

## WASSER UND LIMONADEN

### Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure

a discrétion bis 4 Personen

Eptinger mit oder ohne Kohlensäure

### Sirup vom Sirupier de Berne

Blüemli, der fruchtige, den vor allem Kinder mögen

Elfen, verzaubert alle

Holunderblüten, seit jeher fein

Goldmelisse, ein Klassiker

Orangen-Hopfen, die fruchtig-herbe Überraschung

Troll, macht alle glücklich

Als Sirup ohne Kohlensäure

Als Limonade mit einem Sprutz Zitronensaft und Minze

Als Sirup ohne Kohlensäure

Als Limonade mit einem Sprutz Zitronensaft und Minze

Kindersirup Himbeer

Hausgemachter Eistee

Rivella blau oder rot

Vivi Cola oder Vivi Cola Siro

Pepita Grape

### Bio-Limö

Cassis-Himbeere

Schlehe-Hagenbutte

Zitrone-Minze

3 dl | 3.–

8.–

33cl | 5.–

3 dl | 3.50

3 dl | 4.50

5 dl | 5.–

5 dl | 6.–

3 dl | 1.–

1 L | 3.–

3 dl | 5.–

5 dl | 7.–

33 cl | 5.–

33 cl | 5.–

33 cl | 5.–

33 cl | 6.50

33 cl | 6.50

33 cl | 6.50

## KAFFEE UND TEE

Kaffee crème

Schale Milchkaffee

Cappuccino

Cappuccino doppio

Espresso

Espresso doppio

Latte machiato

Latte machiato doppio

Latte freddo

Cold Brew, kalt gebrühter Kaffee, je nach Saison

Heisse Schoogi

Schwarz Tee, Earl Grey, Grüntee Pai Mu Tan, Früchtetee,

Roibush Kalahari, Roibuh Summertime, Nana Minze, Verveine

## MÖSCHT UND SAFT

Apfelsaft aus Hochwald, naturtrüb

Apfelsaft-Schorle

Suure Moscht, alkoholhaltig, in der Bügelflasche

Orangensaft oder Schorle

## BIER

Unser Bier, bio, blond, offen

Unser Bier, bio, amber, offen

Panaché süss mit Citro

Unser Bier, bio, Weizenbier, in der Flasche

Unser Bier, bio, AYPIEY, in der Flasche

Unser Bier, bio, Sommerbier

Leermond-Bier, Appenzeller Brauerei, alkoholfrei, in der Flasche

4.50

5.–

5.50

6.50

4.50

5.50

6.–

7.–

6.–

5.–

6.–

4.50

3 dl | 5.–

5 dl | 7.–

3 dl | 5.–

5 dl | 7.–

5 dl | 6.50

3 dl | 5.–

5 dl | 7.–

25 cl | 4.50

40 cl | 5.50

25 cl | 4.50

40 cl | 5.50

25 cl | 4.50

40 cl | 5.50

50 cl | 7.50

33 cl | 7.–

33 cl | 5.50

33 cl | 5.50

## WEINE

Crémant d'Alsace, 2Lunes, Wettolsheim, Frankreich	1 dl   9.–
Sissascher Kerner, Storchennästler, Imhof Weinbau, 2017	1 dl   8.–
Weiler Schlipf Gutedel, Winzer Genos. Haltingen, 2017	1 dl   7.–
Oeil de Perdrix, Tschäpperli Kluus, 2016	1 dl   7.70
Petit Clos, La Colombe, Mont-Sur-Rolle, 2016	1 dl   8.–
Purato, Magiovini, Italien, 2016	1 dl   6.60
Albo, Chardonnay Bianco, 2017, Colle Bereto, Italien	1 dl   8.30
Steischleifer Maréchal Foch, Gschwind, Therwil, 2015	1 dl   8.10
Weiler Schlipf Spätburgunder, Winzer Genos. Haltingen, 2016	1 dl   7.20
Merlot, Martin Feer	1 dl   8.50
Laya Almansa, Bodegas Atalaya, Spanien, 2016	1 dl   7.40

Für weitere Weine auch in 7.5 dl Flaschen verlangen Sie bitte unsere grosse Weinkarte.

## KLEINE KARTE «FÜR ZWISCHEDUURE»

### Plättli Predigerhof

Mostbröckli, Rohessspeck, Hinterschinken, Schwartenmagen Schönrieder Alpkäse, eingemachtes Gemüse und Basler Ruchbrot auf dem Holzbrett	25.–
---	------

### Wurst-Käse-Salat garniert

18.50

### Roastbeef

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Limousin Weide-Rindli Mit Seenf-Saat Mayonnaise, Hobelkäse und Brunnkresse	23.–
---	------

### Gemüsegarten

Säuerlich eingemachtes Gemüse (was das Bruderholz hergibt) Mit New Roots Frischkäse und Basler Ruchbrot (vegan)	21.–
--	------

### Rauchfisch

Geräuchertes Filet vom Saibling aus Bremgarten auf Fenchel- Kohlrabi-Carpaccio und Brotchips	18.–
---	------

### Hanfsamen-Hummus und sein Öl mit Huusbroot (vegan)

11.–

Fleischkäse frisch aus dem Ofen mit hausgemachten Senf und Kartoffelsalat	17.–
--	------

Opfelchüechli mit Vanillesauce	13.–
Mit Rhabarber-Holunder-Glace vom Schillingsrainhof	15.–

### Romanoff

Vanille und Erdbeerglace mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm	12.–
---	------