

Die kleine Karte

Für Faule,
Schnelle und
Vertrauende

Bier

Quöllfrisch hell — vom Hahn	Lager	Appenzeller Bier, Region	4.8 vol%	30 cl 50 cl	5.– 7. ⁵⁰
Naturperle ^{bio} — vom Hahn	Lager naturtrüb	Appenzeller Bier, Region	5.2 vol%	30 cl 50 cl	5.– 7. ⁵⁰
Ginger Beer	Quöllfrisch mit Ingwer fermentiert	Appenzeller Bier, Region	2.4 vol%	33 cl	8.–
Niggi Näggi	Saison-Bier für die Festtage	Brauerei Stadtguet, Winterthur	6.0 vol%	33 cl	7.–
Porter	Porter Baltic Style	Euelbräu, Winterthur	6.2 vol%	33 cl	7.–

Apéro, Drinks & Cocktails

Negroni Sbagliato	Campari, Jsotta Vermouth rosso ^{CH} , Schaumwein ^{CH} , Orange	14.–
Winter Lillet Sprizz	Lillet Blanc, Gents Tonic ^{CH} , Birne ^{CH} , Rosmarin	12.–
Fahrenheit-Sour	Amaretto, Zitronensaft ^{bio} , Apfelsaft ^{Demeter}	14.–
White Socks Gin Tonic	Humbel White Socks Gin ^{bio CH} , Gents Tonic ^{CH}	15.–

Wärmendes

Apfel-Ingwer-Punsch ^{bio}
hausgemacht
Glühwein

5. ⁵⁰	Winterthurer Apfelmost ^{Demeter} <i>gespritzt</i>	30 cl	5.–
7.–	Apfel-Ingwer-Limo ^{bio Demeter} <i>hausgemacht</i>	30 cl	5.–
	Kräuter-Minz-Limo ^{bio Demeter} <i>hausgemacht</i>	30 cl	5.–

* Alle Preise inkl. 7.7% MWST

Bier frisch gezapft



Quöllfrisch Hell	Lager	Appenzeller Bier, Region	4.8 vol%	3 dl 5.– 5 dl 7. ⁵⁰ 10 dl 14.–
Naturperle naturtrüb^{bio}	Lager	Appenzeller Bier, Region	5.2 vol%	3 dl 5.– 5 dl 7. ⁵⁰ 10 dl 14.–

Bier in Flaschen



Stadtguet Blond	Lager	Brauerei Stadtguet, Winterthur	4.8 vol%	33cl 7.–
Euelbräu Amber	Amber	Euelbräu, Winterthur	4.5 vol%	33cl 7.–
Weisser Engel	Hefeweizen	Schützengarten, Region	5.3 vol%	50cl 7. ⁵⁰
Schwarzer Kristall	Dunkel	Appenzeller Bier, Region	6.3 vol%	33cl 7.–
Golden Valkyrie	Wit	Viking Brew Lab, Winterthur	5.5 vol%	33cl 8.–
Rufelihund	Pale Ale	Adler Bräu, Region	5.4 vol%	29cl 7.–
WirKomplizen	Session IPA	HerterWein, Winterthur	4.8 vol%	33cl 8.–
Birra da Ris	Glutenfrei	Appenzeller Bier, Region	5.0 vol%	33cl 7.–
Sonnwendlig	Alkoholfrei	Appenzeller Bier, Region	0.0 vol%	33cl 5. ⁵⁰

F

F

F

F

Offen- wein



Übrigens:
Alle unsere
Weine stammen
aus der Schweiz

Rot

Heideboden ^{bio}	Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch <i>Nittnaus, Anita & Hans, Burgenland (AUT)</i>	Universeller Tischwein, vollmundig und geschmeidig. Fruchtig-würzig mit feinen Tanninen im Abgang. Handgelesen.	1dl 7.–
Compleo	Cuvée aus Pinot Noir, Gamaret, Cornalin <i>Staatskellerei Zürich, Region</i>	Harmonischer, ausbalancierter Cuvée, saftig-fruchtig, Aromen von Waldbeere, Heidel- und Himbeere.	1dl 8.–
Adelheid ^{Naturwein}	Cuvée aus Pinot Noir, Cabernet Sauvignon <i>HerterWein, Winterthur</i>	Vom Tiger zur Schmusekatze: elegant, frisch und fruchtkonzentriert würzig. Aromen von Zwetschgen und Kirsche. Ausgewogen, voll und lange im Abgang.	1dl 8.–

