

Wir freuen uns riesig, dass Sie hier sind! Lassen Sie sich von uns mit unseren köstlichen Menüs verwöhnen!

Unsere Grundzutaten sind Liebe, Wissen und Leidenschaft – und zwar in jeder einzelnen Portion!

Ein Sprichwort aus Frankreich besagt: "Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten." Und wir setzen noch eins drauf: Bei uns schmeckt es nicht nur am besten, sondern es ist auch ein echter Genuss für alle Sinne!

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Moment bei uns!

## Brauhaus Chübelimoser Spezial

### **Kürbis – Ingwercremesuppe**

Diese köstliche Suppe ist ein wahrer Hochgenuss! Sie schmeckt einfach wunderbar und ist perfekt für die Monate Oktober und November.

16.00

### **Nüsslisalat**

Eine wahre Delikatesse! Gebratener Speck und Eierschwämme – eine fantastische Kombination der saisonalen Vorspeisen, die jeden Gaumen erfreut.

17.50

### **Rehpfeffer «Hubertus»**

Ein absoluter Klassiker in der Wildsaison, der einfach immer wieder aufs Neue begeistert: Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeer-Birne. Ein Fest für die Sinne!

29.50

### **Rehschnitzel**

Lassen Sie sich von einer himmlisch zarten Eierschwamm-Rahmsauce mit Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und Preiselbeer-Birne verführen und in einen wahren Genussrausch versetzen!

34.50

### **Rehgeschnetzeltes**

Lassen Sie sich von einem wahren Fest für die Sinne verführen! Freuen Sie sich auf eine fein abgestimmte Eierschwamm-Rahmsauce, verfeinert mit den besten Zutaten: zarte Knöpfli, saftiges Rotkraut, aromatischer Rosenkohl und süss-säuerliche Preiselbeer-Birne.

36.50

### **Reh-Bratwurst**

Eine absolute Neuheit aus dem Brauhaus Chübelimoser! Nicht einfach nur eine Wildwurst, sondern eine einzigartige Bratwurst mit Reh aus der Region – ein echtes Highlight für alle Wildwurst-Fans! Dazu gibt es unsere hausgemachte Rösti, Rotkraut und Rosenkohl. Die Bratwurst ist an Rotweinsauce garniert mit Röstzwiebeln

27.50

### **Cordon Bleu des Monats «Halali »**

Unser sensationelles Monats-Cordon Bleu wird Sie begeistern! Es ist gefüllt mit Schinken, Raclettekäse und Kürbis und bietet Ihnen mit garantierten 330 Gramm, pure Geschmacksexplosion. Dazu servieren wir Ihnen unsere berühmten Pommes frites und Gemüse – ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

37.00

Liebe Gäste,

Sie können diese Speisen täglich von 11.30 bis 21.30 Uhr bestellen.  
Sonntags von 11.30 bis 19.00 Uhr.

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

Bei einer Bestellung, die aufgeteilt wird, stellen wir Ihnen für jedes zusätzliche Gedeck 5 CHF in Rechnung. Dies gilt nicht für Vorspeisen und vollzählige Bestellungen.

**\*Kleine Portion möglich / Reduktion CHF 2.00**

## Salate

<b>Blattsalat*</b>	10.50
Lust auf einen frischen, knackigen Salat, gemischt und serviert mit unserer köstlichen, hausgemachten Salatsauce? Dann ist es genau das Richtige für Sie!	
<b>Brauhausalat*</b>	12.50
Blattsalat mit verschiedenen Salatgemüsen. Mit Brüsseler und Cherrytomaten garniert, serviert mit unserer hausgemachten Salatsauce.	
<b>Rhyfallsalat</b>	23.50
Wir servieren Ihnen warme, fein geschnittene Rippli auf frischem Blattsalat. Für den besonderen Geschmack verfeinern wir das Gericht mit Ei und Cornichons. Tomaten und Zwiebeln runden das Ganze ab.	
<b>Siedfleisch-Salat</b>	23.50
Hier kommt ein echtes Highlight für alle Fleischfans: fein geschnittenes, warmes Siedfleisch vom Rind auf frischen Blattsalaten. Dazu gibt's Ei, Cornichons, Tomaten und Zwiebeln – ein echtes Geschmackserlebnis!	
<b>Wurst-Käse-Salat*</b>	19.50
Dieser Salat ist quasi der Inbegriff der Schweizer Küche. Zwei Cervelats mit Gruyère-Käse, garniert mit einem Blatt des Eisbergsalates und Tomaten.	

