

Fahrenheit
F

Fahrenheit
F

Fahrenheit
F

Fahrenheit
F

- 1 Kleine Karte
- 2 Bier
- 3 Wein
- 5 Apéro
Drinks
Cocktails
- 6 Spirituosen
- 7 Kalte Getränke
- 8 Tee
Kaffee
- 9 Hunger



Nachhaltigkeit und Drinks- Deko



Nachhaltigkeit liegt uns sehr am Herzen und soll bei möglichst allem, was wir tun, einfließen. Dabei legen wir besonderen Wert auf die Auswahl unserer Produkte. Bei uns gibt es viele regionale Produkte und wir arbeiten bevorzugt mit kleinen, handwerklichen Betrieben zusammen. Damit unterstützen wir die lokale Wirtschaft und tragen zur

Förderung nachhaltiger Produktion sowie fairer Arbeitsbedingungen bei.

Vielleicht ist dir auch aufgefallen, dass unsere Drinks etwas weniger dekoriert sind als üblich. Weniger Verschleiß ist in diesem Fall mehr – der Geschmack soll im Vordergrund stehen.

Die kleine Karte

Für Faule,
Schnelle und
Vertrauende

Bier

Quöllfrisch hell — vom Hahn

Appenzeller Bier,
Region

4.8 vol% 30 cl 5.⁵⁰
50 cl 7.⁵⁰

Naturperle ^{bio} — vom Hahn

Appenzeller Bier,
Region

5.2 vol% 30 cl 5.⁵⁰
50 cl 7.⁵⁰

Monatsbier

*Einfach fragen und
überraschen lassen!*

33 cl 8.—

Alkoholfreie Sprizz & Drinks

Zero Fahrenheit Sprizz

Jsotta bitter senza ^{CH},
Zero'si Schaumwein ^{CH},
Soda

13.—

Linett Sprizz ^{CH}

Zero'si Schaumwein ^{CH},
Jsotta bianco senza ^{CH},
Gents Tonic ^{CH}

13.—

Souretto

Rebels 0.0% Sweet
Amaretti ^{CH}, Apfelsaft
demeter ^{CH}, Zitronensaft

14.—

Nogroni ^{CH}

Jsotta bitter senza ^{CH},
Jsotta rosso senza ^{CH},
G'nuine Zero ^{CH}

14.—

Wärmendes

Frischer Ingwer-Tee ^{bio}

hausgemacht

6.—

Apfel-Ingwer-

Punsch ^{CH bio}

hausgemacht

6.⁵⁰

Glühwein

2.5 dl 7.⁵⁰

Glühgin ^{CH}

hausgemacht

9.—

Kalt

Eistee ^{bio}

hausgemacht

30 cl 5.⁵⁰

Apfel-Ingwer-

Limo ^{bio demeter}

hausgemacht

30 cl 5.50

Kräuter-Minz-

Limo ^{bio demeter}

hausgemacht

30 cl 5.⁵⁰

* Unsere hausgemachten Limos und Eistees werden mit
Demeter-Apfelsaft von StadtLand Winti gesüsst.

¹ Mit Kuh- oder Hafermilch (beides bio)

Bier frisch

gezapft

Quöllfrisch Hell

Lager
Appenzeller Bier,
Region
4.8 vol%

3 dl 5.⁵⁰
5 dl 7.⁵⁰
10 dl 14.–

Naturperle naturtrüb^{bio}

Lager
Appenzeller Bier,
Region
5.2 vol%

3 dl 5.⁵⁰
5 dl 7.⁵⁰
10 dl 14.–

Bier in

Flaschen

Linke Hand Soli^{bio}

Pale Ale
Euelbräu,
Winterthur
4.1 vol%

33 cl 7.–

Stadtguet Amber

Amber
Brauerei Stadtguet,
Winterthur
4.8 vol%

33 cl 7.–

WirKomplizen

Session IPA
HerterWein,
Winterthur
4.8 vol%

33 cl 8.–

Zubers Red Ale

Red Ale
Zubers Schösslibräu,
Region
6.0 vol%

33 cl 8.–

Weisser Engel

Hefeweizen
Schützengarten,
Region
5.3 vol%

50 cl 7.⁵⁰

Schwarzer Kristall

Dunkel
Appenzeller Bier,
Region
6.3 vol%

33 cl 7.–

Vrenelisgärtli

Wit
Adler Bräu,
Region
4.7 vol%

33 cl 8.–

Birra da Ris

Glutenfrei
Appenzeller Bier,
Region
5.0 vol%

33 cl 7.–

Windstill NEIPA

Alkoholfrei,
New England IPA
Kitchen Brew,
Basel
<0.5 vol%

33 cl 7.–

Freefall

Alkoholfrei,
dunkel
Appenzeller Bier,
Region
0.0 vol%

33 cl 7.–

Sonnwendlig

Alkoholfrei,
Lager
Appenzeller Bier,
Region
0.0 vol%

33 cl 6.⁵⁰

Offen- wein

Rot

Pfauenaugen ^{bio}

100% Cabernet Jura
*Bio-Lindenhof, Freien-
stein ZH, Region*

Feine Aromen von Rosen, Lorbeerblätter und dunklen Waldbeeren. Ein langer, aromatischer sowie floraler Nachhall. Biologisch und vegan produziert. Die Weine vom Bio-Lindenhof werden vom Biowein-gut Roland und Karin Lenz im thurgauischen Uesslingen gekellert.

