

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Gänseleber aus Frankreich, Black Tiger Crevetten aus Vietnam 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.

 vegan

## 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>Eingelegter Cherrytomaten Salat</u> auf Ricottakräuterbeet mit Rucola und Basilikum-Vinaigrette	14.5
<u>«Foie gras» Terrine</u> mit Focacciatoast und saisonalem Chutney, eingelegten Zwiebeln und Essiggurken	20.5
<u>Wochensuppe</u> Fragen Sie unser Personal	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

### Limonenravioli

angeschwenkt in Salbei-Knoblibutter, dazu Spargoli 25.5

### Paniertes Auberginen-Schnitzel

mit frisch geriebenem Parmesan, Zitrone  
und einer Beilage nach Wahl 20.5

## BURGER

### Bio Rindsburger <sup>160gr</sup>

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

### Arboner Städtli-Burger <sup>160gr</sup>

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

### ☛ Planted Pulled Chicken

Baobun, Avocadocrème, Salat, Rotkohl und Fleischtomaten 23.5

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

## FLEISCH & FISCH

### Rindfleischspiess <sup>200gr</sup>

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Basilikumketchup  
und einer Beilage nach Wahl 32.5

### Pouletdrums

mit hausgemachter Kräuterbutter oder Basilikumketchup  
und einer Beilage nach Wahl 26.5

### Black Tiger Crevetten <sup>5 Stück</sup>

Aglio e Olio  
und einer Beilage nach Wahl 32.5

### BEILAGEN

Saisonsalat 5.5

Süßkartoffel-Pommes 7

Röstifries 8

Grillgemüse  
mit Maiskolben 8

## HAUPTSPEISEN

## DESSERTS

<u>Zitronenquark-Crèmeschnitte</u> mit saisonalen Früchten	11.5
<u>Marillenknödel</u> mit caramelsierten Aprikosen, Vanillecrème und Gewürzbrösel	12.5
<u>Kugel Glacé</u> <small>by Mövenpick</small> Blackcurrant, Vanille, Swiss Chocolate, Espresso Croquant	4.5
<u>Tageskuchen</u> Fragen Sie unser Personal	

## DIGESTIFS

RUM	4cl	OBSTBRÄNDE	2cl
Havanna Club Anejo 3 <sup>40%</sup>	12	Möhl Kernobst <sup>45%</sup>	7
Havanna Club Anejo Especial <sup>40%</sup>	12	Möhl Zwetschgen <sup>40%</sup>	7
Appelton Estate 12 years <sup>43%</sup>	14	Möhl Williams <sup>40%</sup>	7
Tres Hombres <sup>42%</sup>	17	La Vieille Prune des Trois Rois <sup>40%</sup>	8
Ron Zacapa Centenario, XO Solera <sup>40%</sup>	19		
GRAPPA		LIKÖR	2cl
Paesanella Moscato <sup>41%</sup>	9	Frangelico <sup>20%</sup>	5
Zamperoni Grappa di Amarone <sup>40%</sup>	13	Berliner Luft <sup>18%</sup>	5
Berta TreSoliTre <sup>44%</sup>	14	Liquor 43 <sup>31%</sup>	5
COGNAC	2cl	Mozart Schokoladenlikör <sup>17%</sup>	5
N°3 XO Silver Châteaux Montifaud <sup>40%</sup>	14	Baileys <sup>17%</sup>	8
		Amaretto Disaronno <sup>28%</sup>	8
		Grand Marnier <sup>40%</sup>	8

## KAFFEE

Kaffee	4.9
Espresso	4.9
Doppelter Espresso	6.2
Milchkaffee	5.5
Cappuccino	5.8
Latte Macchiato	5.8
mit Hafermilch	+ 0.5

## KEIN KAFFEE

Chai Latte	5.8
Schoggi/Ovi	4.9
Frischer Ingwertee	5.5

## SIROCCO TEE

	5
Rooibos Tangerin <small>ohne Koffein</small>	
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	

## SOFTGETRÄNKE

	3dl	5dl	10dl
Wasser mit/ohne	4.5	6.5	11.5
Hahnenwasser	2.5	4.5	6
Goba Cola/Cola Zero	4.9	6.8	
Goba Citro	4.9	6.8	
Rivella rot	4.9	6.8	
Shorley	4.9	6.8	
Cranberrysaft	5	7	
Ananassaft	5	7	
Orangensaft	5	7	
Grapefruitsaft	5	7	
Eistee hausgemacht	5.5	7.5	
Presswerkwasser	5.5	7.5	
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 <small>alkoholfrei</small>	2dl	5.5
Crodino/Crodino Rosso <small>alkoholfrei</small>	1.7dl	6
mit Zusatz		+2
Monatslimo <small>(siehe Empfehlungen)</small>		

## HOPFEN & MALZ

	3dl	3.3dl	5dl
Schützengarten Hell	5.2		7.5
St.Galler Klosterbräu		5.5	
Old Style Gallus Dunkel		5.5	
India Pale Ale		5.5	
Weisser Engel Hefeweizen			7.5
Möhl Saft <small>mit/ohne Alkohol</small>			7
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	12
Hugo	12
Apricot Spritz	12
Lillet Berry	12
Lillet Tonic	12
Campari Spritz	12
Campari Amalfi	12
Sarti Spritz	12
Sarti Lemon	12
Cynar Spritz	12
Kina Karo	12
Hä? Wein <sup>11.5%</sup>	7/46
Cinzano Bianco <sup>15%</sup>	8.5
Cinzano Rosso 1757 <sup>16%</sup>	8.5
Campari <sup>25%</sup>	8.5
Cynar <sup>16.5%</sup>	8.5
Averna <sup>29%</sup>	8.5
Appenzeller <sup>29%</sup>	8.5
Crodino/Crodino Rosso <sup>alkoholfrei</sup>	6

## SPIRITUOSEN

4cl

### GIN

Bulldog Gin <sup>40%</sup>	12
Hendricks Gin <sup>41.4%</sup>	13
Gin 27 <sup>43%</sup>	13
Tschin <sup>40%</sup>	15
Haus Gin Brennmeister Möhl <sup>43%</sup>	12
Sir Dry Gin <sup>42%</sup>	14
Bodensee Gin <sup>(Ten, Red Easy, Bar-Bados) 41%</sup>	15
Gin Sul <sup>43%</sup>	14
Malfy Gin <sup>41%</sup>	14

### VODKA

Sky Vodka <sup>40%</sup>	12
Absolut Vodka <sup>40%</sup>	13
Grey Goose <sup>40%</sup>	14

### WHISKEY

Jack Daniels <sup>40%</sup>	13
Wild Turkey, Bourbon <sup>40.5%</sup>	12

### MEZCAL

Montelobos <sup>43.2%</sup>	15
-----------------------------	----

### TEQUILA

2cl

Tequila Espolon <sup>40%</sup>	5
--------------------------------	---

### ZUSÄTZE

Mineral oder Fruchtsäfte	2
Red Bull oder Spezial-Flaschen	3

## 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

**AVERNA SOUR** 14  
Averna, Zitronensaft, Zuckersirup

## 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** 9.5  
Ananassaft, Kokossirup, Rahm

**PRICKELND CUVÉE BLANC N1 ALKOHOLFREI** 7/46  
Produzent: Kolonne Null