## Suppen

<b>Schaffhauser Riesling Suppe</b>	11.50
Eine typische Suppe aus unserer Region, verfeinert mit Schaffhauser Riesling. Garniert wird sie mit einem Rahmhäubchen.	
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	13.50
Die Kombination von knackigen Gerstenkörnern mit einer Vielzahl von Gemüse und fein gewürfeltem Bündnerfleisch-Stückchen ist eine wahrhaft köstliche Komposition. Raucharomen aus Paprika, Salz und Pfeffer verleihen der Mahlzeit eine besondere Note. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch ein Topping aus Greyerzer.	

## Für den kleinen Hunger

<b>Weisswurst (2 Stück)</b>	<b>17.50</b>
Wir haben eine ganz besondere Weisswurst für Sie! Dazu können Sie sich eine köstliche Brezel oder unseren hausgemachten Kartoffelsalat bestellen. Und natürlich gibt es auch den original süssen Senf dazu.	
<b>Schweinswürstli</b>	<b>16.50</b>
Zwei saftige, leckere Schweinewürstchen mit Brezel oder Kartoffelsalat.	
<b>Plättli</b>	<b>14.50</b>
Typisch für die Schweiz ist dieser kalte Imbiss aus Salami, Salametti, Brauer-Speck, Brauer-Schinken, und Gruyère-Käse. Dazu gibt es Essiggurke und Cherrytomate.	
<b>Bierwurst heiss</b>	<b>18.50</b>
Unsere Bierwurst hat schon mehrere Auszeichnungen gewonnen. Sie schmeckt kräftig und hat einen starken Charakter. Als Beilage können Sie zwischen Brezel oder unserem hausgemachten Kartoffelsalat wählen.	
<b>Brezel</b>	Klein <b>5.50</b>
Den Brauhaus-Klassiker erhalten Sie mit Butter.	Gross <b>6.50</b>
<b>Pommes frites*</b>	<b>12.50</b>
«Simply the best in Town» mehr gibt es dazu nicht zu sagen.	

## Für die Kinder

**Diese Gerichte sind ausschliesslich für Kinder bis 12 Jahre gedacht.**

<b>Teigwaren</b>	<b>9.50</b>
Je nachdem, was verfügbar ist, gibt es Makkaroni, Spaghetti oder Nudeln. Dazu wird Tomatensauce serviert. Wenn gewünscht, kommt noch geriebener Käse dazu.	
<b>Hamburger</b>	<b>12.00</b>
Ein 100gr. Rindshamburger, Buns mit Ketchup und Pommes frites.	
<b>Backendl</b>	<b>15.50</b>
Das Gericht besteht aus panierten und ausgebackenen Teilstücken vom Huhn, dazu gibt es Pommes frites.	
<b>Knöpfli</b>	<b>14.50</b>
Hier gibt's hausgemachte Knöpfli mit Rahm, Gemüse und Käse.	

## Schweizer Tradition

- ❖ Ein Fondue ist im engeren Sinne und auf Mitteleuropa bezogen ursprünglich ein Gericht aus geschmolzenem Käse, das aus den Westalpen – also der Romandie, Savoyen und dem Piemont – stammt. Heute gehört das Fondue zu den Nationalgerichten der Schweizer Küche.
- ❖ Der aromatisch herzhafteste Raclette-Käse und die traditionelle Art der Zubereitung kommen ursprünglich aus dem Kanton Wallis in der Schweiz und sind schon mehr als 400 Jahre alt.  
  
Erst Anfang des 20. Jahrhunderts wurde der "Bratkäse" einer breiteren Öffentlichkeit bekannt. Bei der kantonalen Ausstellung 1909 sollten die besten einheimischen Weine dargeboten und mit "Bratkäse" begleitet werden. Deshalb wurde der Name "Raclette" erfunden.
- ❖ Wir servieren Raclette und Fondue pro Person. Bei einer Bestellung, die aufgeteilt wird, stellen wir Ihnen für jedes zusätzliche Gedeck 5 CHF in Rechnung. Dies gilt nicht für Vorspeisen und vollzählige Bestellungen.