Weiss

Riesling-Silvaner	100% Riesling-Silvaner <i>Weinbau Meier aus Alten, Region</i>	Leicht und frisch, fruchtig und säurearm: ein schöner Riesling-Silvaner, auch unter dem Namen Müller-Thurgau bekannt.	1dl 7.–
Gf 48-12 ^{bio}	Kreuzung aus Baccus und Villard Blanc <i>Weingut Stoll, Region</i>	Nicht eingetragene Traubensorte (Name = Zuchtstamm). Duft nach exotischen Früchten und Holunderblüten. Leicht, süffig, harmonische Säure, Aromen von Rhabarber und Grapefruit.	1dl 8.–
Sauvignon Blanc	100% Sauvignon Blanc <i>Goldenberg, Winterthur</i>	Intensives Bouquet nach reifen exotischen Früchten sowie Johannis- und Stachelbeeren. Im Gaumen sehr aromaintensiv mit saftiger Säure. Von Hand gelesen.	1dl 8.–
Mme Rosmarie	Cuvée aus Petite Arvine, Pinot Blanc, Silvaner, Pinot Gris <i>Familie Mathier, Wallis</i>	Apérowein, leichte Salznote, Aromen von exotischen Früchten, vollmundig und leicht. Eine Hommage an Rebmeisterin und Familienoberhaupt Rosmarie.	1dl 9.–

F

F

F

F

Rosé

What The Hail Naturwein

Cuvée
*HerterWein,
Winterthur*

What The Hail ist die Crowdsourcing-Antwort auf die Superzelle, die 2021 am Taggenberg die Arbeit eines ganzen Winzerjahres zerstörte. Sweet and sour im Beerenrausch!

1dl
8.–

Sprudel

**Strada Millésimé
Extra Dry**

Schaumwein,
Region

Ausgezeichneter Schaumwein aus Hallau. Frisch und fruchtig mit elegantem Körper und kräftiger Perlage. Endet anhaltend, rund und fruchtig.

1dl
8.–

Flaschen- wein



Vom Schweizer Tempranillo über Naturwein bis zum Wein unweit der Tössegg: Mehr Vino findest du auf unserer Flaschenweinkarte. Einfach nachfragen!

Apéro, Drinks & Cocktails



Klassische Cocktails & Longdrinks

Sours & Fizzes	mit Vodka, Whisky, Pisco oder Gin	14.–
Fahrenheit-Sour	mit Amaretto, Apfelsaft ^{CH} Demeter, Zitronensaft ^{bio}	14.–
Negroni	Gin ^{CH} , Jsotta Vermouth rosso ^{CH} , Campari	14.–
Espresso Martini	Vodka ^{CH} bio, Kahlúa, Espresso	15.–
Vodka Martini	Vodka ^{CH} bio, Vermouth dry, Zitronenaroma, Olive	15.–
Moscow Mule	Vodka ^{CH} bio, Ginger Beer ^{CH} , Limette	15.–
Cuba Libre	Rum ^{CH} , Vivi Kola ^{CH} , Limette	14.–
Standards	Spirituose und Softgetränk	14.–

Apéro & Sprizz

Jsotta bianco pur auf Eis	Jsotta Vermouth bianco ^{CH} (17 vol%)	9.–
Fahrenheit Sprizz	Jsotta bitter rosso ^{CH} , Schaumwein ^{CH} , Orange	12.–
Bicicletta	Campari, Weiss-/Schaumwein ^{CH} , Orange	12.–
Lillet Sprizz	Lillet Blanc, Gents Tonic ^{CH} , Orange	12.–

Alkoholfreie Drinks

Sin Tonic	G'nuine Zero alkoholfrei ^{CH} , Gents Tonic ^{CH}	12.–
Mojito ohne (mit Ginger/Tonic/Mate)	Limette, Minze, Rohrzucker, Soda nach Wahl ^{CH}	12.–
Jsotta bianco senza pur auf Eis	Jsotta bianco senza ^{CH}	7.–

Spirituosen

Gin

Humbel White Socks Gin ^{bio} <i>Aargau,</i> — mit Gents Tonic	Weisse Socken sind wieder im Trend — im Aargau waren sie es immer. Mit Wacholder im Vordergrund, frischen Zitrusaromen und einer erdigen Würze.	40 vol%	4 cl	15.–
Draft Brothers Original Gin <i>Winterthur,</i> — mit Gents Tonic	Gin gebrannt auf dem Zeughausareal. Aus zehn verschiedenen, handverlesenen Gewürzen und Kräutern. Mit würziger Wacholdernote und einem fruchtigen Aroma.	43 vol%	4 cl	16.–
Turicum Gin <i>Zürich,</i> — mit Gents Tonic	Gebrannt im Herzen von Zürich, liebevoll verfeinert mit Blüten von Bäumen des bekannten Lindenhofs. Noten von Wacholder, Thymian und Zitrus.	41 vol%	4 cl	15.–
Tschin Gin <i>Aargau</i> — mit Gents Tonic	Aus dem Familienbetrieb «Käsers Schloss». Von Opa Käser liebevoll handgeschöpfte Etiketten. Mit herber Note nach Kräuterwiese sowie Mandel, Lavendel und Beeren.	40 vol%	4 cl	16.–

