turkey, Bourbon ^{40.5%}	12

ZUSÄTZE

Mineral oder Fruchtsäfte	2
Red Bull oder Spezial-Flaschen	3

SHOTS

2cl

Frangelico ^{20%}	5
Berliner Luft ^{18%}	5
Tequila Espolon ^{38%}	5
Liquor 43 ^{31%}	5

COCKTAILS

PIÑA COLADA 15
Havana Rum 3 Años, Ananassaft, Kokossirup, Rahm

CAIPIRINHA 15
Cachaça, Limetten, Rohrzucker

MOJITO 15
Havana Club Anejo 3, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda

COSMOPOLITAN 15
Skyy Vodka, Cointreau, Cranberry-/Limettensaft

DARK AND STORMY 15
Havana Club Anejo Especial, Ginger Beer, Limetten

ARBON MULE 15
Skyy Vodka, Ginger Beer, Gurken, Limetten

JAMAICA MULE 15
Appleton Estate, Limetten, Ginger Beer

GIN GIN MULE 15
Bulldog Gin, Ginger Beer, Zuckersirup, Zitronensaft, Minze

GIN SOUR 14
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup

NEGRONI 14
Bulldog Gin, Campari, Cinzano Rosso 1757

WHISKEY SOUR / AMARETTO SOUR 14
Jack Daniel's/Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup

ESPRESSO MARTINI 15
Skyy Vodka, Borghetti, Zuckersirup, Espresso

HORSES NECK 15
Wild Turkey Bourbon Whiskey, Angostura Bitter, Ginger Ale

GRAND TONIC 14
Grand Marnier, Tonic Water

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

GRAPEFRUIT SOUR 9.5
Grapefruit- und Zitronensaft, Zuckersirup, Bitter Lemon

ROSAROTER PANTHER 9.5
Orangen- und Zitronensaft, Kokossirup, Grenadinesirup, Bitter Lemon

GIN SOUR ALKOHOLFREI 8.5
Tanqueray Gin 0.0%, Zitronensaft, Zuckersirup

GIN GIN MULE ALKOHOLFREI 9.5
Tanqueray Gin 0.0%, Ginger Beer, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze

IPANEMA 8.5
Gingerale, Limetten, Rohrzucker

TROPICAL KISS 8.5
Ananassaft, Kokossirup, Rahm

GISELLE 0.0% 9.5
mit Tonic

PRICKELND CUVEE BLANC N1 ALKOHOLFREI 7/46
Produzent: Kolonne Null

RIESLING ALKOHOLFREI 6/42
Produzent: Kolonne Null
Trauben Riesling 2021