

# GETRÄNKEKARTE

## Offen ab Hof

Wasser für Wasser (mit/ohne Kohlensäure)	3d1/5d1/1l	3.00/4.00/7.50
Most / Most-Schorle	3d1/5d1/1l	4.00/6.00/9.00
Hausgemachter Eistee	3d1/5d1/1l	4.00/6.00/9.00
Verschiedene Sirup aus der Region	3d1/5d1/1l	4.00/6.00/9.00

## Aus der Flasche

Isis Tonic	3.3d1	5.50
Zobo Citro	2.75d1	5.00
Zämä	3.3d1	5.50
Suure Moscht von der Mosterei Kobelt (alkoholfrei)	3.3d1	6.00
Suure Moscht vom Herzögler (4% Vol.)	3.3d1	6.00

## Warme Getränke

Kaffee Crème	4.50
Espresso / Doppelter Espresso	4.50/5.50
Cappuccino	5.50
Milchkaffee im Chäli	6.00
Verschiedene Tees	4.50
Kalter Milchkaffee	6.00
Schoggi kalt oder warm	5.00
Kaffee Schnaps (Träsch, Zwetschgen- oder Mispelbrand)	9.00

*Wir bieten Kuhmilch und Haferdrink an.*

## Unsere hausgebrauten Musegg-Biere

Bitte fragen Sie bei unserem Personal nach den aktuellen Bier-Sorten.

Nöllli	5.3 % Vol.		
Helles goldgelbes Pilsner		3d1/5d1	5.50/8.00
Frisch und herb, mit Citrus Noten			
Zyt	4.3 % Vol.		
Helles goldgelbes Pale Ale		3d1/5d1	5.50/8.00
Frisch und herb, mit Grapefruit und Melonen Noten			
Männli	5.7 % Vol.		
Amber		3d1/5d1	5.50/8.00
Mild und ausgewogen			
Luegisland	5.4 % Vol.		
Dunkles Lager		3d1/5d1	5.50/8.00
Leicht malzig, mit Mocca und Caramel Noten			

## Aperitifs, Drinks und Spirituosen

Saison Drink mit/ohne Alkohol	2dl	12.00/8.00
Gespritzter Wein süß oder sauer	2dl	10.00
Gin Tonic mit Florales Gin vom Haldi Hof oder 4-Forest	3dl	14.00
Wodka Soda Mit Wodka vom Bio-Bijou Wigger und Verjus	3dl	12.00
Zämä Steil Mit Wodka vom Bio-Bijou Wigger oder 4-Forest Gin	3dl	12.00
Verschiedene hauseigene Edelbrände vom Kulturhof Träsch 40%, Mispel-Brand 40%, Honig-Chrüter 35%	2cl	9.00
Diverse Edelbrände	2cl	9.00
Bio-Bijou Wigger: Quitte klar 42%, Quittengold 32%, Bern&Roses 27%, Vieille Prune 34%, Vieille Poire 34%, Tannanspitz-Likör 32%, Zwetschgen klar 48%		
Haldi-Hof : Alte Zwetschge 37%, Nüsseler 38%, Alter Apfel 39.5%		
Sitenrain: Solaris Grappa klar 42%, Solaris Grappa Barrique 42%		

## Schaumwein

### Väterchen Frost Schaumwein

Herter Wein, Hettling Zürich

Pinot Noir und Gamay

1d1/7.5d1

8.50/59.00

### Brut Malans AOC Schaumwein

Annatina Pelizzatti, Malans Graubünden

Pinot Noir

7.5d1

75.00

## Obstwein

### Quitte Bohnapfel Boskop

Tom Litwan, Oberhof Aargau

7.5d1

55.00

## Rosé

### Kuckuck

Herter Wein, Hettlingen Zürich

Pinot noir

7.5d1

61.00

## Weisswein

### Féchy La Colombe

Raymond Paccot, Féchy Waadtland

Chasselas

1d1/7.5d1

8.50/55.00

### Heida Barrique

Fin Bec, Sion Wallis

1d1/7.5d1

9.50/65.00

### Väterchen Frost Cuvée Blanc

Herter Wein, Hettling Zürich

Pinot Noir und Riesling x Sylvaner

7.5d1

58.00

### Souvignier Gris

Sitenrain, Meggen Luzern

7.5d1

65.00

## Rotwein

Väterchen Frost Cuvée Rouge Herter Weine, Hettlingen Zürich Pinot Noir, Syrah, Merlot und Cabarnet	1d1/7.5d1	9.50/65.00
Domaine de la Bolliattaz Hammel, Villette Waadt Malbec und Merlot	1d1/7.5d1	8.50/58.00
Syrah Quintessence Benoît Dorsaz, Fully Wallis	3.75d1/7.5d1	37.50/75.00
Fass Nr. 111 Weingut Lenz, Uesslingen Thurgau Cabarnet Jura	7.5d1	60.00

## Süsswein

Solaris Sitenrain, Meggen Luzern	0.5d1/7.5d1	11.00/80.00
-------------------------------------	-------------	-------------