

GETRÄNKEKARTE

Offen ab Hof

Wasser für Wasser (mit/ohne Kohlensäure)	3d1/5d1/1l	2.50/3.50/7.00
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	5.50
Suure Moscht vom Herzögler (4% Vol.)	3.3d1	5.50

Warme Getränke

Kaffee Crème	4.50
Espresso / Doppelter Espresso	4.50/5.50
Cappuccino	5.00
Milchkaffee im Chäli	5.50
Verschiedene Tees	4.50
Kalter Milchkaffee	5.50
Schoggi kalt oder warm	4.50
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	5.00/7.50
Frisch und herb, mit Citrus Noten			
Zyt	4.3 % Vol.		
Helles goldgelbes Pale Ale		3d1/5d1	5.00/7.50
Frisch und herb, mit Grapefruit und Melonen Noten			
Männli	5.7 % Vol.		
Amber		3d1/5d1	5.00/7.50
Mild und ausgewogen			
Luegisland	5.4 % Vol.		
Dunkles Lager		3d1/5d1	5.00/7.50
Leicht malzig, mit Mocca und Caramel Noten			

Aperitifs, Drinks und Spirituosen

Saison Drink mit/ohne Alkohol	2dl	12.00/7.00
Gespritzter Wein süss oder sauer	2dl	9.00
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

8.00/55.00

Brut Malans AOC Schaumwein

Annatina Pelizzatti, Malans Graubünden

Pinot Noir

7.5d1

75.00

Obstwein

Quitte Bohnapfel Boskop

Tom Litwan, Oberhof Aargau

7.5d1

50.00

Rosé

Kuckuck

Herter Wein, Hettlingen Zürich

Pinot noir

7.5d1

61.50

Weisswein

Féchy La Colombe

Raymond Paccot, Féchy Waadtland

Chasselas

1d1/7.5d1

8.50/52.50

Heida Barrique

Fin Bec, Sion Wallis

1d1/7.5d1

9.00/65.00

Väterchen Frost Cuvée Blanc

Herter Wein, Hettling Zürich

Pinot Noir und Riesling x Sylvaner

7.5d1

50.00

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	9.00/65.00
Domaine de la Bolliattaz Hammel, Villette Waadt Malbec und Merlot	1d1/7.5d1	8.00/55.00
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	55.00

Süsswein

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