

Wir verwenden Schweizer Fleisch und beziehen Produkte von div. Landwirtschaftsbetrieben und Geschäften aus der Region. Brot und Feinbackwaren stammen ebenfalls aus heimischer Produktion, die Crevetten aus Vietnam. 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

klein / gross

Saisonsalat

knackig frisch vom Feld mit gerösteten Kernen 7.5 / 11.5

Frühlingssalat

mit Granatapfelkernen, Grano Padano, Croûtons 16.5

Beef Tatar

mit eingelegten Zwiebeln, Senfkaviar, Schnittlauch-Knoblibutter, Focaccia 23.5 / 34

Karotten-Kokos-Ingwersuppe

mit Chili-Honig-Cashews 9.5 / 12.5

Wochensuppe

Fragen Sie unser Personal 8.5 / 11.5

KINDER-MENU

Hausgemachtes Pouletschnitzel

mit Kartoffelsalat 16.5

Räuberteller

zusätzlicher Teller um bei den Grossen mitzuessen gratis

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

FLEISCH / FISCH

<u>Gebratene Black Tiger Crevetten</u> an Safran Tagliolini aglio e olio e peperoncino	30.5
<u>Paniertes Schweinekotelett</u> mit geschmolzenem Schnittlauch-Knoblibutter und hausgemachtem Kartoffelsalat	32.5
<u>Pouletbrust Supreme</u> auf Fregola Sarda mit Pak Choi, Rotweinjus und Randenchips	39.5

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>Auberginen Streifen</u> an Tomaten-Basilikum-Sauce, mit Mini-Burrata und frischer Focaccia	26.5
☛ <u>Zucchini-Kartoffel-Rösti</u> mit veganem Karottenlachs, dazu Avocadomayo	28
<u>Spargel-Ravioli an Champagnersauce</u> mit gehobelter Belper Knolle	30.5

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

<u>Yuzu-Pistazien-Mascarpone</u> mousse im Tartelette	13.5
<u>Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern</u> mit Doppelrahm und eingelegte Mango	13.5
<u>Hausgemachtes Tiramisu</u>	11.5
<u>Affogato al caffè</u>	9.5
<u>Kugel Glacé</u> <small>by Mövenpick</small> Passion Fruit & Mango, Haselnut, Vanille, 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
Iced Matcha Latte	
Mango oder Erdbeer	
mit Hafer-, Kokos- oder Kuhmilch	7.5

KEIN KAFFEE

Chai Latte	5.8
Schoggi	4.9

SIROCCO TEE

Rooibos Tangerin <small>ohne Koffein</small>	5
Ceylon Sunrise	
Moroccan Mint	
Piz Palü	
Red Kiss	
Ginger Lemon Dream <small>ohne Koffein</small>	
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 Möhl	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 Peach	2.5dl	5.5	
Thomas Henry Tonic Water	2.5dl	5.5	
Crodino/Crodino Rosso <small>alkoholfrei</small>	1.7dl	6.5	
mit Zusatz		+2	
Special-Limo <small>(siehe Empfehlungen)</small>			

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 <small>mit/ohne Alkohol</small>			7
India Pale <small>alkoholfrei</small>		5.5	
Schützengarten <small>alkoholfrei</small>		4.8	
Möhl Grape Apple Cider		5.5	
Abricot Apple Cider <small>alkoholfrei</small>		5.5	
Special-Bier <small>(siehe Empfehlungen)</small>			

SPRITZIGES & APÉRO

Aperol Spritz	12
Mondoro Hugo Spritz	12
Peach 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
Gespritzter Weisswein	9.5
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

Skyvodka ^{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