

**Bier**

<b>„Galopper“</b> Egger, hell	33 cl	4.00
<b>„Bärner Müntschi“</b> Felsenau, naturtrüb	33 cl	4.00
<b>„Pilsner“ Tägertschi</b> Craft-Bier – von unserem Hof-Koch gebraut (solange Vorrat)	33 cl	5.00

**Getränke ohne Alkohol**

<b>Mineralwasser</b> Goba Appenzell, laut oder still	10 dl	6.50
<b>Mineralwasser</b> Goba Appenzell	5 dl	4.00
<b>Süessmost</b> vom Hof	5 dl	4.00
<b>Süssgetränke</b> Goba Cola / Goba Cola Zero Goba Citron	5 dl	4.00
<b>Isfee</b> Goba Eistee mit Grünteeextrakt	5 dl	4.00
<b>Flauder</b> Goba Original Holunder	5 dl	4.00
<b>Rivella rot</b>	5 dl	4.00
<b>Kaffee / Espresso / Tee</b>		3.50



## Rotweine

<b>Terre di Gudo</b> Merlot, Vini Tamborini Lamone, Ticino AOC	75 cl	36.00
<b>Schafiser</b> Pinot Noir, Weingut Louis Johannes, Schafis AOC	75 cl 50 cl	30.00 20.00
<b>„Feu d' amour“</b> Pinot Noir, Association d'Yvorne, Chablais AOC	75 cl	35.00
<b>Fläscher</b> Pinot Noir, Weingut Adank, Bündner Herrschaft Graubünden AOC	75 cl	37.00
<b>Ampélos</b> Cuvée rouge - Pinot noir, Gamaret, Garanoir Bio Suisse, Neuchâtel AOC	75 cl	38.00

## Weissweine

<b>Vully</b> Chasselas, Château de Praz	50 cl	17.00
<b>Schafiser</b> Chasselas, Weingut Louis Johannes, Schafis AOC	50 cl	18.00
<b>Pinot gris</b> Cave de la Béroche Bio Suisse, Neuchâtel AOC	75 cl	34.00

## Spezialitäten – ‚PIWI‘ Rot- und Weisswein

<b>Cabre Noir</b> Cabernet Jura, Regent	75 cl	34.00
<b>Räbhubel</b> Cabernet blanc, Schwadernau AOC (solange Vorrat)	75 cl	34.00

„PIWI“ – der Wein aus pilzresistente Rebsorten - ein Gewinn für die Ökologie, da die Reben kaum mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden müssen

## Prosecco

<b>Collagù</b> Prosecco brut Valdobbiadene DOCG	75 cl	31.00
---	-------	-------

## Bärfischehüsler

<b>„Vieille prune“</b> Eigenbrand	2 cl	5.00
<b>„Calvados“</b> Eigenbrand	2 cl	5.00

Preise inkl. MwSt.