WILLKOMMEN BEI UNS IM

PRESSWERK

SCHÖN DASS DU HIER BIST, DASS DU DIR ZEIT FÜR GUTEN GESCHMACK NIMMST UND UNS DEIN VERTRAUEN SCHENKST.

Gastfreundschaft, Qualität und möglichst regionale Küche stehen bei uns im Mittelpunkt. Mit viel Leidenschaft und Sorgfalt bereiten wir unsere Speisen frisch zu. Dabei legen wir besonderen Wert auf hochwertige Zutaten und arbeiten, wo immer möglich, mit regionalen Produzenten zusammen. Kurze Transportwege und saisonale Produkte sind für uns ein wichtiger Beitrag zu Frische, Nachhaltigkeit und bestem Geschmack.

Brot: Bäckerei Kunz GmbH, Altnau
Fleisch: Schleuniger Bodenseemetzg, Stachen
Fisch: Zellweger Comestibles AG, Staad
Früchte&Gemüse: Caviezel Giovanettoni AG, Arbon

UNSER TEAM – DEINE GASTGEBER

Unser Küchenchef Vincent kreiert mit viel Erfahrung, Kreativität und Liebe zum Detail Gerichte, die Genuss und Qualität verbinden. An seiner Seite stehen Anna, Luca, César und Abdullah, die mit viel Engagement, Teamgeist und Leidenschaft jeden Tag ihr Bestes geben. Gemeinsam sorgen sie dafür, dass jedes Gericht sorgfältig zubereitet auf deinen Teller gebracht wird.

Mit viel Freude am Gastgebersein sorgt das aufmerksame Service-Team mit Stefan, Natasha, Belinda, Michèle und Olivia dafür, dass du dich willkommen fühlst und deinen Besuch geniessen kannst.

Als erfahrene gastronomische Leiterin hält unsere Sandra alle Fäden zusammen und stellt gemeinsam mit dem gesamten Presswerk-Team sicher, dass Gastfreundschaft, Qualität und Genuss täglich gelebt werden.

«EN GUETE!»

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 umweltbewusste Gastronomie und 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, garniert gerösteten Kernen und hauseingelegten Radieschen	7.5 / 11.5
Mini Pinsa Ofenfrische Pinsa mit eingelegtem Pfirsich, Rucola und cremiger Stracciatella di Burrata	21.5
Mini Chicken Wings Knusprig gebacken auf cremigem Grana Padano-Joghurt Dip mit frischem Kräutersalat	17.5
Rieslingsuppe mit Rahmhaube und Schnittlauch	11.5 / 13.5
Wochensuppe Auslöffeln musst du selbst. Welche Suppe? Frag uns.	9.5 / 11.5

KINDER-MENU

Chicken-Nuggets mit Pommes frites	15.5
Räuberteller zusätzlicher Teller um bei den Grossen mitzuessen	gratis

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

FLEISCH

Brasato di Manzo
Butterzart geschmortes Rindfleisch in Rotweinjus, dazu cremiges Safranrisotto und glasierte Bundkarotten 32.5

Schweinefilet im Speckmantel
Saftig zubereitet im knusprigem Speckmantel, dazu Spinatspätzli und aromatischer Kräuterjus 39.5

Herbstliches Poulet-Ragout
mit Äpfeln und frischen Pilzen verfeinert, dazu Tagliolini 29.5

BURGER

Bio Rindsburger 160gr
Hausgemachter Bio Burgerpatty im Briochebun, BBQ-Sauce, Salat, Essiggurken, Fleischtomaten und Zwiebelchutney 24.5

Arboner Städtli-Burger 160gr
Brät-Patty mit Käse gefüllt und Speck ummantelt im Laugenbun, mit Knoblisauce, Salat, Essiggurken, Fleischtomaten und Röstzwiebeln 23.5

UPGRADE:

Speck	3
Spiegelei	2
Hauskäse	3

BEILAGEN:

Saisonsalat	6.5
Pommes frites	6
Süsskartoffel-Pommes	7

VEGI

Cremige Orzo Pasta
mit halbgetrockneten Cherrytomaten, schwarzem Knoblauch und cremiger Stracciatella di Burrata 28.5

Spinat-Käse-Spätzli
hausgemacht, mit karamellisierten Zwiebeln garniert 25.5

Kürbis-Kokoscurry
mit Zitronengras und Räuchertofu auf Basmati-Reis 24.5

DESSERTS

Mascarpone Zitronenschnitte
Leicht getränkter Bisquitboden, getoppt mit Zitronen-Mascarponecreme, hausgemachtem Lemon Curd und frischer Zitronenmelisse 14.5

Beerenkompott mit Vanille-Glacé
Meringuetartelette gefüllt mit Vanille-Glacé, serviert mit lauwarmen Waldbeeren und Butterguetzli-Crumble 12.5

Affogato al caffè 9.5

Kugel Glacé by Mövenpick
Sommer geht – Glacé bleibt. Frag uns nach den Sorten. 5.5

Tageskuchen
Bikinifigur hat Saisonpause. Welchen Kuchen es heute gibt? Frag uns.

DIGESTIFS

RUM

	4cl
Havanna Club Anejo 3 40%	12
Havanna Club Anejo Especial 40%	12
Appelton Estate 12 years 43%	14
Ron Zacapa Centenario, XO Solera 40%	19
Brennmeister Möhl Haus Rum 40%	14

GRAPPA

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

COGNAC

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

OBSTBRÄNDE

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

LIKÖR

	2cl
Frangelico 20%	5
Berliner Luft 18%	5
Mozart Schokoladenlikör 17%	5
Baileys 17%	8
Amaretto Disaronno 28%	8

KAFFEE

Kaffee	4.9
Espresso	4.9
Doppelter Espresso	6.2
Milchkaffee	5.5
Cappuccino	5.8
Latte Macchiato	5.8
Pumpkin Spice Latte	7.5
Pumpkin Spice Café	6.5
mit Hafermilch	+ 0.5
Iced Matcha Latte Mango oder Erdbeer mit Hafer-, Kokos- oder Kuhmilch	7.5

KEIN KAFFEE

Chai Latte	5.8
Dirty Chai	7.5
Schoggi	4.9

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 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 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	
Abricot Apple Cider alkoholfrei		5.5	

Special-Bier (siehe Empfehlungen)

SPRITZIGES & APÉRO

Aperol Spritz	12
Mondoro Hugo Spritz	12
Peach Spritz	12
Lillet Berry	12
Lillet Vive	12
Lillet Tonic	12
Campari Spritz	12
Campari Amalfi	12
Sarti Spritz	12
Sarti Lemon	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
Malfy Gin 41%	14
VODKA	
Skyy Vodka 40%	12
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
Havanna Rum 3 Años, Ananassaft, Kokossirup, Rahm

CAIPIRINHA 15
Cachaça, Limetten, Rohzucker

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

COSMOPOLITAN 15
Skyy Vodka, Cointreau, Cranberry-/Limettensaft

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

ESPRESSO MARTINI 15
Skyy Vodka, Borghetti, 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, Rohzucker

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