<b>Raclette</b>	<b>26.50</b>
Wir haben fünf verschiedene Käsesorten für Sie: Nature, Knoblauch, Rauch, Chili und Pfeffer. Unser Käse wird im schönen Kanton Thurgau und Luzern hergestellt. Und als Beilage servieren wir Ihnen Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen und Gschwelli – ein wahrer Genuss!	
<b>Fondue «Peterhans»</b>	<b>29.50</b>
Dieses köstliche Fondue wird nach einem speziellen Hausrezept zubereitet – nur von Peterhans! Dieses Fondue ist ein wahrer Genuss! Pfeffrig und würzig – ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.	
<b>Fondue «Brauhaus»</b>	<b>29.50</b>
Mit dem hauseigenen Hausbier, das mit seiner schaumigen und milden Abstimmung einfach himmlisch schmeckt! Typisch Brauhaus – einfach genial!	
<b>Fondue «Saigon»</b>	<b>31.50</b>
Mit Chili – unglaublich scharf – der absolute Favorit unserer Chefin!	
<b>Fondue «Neuhuuse»</b>	<b>33.50</b>
Dieses Fondue ist der absolute Renner! Mit herrlich frischen Pilzen und knusprigem Speck – ein absoluter Hochgenuss!	
<b>Fondue «Buure»</b>	<b>33.00</b>
Mit herrlich knusprigem Speck und einzigartig urigem Pflümliwasser – ein wahrer Genuss!	
<b>Fondue «Asia»</b>	<b>33.50</b>
Mit einer unglaublichen Geschmacksexplosion aus Ingwer, Zitrone und Curry! Ein absolut einzigartiges Fondue-Erlebnis!	
<b>Fondue «Bergler»</b>	<b>33.50</b>
Mit köstlichem Kirsch, erfrischendem Apfelwein, herzhaftem Speck und herrlichen Gschwelli. Geniessen Sie ein unvergessliches Essen wie in einer Alphütte!	
<b>Fondue «Wallis»</b>	<b>32.50</b>
Mit köstlichen Tomaten, herrlich getrockneten Aprikosen und unwiderstehlichen Gschwelli (warme Kartoffeln) – Einfach Gut	

Liebe Gäste,  
jetzt kommt der absolute Höhepunkt unserer Brauhaus-Speisekarte! Wir haben fantastische Gerichte für euch, die ihr von Montag bis Mittwoch von 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und von 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr bestellen könnt.

Am Samstag könnt ihr euch von 11:30 Uhr bis durchgehend 21:30 Uhr und am Sonntag von 11:30 Uhr bis durchgehend 19:00 Uhr kulinarisch verwöhnen lassen.

## Typisch Schweiz

- ❖ Rösti ist eine unserer grossartigsten Nationalspeisen! Sie ist so vielseitig und einfach köstlich. Unsere Rösti ist ein absoluter Traum! Nach einem hauseigenen Rezept hergestellt, ist sie wunderbar luftig und herrlich knusprig. Ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!
- ❖ Knöpfli ist ein absoluter Klassiker der Schweizer Küche, den man einfach kennen und lieben muss!
- ❖ Äpler-Makkaroni ist ein absoluter Gaumenschmaus und gleichzeitig eine Hommage an die kulinarische Tradition der Schweiz. Es ist einfach perfekt für jede Mahlzeit, bei der Sie den Geschmack der Berge auf dem Teller haben.

<b>Rösti Wallis*</b>	<b>24.50</b>
Mit köstlichen Tomaten und cremigem Raclettekäse. Ein Geschmackserlebnis, das das Wallis in Ihrem Gaumen zum Leben erweckt!	
<b>Rösti Neuhause*</b>	<b>22.50</b>
Mit zwei köstlichen Spiegeleiern! Ein absoluter Hochgenuss für Vegetarier!	
<b>Rösti Rhyfall*</b>	<b>24.50</b>
Diese Rösti ist eine absolute Geschmacksexplosion! Das Gemüse darin ist knackig und frisch, die Zubereitung gesund vegetarisch und einfach grossartig für den Körper.	
<b>Rösti Brauhaus*</b>	<b>25.50</b>
Mit köstlichem Speck, herrlichen Spiegeleiern und cremigem Käse. Diese Rösti ist der absolute Renner! Würzig, urchig und einfach unglaublich gut!	
<b>Knöpfli*</b>	<b>22.50</b>
Der absolute Klassiker, ein Traum für jeden Feinschmecker: Mit cremigem Rahm, herzhaftem Käse und knusprigen Röstzwiebeln – ein Genuss, der keine Wünsche offenlässt!	
<b>Knöpfli-Pfanne*</b>	<b>25.50</b>
Ein absoluter Hochgenuss! Mit cremigem Rahm, frischem Gemüse und aromatischem Käse – eine wahre Geschmacksexplosion! Garniert mit knusprigen Röstzwiebeln – ein Gedicht!	
<b>Äpler-Makkaroni*</b>	<b>24.50</b>
Dieses Gericht ist eine wahre Geschmacksexplosion! Traditionelle Zutaten wie Kartoffeln, Makkaroni, Alpkäse, Speck und Rahm, werden hier zu einer köstlichen Komposition vereint. Garniert mit Röstzwiebeln und ergänzt mit Apfelmuss, - ist dieses Menü ein absoluter Hammer!	

