

Wir verwenden Schweizer Fleisch und beziehen Produkte von div. Landwirtschaftsbetrieben und Geschäften aus der Region. Brot und Feinbackwaren stammen ebenfalls aus heimischer Produktion. 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	7
Oliven	6
Scharfer Maxx	7
Salametti am Stück	7
Plättli gemischt	25.5
Aioli	3.5

VORSPEISEN

<u>Saisonsalat</u>	klein / gross
knackig frisch vom Feld mit gerösteten Kernen	7.5 / 11.5
<u>Nüsslisalat</u>	
mit Ei, Croûtons und Grana Padano Splitter	15.5
mit Speck	+1
<u>Vitello Tonnato</u>	
mit Kapernäpfel, eingelegten Zwiebeln, Senfkaviar und Kapuzinerkresse	22.5
<u>Karotten-Ingwer-Kokossuppe</u>	klein / gross
mit Chilli-Honig-Cashews	9.5 / 12.5
<u>Wochensuppe</u>	klein / gross
Fragen Sie unser Personal	8.5 / 11.5

KINDER-MENU

<u>Käsespätzli</u>	
mit Apfelmus und Röstzwiebeln	16.5
<u>Räuberteller</u>	
zusätzlicher Teller um bei den Grossen mitzuessen	gratis

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

FLEISCH

<u>Kalbsragout mit Morcheln</u> dazu Spätzli und Bundkarotten	45.5
<u>Schweins Cordon bleu-Röllchen im Pankomantel</u> auf Kartoffelstock mit Preiselbeerjus	39.5
<u>Pouletbrüstchen Supreme</u> auf Fregola Sarda mit Safran angehaucht, Pak Choi, Rotweinjus und Randenchips	40.5

BURGER

<u>Bio Rindsburger</u> ^{160gr} Briochebun, BBQ-Sauce, Salat, Essiggurken, Fleischtomaten und Zwiebelchutney	24.5
<u>Arboner Städtli-Burger</u> ^{160gr} Laugenbun, mit Käse gefülltes Brät im Speckmantel, Knoblisauce, Salat, Essiggurken, Fleischtomaten und Röstzwiebeln	23.5

UPGRADE:

Speck	3
Spiegelei	2
Käse	3

BEILAGEN:

Saisonsalat	6.5
Röstifries	7
Pommes frites	6
Süßkartoffel-Pommes	7

VEGI

<u>Käsespätzli</u> mit Apfelmus, Röstzwiebeln und Schnittlauch	24.5
☛ <u>Linsen Dal</u> mit Mini Bao Buns und eingelegten Zwiebeln dazu Cashew Crème fraîche	26
<u>Sacchetti al Tartufo</u> mit Belper Knolle	32.5

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

<u>Vanille-Milchreis in der Schokoladenschale</u> mit Waldbeersauce, Zitronenmelisse und Beeren	15.5
<u>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern</u> mit Doppelrahm und eingelegte Mango	12.5
<u>Affogato al caffè</u>	9.5
<u>Kugel Glacé</u> by Mövenpick Apricot Sorbet, Vanille, Maple Walnut und Espresso Croquant	5.5
<u>Tageskuchen</u> fragen Sie unser Personal	

DIGESTIFS

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

KAFFEE

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

KEIN KAFFEE

Chai Latte	5.8
Schoggi	4.9
Frischer Ingwertee	5.5

SIROCCO TEE

	5
Rooibos Tangerin ^{ohne Koffein}	
Ceylon Sunrise	
Moroccan Mint	
Piz Palü	
Red Kiss	
Ginger Lemon Dream ^{ohne Koffein}	
Verbena	
Camomile Orange Blossom	

SOFTGETRÄNKE

	3dl	5dl	10dl
Wasser mit/ohne	4.5	6.5	11.5
Hahnenwasser	2.5	4.5	6
Goba Cola	4.9	6.8	
Goba Cola Zero	4.9		
Goba Citro	4.9	6.8	
Rivella rot	4.9	6.8	
Shorley	4.9	6.8	
Schweppes Ginger Ale	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	3.3dl	5.5	
Organics Tonic Water	2.5dl	5.5	
Organics Bitter Lemon	2.5dl	5.5	
Organics Ginger Beer	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	
Crodino/Crodino Rosso ^{alkoholfrei}	1.7dl	6.5	
mit Zusatz		+2	
Special-Limo ^(siehe Empfehlungen)			

