

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Perlhuhnbrust aus Frankreich 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. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 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>Saisonsalat</u> knackig frisch vom Feld | 9.5 |
| <u>Nüsslisalat</u> mit Datteln und Ei | 14.5 |
| mit Datteln, Ei und Speckwürfeli | 15.5 |
| <u>Beef Tatar à la cuisine</u> mit Focaccia | 24.5 |
| <u>Blumenkohl-Kokossuppe</u> mit Limette und Ingwer angehaucht | 8.5 / 12.5 |
| <u>Wochensuppe</u> Fragen Sie unser Personal | 6.5 / 9.5 |

KINDER-MENU

| | |
|--|--------|
| <u>Chicken Nuggets</u> mit Pommes frites | 11.5 |
| <u>Chääshörnli</u> mit Röstzwiebeln | 15.5 |
| <u>Räuberteller</u> zusätzlicher Teller um bei den Grossen mitzuessen | gratis |

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

VEGI

Spinatrisotto mit Mini-Burrata

mit Spinatpesto, Pinienkernen und frittiertem Spinat 27.5

Chääshörnli

mit Röstzwiebeln und caramelisierten Äpfeln 22.5

Shakshuka auch vegan erhältlich 🍌

mit Focaccia und Hirtenkäse 24.5

BURGER

Bio Rindsburger ^{160gr}

Maisbun, BBQ-Sauce, Salat, Gurken, Fleischtomaten, eingelegte Zwiebeln 24.5

Arboner Städtli-Burger ^{160gr}

Laugenbun, mit Käse gefülltes Brät im Speckmantel, Knoblisauce, Salat, Essiggurken, Fleischtomaten, Röstzwiebeln 23.5

Poulet-Burger

Sesambun, Apfel-Curry-Crème, Salat, Gurken, Fleischtomaten, Zwiebeln 23.5

🍌 Edamame-Karotten-Burger

Randenbun, Balsamico-Mayo, Salat, Gurken, Fleischtomaten, Zwiebeln 22.5

UPGRADE: Speck // Spiegelei // Käse // Scharfe Sauce // Röstzwiebeln +1.5

FLEISCH

Kalbskotelett ^{250gr}

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Salsa verde
und einer Beilage nach Wahl 54.5

Perlhuhnbrust (FRA) ^{170gr}

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Salsa verde
und einer Beilage nach Wahl 30.5

Schweinefilet im Speckmantel ^{200gr}

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Salsa verde
und einer Beilage nach Wahl 34.5

BEILAGEN

Saisonsalat 5.5

Süsskartoffel-Pommes 7

Röstifries 8

Gebackenes Feldgemüse 8

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

Apfelstrudel Presswerk-Style

mit weißem Schokoladenmousse, Vanille-Glacé, caramelisierten Nüssen und frittiertem Strudelteig 15.5

Mise en Place de Tiramisu

Mascarponecrème, Espresso, Löffelbiskuits 10.5
mit Borghetti-Kaffeelikör ^{25%} +2

Mini Bananensplit

mit Banane, Vanille-Glacé, Schokoladensauce, geröstete Mandeln 9.5

Kugel Glacé ^{by Mövenpick} Raspberry&Strawberry, Vanille, Stracciatella, Espresso Croquant 4.5

Tageskuchen 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 | |