## Brauhaus Klassisch

### Schwein

**Bauernbratwurst** 27.00

Wir präsentieren Ihnen eine mehrfach ausgezeichnete Wurst, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten! Geniessen Sie sie an unserer hausgemachten Zwiebelsauce, Rösti und Gemüse – ein wahrer Genuss!

**Schweinebraten** (vom Hals) 29.00

Dieses Gericht ist ein absoluter Traum! Er wurde wunderbar geschmort im Ofen an Biersauce, mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse – ein Gedicht!

**Schweineschnitzel\*** 29.00

Wir servieren Ihnen zwei köstliche Schnitzel, zubereitet mit unserer einzigartigen hauseigenen Panade – ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten! Und jetzt kommt das Beste: Wir servieren Ihnen das Schnitzel mit köstlichen Pommes frites und frischem Gemüse – einfach grossartig!

**Cordon Bleu Brauhaus\*** 34.50

Unser sensationelles Cordon Bleu ist gefüllt mit köstlichem Bauernschinken und cremigem Raclettekäse. Es wiegt garantiert 300 Gramm und wird mit unserer einzigartigen Panade im Butterbratverfahren zubereitet. Serviert mit den besten Pommes frites der Stadt und knackigem Gemüse – ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

**Schweinehaxen** 35.50

Haxen sind der absolute Brauhaus-Klassiker! Unsere köstlichen Haxen sind im Ofen geschmort und warten nur darauf, von Ihnen verzehrt zu werden! Und als krönenden Abschluss servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Knöpfe mit Gemüse – ein einfach unglaubliches Geschmackserlebnis!

### Kalb

**Cordon Bleu Ercan\*** 52.50

Ein absolutes Highlight für alle Fleischliebhaber: 350 Gramm garantiertes, zartes und saftiges Kalbfleisch mit Bündnerfleisch und Raclettekäse. Und als Beilage gibt es natürlich die besten Pommes frites der Stadt, dazu Gemüse – Himmlisch!

**Wienerschnitzel\*** 42.50

Wir haben für Sie ein ganz besonderes Schmankerl vorbereitet: zwei saftige Kalbschnitzel, garantiert 250 Gramm, liebevoll in der Butter gebraten! Dazu servieren wir Ihnen die besten Pommes frites und Gemüse – ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

**Kalbsleberli** 34.50

an einer köstlichen Rotweinsauce! Und das Beste daran: Sie bekommen das alles mit unseren sensationell leckeren Rösti, die wir eigens für Sie machen! Die Leberli sind von der Chefin persönlich mit viel Liebe wunderbar fein geschnitten! Das lässt sich die Chefin für ihre Kunden nicht entgehen!

### Rind

**Burger Brauhaus** 25.50

160 Gramm – ein wahrer Genuss! Wir präsentieren Ihnen ein saftiges Stück reines Rindfleisch, umgeben von köstlichem Eisbergsalat, sonnengereiften Tomaten, aromatischem Gruyère Käse, knackigen Gurken, Zwiebeln und unserer einzigartigen Haussauce. Und jetzt kommt das Beste: Unsere köstlichen Burger-Upgrades! Für nur + 6,00 CHF bekommst du zwei saftige Burger, und für nur + 3,00 CHF drei Scheiben köstlich gebratenen Speck.

**Rindsfilet** 51.50

Ein Filet mit zirka 220 Gramm – für Sie gebraten und auf Ihre gewünschte Garstufe zubereitet! Freuen Sie sich auf diese köstliche Spezialität, die Sie mit unserer hausgemachten Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse geniessen dürfen!

## Brauhaus Klassisch

### Fisch

**Forellenstreifen\*** «Knusperli» 29.50  
 Die köstlichen Forellenstreifen werden in einem himmlischen Backteig frittiert und mit einer delikaten Tartarsauce sowie hausgemachtem Kartoffelsalat serviert – ein echtes Highlight!