HOPFEN & MALZ

	3dl	3.3dl	5dl
Schützengarten Hell	5.2		7.5
St.Galler Klosterbräu		6	
Slow Brewed Gallus		6	
India Pale Ale		6	
Weisser Engel Hefeweizen			7.5
Möhl Saft ^{mit/ohne Alkohol}			7
India Pale ^{alkoholfrei}		5.5	
Schützengarten ^{alkoholfrei}		4.8	
Möhl Grape Apple Cider		5.5	
Special-Bier ^(siehe Empfehlungen)			

SPRITZIGES & APÉRO

Gespritzter Weisswein	9.5
Aperol Spritz	12
Hugo	12
Apricot Spritz	12
Lillet Berry	12
Lillet Vive	12
Campari Spritz	12
Campari Amalfi	12
Sarti Spritz	12
Sarti Lemon	12
Cynar Spritz	12
Limoncello Spritz	12
Pesca-Fresca	11
Cinzano Bianco ^{15%}	8.5
Cinzano Rosso 1757 ^{16%}	8.5
Campari ^{25%}	8.5
Cynar ^{16.5%}	8.5
Averna ^{29%}	8.5
Appenzeller ^{29%}	8.5
Crodino/Crodino Rosso ^{alkoholfrei}	6.5

SPIRITUOSEN

4cl

GIN

Bulldog Gin ^{40%}	12
Hendricks Gin ^{41.4%}	13
Gin 27 ^{43%}	13
Haus Gin Brennmeister Möhl ^{43%}	12
Bodensee Gin ^{(Ten, Bar-Bados) 41%}	15
Gin Sul ^{43%}	14
Malfy Gin ^{41%}	14

VODKA

Skyv Vodka ^{40%}	12
Grey Goose ^{40%}	14

WHISKEY

Jack Daniels ^{40%}	13
Wild Turkey, Bourbon ^{40.5%}	12

MEZCAL

Montelobos ^{43.2%}	15
-----------------------------	----

TEQUILA

2cl

Tequila Espolon ^{40%}	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

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

NEGRONI 14
Bulldog Gin, Campari, Cinzano Rosso 1757

GIN SOUR 14
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba

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

AVERNA SOUR 14
Averna, Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba

ESPRESSO MARTINI / SCHOGGI ESPRESSO MARTINI 15
Skyy Vodka, Borghetti/Mozart Schokoladenlikör, Zuckersirup, Espresso

SCHOKORELLA 16
Nutella, Amaretto, Baileys, Orangensaft

SWEET BREAKFAST 14
Frangelico, Espresso, Nutella, Eigelb, Muskatnuss

PINK MULE 15
Vodka, Cranberry- u. Limettensaft, Ginger Beer

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

GRAPEFRUIT SOUR 12
Grapefruit- und Zitronensaft, Zuckersirup, Bitter Lemon

ROSAROTER PANTHER 12
Orangen- und Zitronensaft, Kokossirup, Grenadinesirup, Bitter Lemon

GIN SOUR ALKOHOLFREI 12
Tanqueray Gin 0.0%, Zitronensaft, Zuckersirup

GIN GIN MULE ALKOHOLFREI 12
Tanqueray Gin 0.0%, Ginger Beer, Zitronensaft, Zuckersirup, Minze

IPANEMA 10.5
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker

TROPICAL KISS 12
Ananassaft, Kokossirup, Rahm

AMARETTO SOUR 14
Amaretto 0.0% von Rebels, Zitronensaft, Zuckersirup, Aquafaba

DOLCE SPRITZ 0.0% 12
Dolce Spritz von Rebels, Tonic

NOKORELLA 13
Nutella, Amaretto 0.0% von Rebels, Kaffeerahm, Orangensaft

VIRGIN BREAKFAST 12
Haselnussirup, Espresso, Nutella, Eigelb, Muskatnuss

SWEET MULE 12
Tanqueray Gin 0.0%, Cranberry- u. Limettensaft, Ginger Beer