Rum

Humbel Ron de Marinero ^{bio Fairtrade} — mit Vivi Kola , <i>Aargau</i>	40 vol%	4 cl	15.–
Zacapa 23 Solera Gran Reserva — pur , <i>Guatemala</i>	40 vol%	4 cl	16.–

Whisky

Langatun Old Deer , <i>Single Malt, Bern</i>	40 vol%	4 cl	14.–
Glenfarclas 10 years , <i>Single Malt, Speyside, Schottland</i>	40 vol%	4 cl	13.–
Lagavulin 16 years , <i>Single Malt, Islay, Schottland</i>	43 vol%	4 cl	15.–

Schnaps, Obst & Kurze

Fahrenheit-Grappa , <i>Winterthur</i>	45 vol%	2 cl	8.–
Zwetschgen / Alter Träsch ^{Demeter} <i>StadtLand Winti, Winterthur</i>	40 vol%	2 cl	6.–
Peppes Ingwerer ^{bio} <i>Ingwerlikör, Bern</i>	24 vol%	2 cl	6.–
Appenzeller Alpenbitter , <i>Kräuterlikör, Region</i>	29 vol%	2 cl	6.–

Heiss & kalt



Kalt und offen

Mineral mit/ohne Wintiwasser, aufbereitet	3 dl 4.– 5 dl 5. ⁵⁰ 10 dl 9.–
Eistee ^{bio} hausgemacht Roiboos-Hibiskus mit Beeren	3 dl 5.– 5 dl 7. ⁵⁰ 10 dl 13.–
Ingwer-Apfel-Limo ^{bio Demeter} hausgemacht Zutaten von StadtLand Winti	3 dl 5.– 5 dl 7. ⁵⁰ 10 dl 13. ⁵⁰
Kräuter-Minz-Limo ^{bio Demeter} hausgemacht Zutaten von StadtLand Winti	3 dl 5.– 5 dl 7. ⁵⁰ 10 dl 13. ⁵⁰
Winterthurer Apfelmost ^{Demeter} gespritzt oder pur StadtLand Winti	3 dl 5.– 5 dl 7. ⁵⁰ 10 dl 13. ⁵⁰

Kalt in Flasche

Vivi Kola mit oder ohne Zucker, Region	33 cl 5. ⁵⁰
Lori's Original Mate ^{bio} Luzern	33 cl 6.–
Gents Swiss Roots Tonic Water Zürich	20 cl 6.–
Swiss Mountain Spring Ginger Beer Basel	20 cl 6.–
Gazosa Aranciata Amara Tessin	35 cl 5. ⁵⁰

Warm

Espresso	4.–
Espresso doppio	5. ⁵⁰
Caffè crema	4. ⁵⁰
Caffè latte ¹	5.–
Cappuccino ¹	5. ⁵⁰
Latte Macchiato ¹	5. ⁵⁰
Heisse Schokolade ¹	5. ⁵⁰
Tee ^{bio} aus dem Teehaus nebenan grün, schwarz, Früchte, Kräuter, Minze, Verveine, Rooibos-Vanille	5. ⁵⁰
Chai ^{bio}	5. ⁵⁰
Apfel-Ingwer-Punsch ^{bio Demeter} hausgemacht	5. ⁵⁰

Hunger

Hummus und Ajvar ² mit Brot, vegan	7.–
Käse-Honigsenf-Toast ^{bio} vegi	7. ⁵⁰
Schinken-Käse-Toast ^{bio CH}	8. ⁵⁰
Weichkäse mit Feigenkonfi ^{bio} mit Brot ² , vegi	11.–
Quiches (Spinat, Lorraine) ^{bio CH}	9. ⁵⁰
Fahrenheit-Plättli Käse/Fleisch ^{bio CH} mit Brot ²	23.–
Gipfeli (samstags) und Süsses	variabel

* Kaffee = l'amica, fairtrade, geröstet in Winterthur

¹ Mit Kuhmilch ^{bio} oder Hafermilch ^{bio}

² Mit glutenfreiem Brot erhältlich