### Huhn

**Backendl\*** «Original» Wienerart 29.00  
 Für Sie servieren wir diese köstliche Wiener Spezialität mit den besten Pommes frites, die Sie jemals gegessen haben, und frischem Gemüse – einfach fantastisch!

## Dessert

Ihr Dessert können Sie täglich von 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr bestellen.  
 Sonntag von 11:30 Uhr bis 19:00 Uhr

**Caramel-Köpfli** 9.50  
 Ein absoluter Schweizer Dessert-Klassiker, natürlich hausgemacht – ein Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

**Bieramisu** 10.50  
 Ja, Sie haben richtig gelesen! Und jetzt kommt ein echtes Highlight: ein Bieramisu, nicht ein Tiramisu! Eine absolut einzigartige Dessert-Spezialität, die Sie nur im Bauhaus Chübelimoser erhalten.

**Brauhaus Meringue** 15.50  
 Die wohl grösste und beste Meringue in der Gegend! Und jetzt kommt das Beste: zwei Kugeln Glace, eingepackt zwischen zwei grossen Meringues und mit viel, viel, viel Rahm obendrauf!

**Glace «Kugel»** 5.50  
 Vanille oder Erdbeere, mit oder ohne Rahm – ganz wie Sie mögen.

**Apfelstrudel «Original»** 12.50  
 Lassen Sie sich unseren köstlichen Original Schweizer Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und fruchtiger Dekoration nicht entgehen!

**Schokoladenkuchen** 9.50  
 Ein traumhaft leckerer, warmer hausgemachter Schokoladenkuchen mit einer unglaublich schönen Deko!

## Aperol

CHF

### Aperol Spritz

10.50

Unser Aperol Spritz wird mit prickelndem Prosecco, kühlem Soda-Wasser und Eis zubereitet. Garniert mit einer frischen Orangenscheibe ist er einfach der perfekte, erfrischende Sommerdrink.

### Aperol Brauhaus

10.50

Ein absolut einzigartiger Aperol, zubereitet mit unserem fantastischen Hausbier – ein echtes Geschmackserlebnis!

### Appenzeller

4 cl 7.00

Einzigartig wie seine Herkunft

Es ist ein echtes Naturprodukt! Denn bekannt sind einzig die Zutaten: 42 Kräuter und Gewürze. Das Rezept des Appenzeller Alpenbitters ist seither unverändert. Er wird zu 100 Prozent aus natürlichen Rohstoffen und ohne chemische Zutaten hergestellt.

### Averna

4 cl 7.00

Averna ist der absolute Klassiker unter den italienischen Halbbittern, auch "Amaro" genannt. In seiner Heimat Italien ist AVERNA der absolute Star unter den Halbbittern.

### Prosecco

1 dl 9.50

De Faveri. Im Bouquet entfaltet sich eine intensive Fruchtaromatik, die mit dezenten Hefenoten unterlegt ist – ein absoluter Genuss! Die lebhaft Fruchtsäure in Kombination mit einer feinen Perlage sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

7 dl 46.00

### Campari

4 cl 7.50

Wir servieren Ihnen den köstlichen Campari pur oder mit Orangensaft – ein absoluter Genuss!

### Cynar

4 cl 7.50

Cynar ist ein absolut einzigartiger italienischer Likör aus Artischocken und Kräutern. Aufgrund seines Gehalts an Artischockeninhaltsstoffen gilt er als verdauungsfördernd. Damit ist er der perfekte Aperitif, der deinen Gaumen und deine Sinne verwöhnt.

### Martini weiss

4 cl 7.50

Er begeistert mit einem Mix aus Kräutern, Blumen und Weißweinen wie Trebbiano, der ein gleichermaßen frisches und komplexes Bouquet entfaltet. Einfach köstlich!

## Alkoholfrei

### Aperol

9.50

Alkoholfreier Aperol – eine absolut geniale Erfindung! Einfach perfekt für alle, die auf Alkohol verzichten, aber trotzdem nicht auf den Geschmack von Italien verzichten wollen. Ein Hoch auf alkoholfreien Aperol!





## Bier

		CHF
<b>Chübelimoser «Husbier»</b>	3 dl	5.40
Unser hausgebrautes Helles ist ein absolutes Highlight für Bierfans! Das einzigartige Rezept und der besondere Brauprozess machen es zu einem wahren Hochgenuss. Und das Beste daran ist, dass du es exklusiv nur in unserem Restaurant geniessen kannst!	5 dl	7.90
<b>Chübelimoser «Simply Neuhuuse»</b>	3 dl	5.40
Das Simply Neuhuuse ist ein absolut einzigartiges, hausgebrautes Dunkles Bier, das Sie unbedingt probieren müssen! Dieses fantastische Bier gibt es nur bei uns im Restaurant!	5 dl	7.90
<b>Chübelimoser Panaché</b>	3 dl	5.40
Unser sensationelles Hausbier, gemischt mit fruchtigem Citro oder spritzigem Mineralwasser – ein absoluter Genuss!	5 dl	7.90
<b>Chübelimoser Alkoholfrei «Hell»</b>	33 cl	5.40
Entdecke das fantastische, alkoholfreie "Misty Cave" mit dezenter Kalthopfung, einem herrlich würzigen Aroma und seinem einzigartigen, naturtrüben Charakter. Wenn du jetzt nicht voller Vorfreude auf ein unvergessliches Geschmackserlebnis bist, dann weiß ich auch nicht weiter.		
<b>Chübelimoser Alkoholfrei «Dunkel»</b>	33 cl	5.40
Lecker, lecker! Das Locher Craft Freefall Dunkel Alkoholfrei ist ein echtes Geschmackserlebnis. Ein untergäriges, dunkles Bier, das auch ohne Alkohol mit einem würzigen, vollmundigen und malzbetonten Aroma überzeugt. Dieses Bier bietet ein tiefes Geschmackserlebnis, das dich auf eine genussvolle Reise mitnimmt, ganz ohne Alkohol.		

## Wasser / Softgetränke / Most

	3 dl	5 dl	10 dl
		CHF	
Mineralwasser ohne Kohlensäure	4.50	5.50	
Mineralwasser Karaffe ohne Kohlensäure		5.50	11.00
Neuhuuser Tafelwasser mit Kohlensäure	4.50	5.50	
Neuhuuser Tafelwasser Karaffe mit Kohlensäure		5.50	11.00
Neuhuuser Wasser aus dem Hahn	1.00	2.00	4.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	4.90	5.90	
Sinalco	4.90	5.90	
Rivella rot	4.90	5.90	
Apfel Shorley	4.90	5.90	
Citro «Sprite»	4.90	5.90	
Eistee Pfirsich	4.90	5.90	
Schweppes Bitter Lemon	4.90	5.90	
Saurer Most (Möhl) «ohne Alkohol»		6.00	

Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal bezüglich allergischer Stoffe in den Getränken.

Kein Ausschank von Wein und Bier an Jugendliche unter 16 Jahren. Alle anderen alkoholische Getränke, kein Ausschank unter 18 Jahren. ID kann zur Kontrolle vom Service Personal verlangt werden.

## Wein offen Ausschank

	1 dl	2 dl CHF	5 dl
<b>Weiss</b>			
<b>Epresses</b> Der Epresses ist ein absoluter Hochgenuss! Er begeistert mit seinen fruchtigen und floralen Aromen und seiner ausgeprägten Weinigkeit. Der runde Körper wird noch betont von einer samtigen Note – ein wahrer Traum!	5.50	11.00	25.00
<b>Epresses gespritzt (3 dl)</b> Der köstliche Epresses wird mit spritzigem Mineralwasser oder fruchtiger Zitrone gespritzt – und natürlich gehört auch Eis dazu! Wählen Sie Ihren Favoriten.		8.50	
<b>Rose</b>			
<b>Oeil-de-Perdrix</b> Ein Œil de Perdrix ist ein absoluter Hochgenuss! Dieser edle Tropfen wird ausschließlich aus der Pinot-Noir-Traube gekeltert und begeistert mit seiner wunderbaren Finesse, seinem aromatischen und harmonischen Bouquet.	5.50	11.00	25.00
<b>Rot</b>			
<b>Graf Rot «Cuve»</b> Ein absoluter Hochgenuss für alle Sinne! Dieser Schaffhauser Wein verzaubert mit seinen wunderschönen, dunklen Aromen von Schokolade, Gewürzen und Brombeere bereits in der Nase. Am Gaumen entfalten sich dann samtige Tannine, wunderbar eingebundene Holznoten und volle Fruchtaromen – ein Geschmackserlebnis der besonderen Art! Ein kräftiger, ausgewogener Wein, der einfach zum Genießen einlädt!	5.50	11.00	25.00
<b>Primitivo Senza Parole</b> Der Senza Parole ist ein absoluter Hochgenuss! Ein fülliger, italienischer Rotwein mit einer gefälligen Restsüße und einem komplexen Aromaspektrum. Intensive Aromen nach Brombeeren und wunderbar integrierte Noten nach Unterholz – ein Traum! Im Gaumen entfalten sich elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen, und der Abgang ist einfach nur voll und geschmeidig.	5.90	11.50	26.50

## Wein 7 dl Flaschen

CHF

### Rot

#### Da Vinci in Roma

49.50

1502 Uve Portate a Cesena

Italien, Emilia-Romagna, ein Land wie aus einem Bilderbuch! Ein Rubinrot, so dicht und intensiv, dass es den Betrachter in seinen Bann zieht. Dazu Violettreflexe, die den Wein in ein ganz besonderes Licht rücken. Sangiovese, eine Rebsorte, die für ihre Komplexität und ihren Charakter bekannt ist. Und dann dieser Duft! Aromen von Dörrpflaume, Rosine, Lakritze und Vanille – ein Erlebnis für die Sinne! Dazu kommen Noten von Pflaume, Vanille und Kakao im Gaumen: Dieser harmonische, gehaltvolle, wuchtige Wein ist ein echtes Geschmackserlebnis! Er überzeugt nicht nur mit seiner Aromatik, sondern auch mit geschmeidigen Tanninen, einem unglaublich weichen, vollen Körper und einem unvergesslich langen Abgang. Einfach fantastisch!

#### Silentium

42.00

Italien. Silentium Primitivo di Manduria

Ein Wein wie ein Feuerwerk! Ein Auftakt wie ein Kuss, ein fülliger Körper, eine geschmeidige, harmonische Struktur, viel Frucht und ein langer Abgang – ein nachhaltiger Genuss, der Sie begeistern wird!

#### Fuentespina

39.00

Spanien – das Land des guten Weines! Der Crianza Fuentespina ist eine absolut großartige Mischung aus Tempranillo-Trauben, die mit viel Liebe und Sorgfalt ganze 12 Monate lang in Eichenfässern gereift wurde. Mit seiner tiefroten Farbe und seinen komplexen Aromen von schwarzen Früchten, Vanille und Gewürzen bietet dieser Wein ein absolut bemerkenswertes Geschmackserlebnis! Mit perfekt ausbalanciertem Verhältnis von geschmeidigen Tanninen und lebendiger Säure ist er die perfekte Wahl für besondere Momente oder um exquisite Gerichte zu begleiten.

### Weiss

#### Heida

49.00

Wallis, Gletscherwein. Diese weißen Gewächse mit diesem Format gehören zweifelsohne in die internationale Liga der absoluten Spitzenweine! Dieser Heida setzt Maßstäbe! Das Bouquet entfaltet eine atemberaubende Aromapalette von beeindruckender Vielfalt und Varietät. Reife Fruchtaromen, mineralische Noten, der betörende Duft von Blüten und Blumen sowie terroirspezifische Noten – ein Fest für die Sinne! Das Wechselspiel von fruchtiger Struktur und gehaltvollem, straffem Körper ist absolut exemplarisch und hinterlässt im Gaumen einen Eindruck von unglaublicher Nachhaltigkeit, erfrischender Frische und vollkommener Harmonie. Und im langen nachklingenden Finale zeigt er dann, was in ihm steckt: einen ausgeprägten Charakter und die Herkunft, die man sofort erkennt.

#### Steiner Chardonnay

58.00

Aus Stein am Rhein, Schaffhausen, kommt dieser Wein und er ist ein wahrer Leuchtturm in der Flasche. In einem strahlenden Goldgelb präsentiert er seine feinen Fruchtaromen, die an Aprikosen, Pfirsiche und Vanille erinnern. Auf der Zunge fühlt er sich an wie eine Explosion fruchtigen Genusses. Ein eleganter, fruchtiger Körper mit einer cremigen, saftigen Textur und einer zarten Barriquewürze – ein Wein, der die Sinne betört!

## Kaffee

Die heutige Kaffeekultur in der Schweiz ist so aufregend und vielfältig wie nie zuvor! Entdecken auch Sie die wunderbare Welt des Kaffees mit all ihren verführerischen Aromen. Lassen Sie sich von unseren köstlichen Spezialitäten verwöhnen und geniessen Sie einen Kaffee, der Ihre Geschmackssinne zum Tanzen bringt!

	CHF
Kaffee Crème	4.80
Milch – Kaffee	4.80
Espresso	4.80
Doppel-Espresso	7.00
Latte Macchiato	6.50
Iced Macchiato	6.50
Cappuccino	6.50
Kaffee Coretto	6.50
Besteht aus einem Schuss Espresso und einer kleinen Menge Grappa.	
Kaffee Lutz	7.00
Kafi Luz ist eine absolut grossartige Schweizer Kaffepezialität, die aus Kaffee und Träsch besteht. Und jetzt kommt der absolute Knaller: der Zwetschge Luz, eine moderne Variante davon.	
Kaffee Fertig	7.00
Kaffee Fertig – ein absoluter Hochgenuss! Dieser typische Schweizer Kaffee mit Alkohol verwöhnt Sie mit den köstlichen Aromen von Obstler oder Zwetschge.	
Kaffee Brauhaus	8.50
Das absolute Highlight des Hauses ist der köstliche Kaffee-Brauhaus, welcher mit Eierlikör, Kaffee und Schlagsahne verfeinert wird. Ein wahrer Genuss für alle Sinne!	

## Tee

Unser Tee-Partner ist die CROWNING'S TEA

Crowning's Tea – eine wahrhaft königliche Teekreation! Nicht aus England, wie man vermuten könnte, sondern aus der Hochburg der Kräuterkompetenz, der malerischen Region Appenzell.

	CHF
China Green	4.50
Der hohe Gehalt an Vitaminen und Mineralien überzeugt gesundheitsbewussten Gästen.	
Pfefferminze	4.50
Erdbeere/Himbeere	4.50
Ein Geschmack, der Sie umhauen wird: frisch, vollfruchtig und einfach köstlich!	
Rooibos	4.50
Rooibos ist ein unglaublich leckerer Aufguss, der ganz ohne Koffein und Tannin auskommt. Das macht ihn zur perfekten Wahl für alle, die sich etwas Gutes tun wollen – insbesondere für Kinder und ältere Menschen.	
Ingwer / Zitrone	4.50
Die feine Ingwernote verleiht ihm eine herrlich erfrischende Note. Dieser köstliche Früchtetee besteht aus den besten Zutaten: Hagebutte, Ingwer, Apfel, Zitronenschale und Zitronengras.	
English Breakfast	4.50
Ein wunderbar dunkler, kräftiger Frühstückstee mit malziger Würze.	

## Gebrannte Wasser

Ein köstlicher Schnaps nach dem Essen ist eine wahre Freude für den Gaumen und erfreut den Magen!

	Vol%	CL	CHF
<b>Obstler</b> Hier haben wir einen Obstler, der klar ist und mit Äpfeln und Birnen hergestellt wird. Das ist typisch für die Schweiz.	37,5	2	5.50
<b>Zwetschen</b> In der Schweiz ist Zwetschgenschnaps ein absoluter Klassiker.	37,5	2	6.50
<b>Kräuter</b> Hier haben wir einen tollen Schnaps mit Kräutern aus den Bergen.	37,5	2	6.50
<b>Williams</b> Der Williams-Schnaps wird aus Birnen hergestellt und ist in der Schweiz sehr beliebt.	37,5	2	6.50
<b>Kirsch</b> Ein klarer Kirschnaps, der in der Schweiz eine lange Tradition hat.	37,5	2	6.50
<b>Pflümli</b> Der Pflümli ist eine leckere Komposition aus Pflaumen.	37,5	2	6.50
<b>Grappa</b> Das ist eine Art, im Tessin üblicherweise die Mahlzeit zu beenden.	37,5	2	6.50
<b>Grappa Riserva</b> Der Grappa Riserva ist ein wahrer Hochgenuss! Er wird länger als 18 Monate im Holzfass gereift und entfaltet so ein unvergleichliches Aroma.	50	2	8.50
<b>Vieille Prune</b> Dieser frisch destillierte Pflaumenbrand wird zuerst mindestens zwei Jahre in Edeltanks gelagert und reift dann noch mal zwischen 14 und 18 Monaten in Eichenholzfässern.	41	2	7.50
<b>BierBrand Chübelimoser</b> Unser hauseigener Bierbrand ist ein echtes Highlight! Er wird mit unserem köstlichen Hausbier hergestellt und ist exklusiv nur hier erhältlich – ein echtes Geschmackserlebnis, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten!	45	2	7.50

Für unsere köstlichen Longdrinks, fruchtigen Shots, erfrischenden Cocktails und erstklassigen Whiskys steht Ihnen unsere freundliche Bedienung jederzeit zur Verfügung.