1 dl 9.–
75 cl 61.–

Sélection Jeannette

Cuvée aus Pinot Noir und Merlot
*Weinbau Familie
Brunner, Kleinandel-
fingen, Region*

Rote Assemblage vom Schiterberg, vereint harmonisch die reifen Waldbeernoten des Pinot Noir mit der Würzigkeit des Merlot. Umspielt von reifen Tanninen und Barriquenoten.

1 dl 9.⁵⁰
75 cl 64.–

Pinorico

100% Pinorico
*Familie Saller,
Volken ZH*

Pinorico ist eine Schweizer Züchtung aus Pinot Noir und Kerner. Es gibt davon lediglich zwei Rebberge – weltweit! Südländischer Charakter mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen sowie Kaffee-Röstaromen.

1 dl 8.⁵⁰
75 cl 58.–

Weiss

Goldammer ^{bio}

Cuvée aus Helios, Johanniter, Bronner
*Bio-Lindenhof, Freien-
stein ZH, Region*

Ein harmonisches Spiel aus frischer, knackiger Säure und ausbalancierter Süsse. Langanhaltende Aromatik von reifer Birne und Melone.

1 dl 8.50
75 cl 58.–

Riesling-Silvaner

100% Riesling-Silvaner
*Weinbau Meier aus
Alten, Region*

Leicht und frisch, fruchtig und säurearm: ein schöner Riesling-Silvaner, auch unter dem Namen Müller-Thurgau bekannt.

1 dl 7.⁵⁰
75 cl 49.–

Bianco Di Merlot

100% Merlot, weiss gekellert
*Weingut Saxer,
Nussbaumen*
Aus Rot mach Weiss! Intensive Frucht-aromatik von roten Äpfeln und Quitten. Voller Körper, erfrischend im Gaumen mit schönem Schmelz.

1 dl 8.–
75 cl 54.–

Charmeur

Cuvée Pinot noir, Gewürztraminer, Chardonnay
*Glesti Weinbau, Ober-
stammheim*

Der Charmeur macht seinem Namen alle Ehre! Dieser Tropfen begeistert durch seine vielschichtigen Aromen, komplexe Struktur und fülligen Körper.

1 dl 8.–
75 cl 54.–

Rosé

Kuckuck Naturwein

Cuvée

*HerterWein,
Winterthur*

Märchenhafter Duft
nach Blüten und ein
gehauchter Kuss voll
roter Früchte. Sweet
and sour im Beeren-
rausch!

1 dl 8.–
75 cl 54.–

Sprudel

Strada Millésimé Extra Dry

Schaumwein
Region

Ausgezeichneter
Schaumwein aus
Hallau. Frisch und
fruchtig mit elegan-
tem Körper und kräf-
tiger Perlage. Endet
anhaltend, rund und
fruchtig.

1 dl 8.–
75 cl 54.–

Übrigens

Wir setzen voll und ganz
auf Schweizer Weine,
aus Überzeugung.

Ein Grossteil unserer
Tropfen stammt aus der
nahen Umgebung. Da-
durch unterstützen wir
kleine Winzereien,
welche mit viel Herzblut
und Sorgfalt zur Natur
produzieren.

Apéro, Drinks & Cocktails

Klassische Cocktails & Longdrinks

Sours & Fizzes

Vodka, Whisky,
Pisco oder Gin

15.–

Fahrenheit-Sour

mit Amaretto,
Apfelsaft ^{CH} demeter,
Zitronensaft

15.–

Regroni

Gin ^{CH}, Jsotta Vermouth
rosso ^{CH}, Jsotta Ver-
mouth bitter ^{CH}

15.–

Espresso Martini

Vodka ^{CH} bio,
Kahlúa,
Espresso

16.–

Moscow Mule

Vodka ^{CH} bio, Ginger
Beer ^{CH}, Limette

16.–

Cuba Libre

Rum ^{CH}, Vivi Kola ^{CH},
Limette

15.–

Mojito

Rum ^{CH}, Minze,
Limette, Soda

16.–

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

13.–

Disco Schorle

Mate ^{CH},
Schaumwein ^{CH}

13.–

Veilchen Sprizz

Schaumwein ^{CH},
Veilchen-Sirup,
Soda ^{CH}

13.–

Alkoholfreie Apéro & Drinks

Zero'si Blanc ^{CH}

Schaumwein, 0.0%

Rimuss & Strada
Weinkellerei, Region

1dl 8.–

Sourette

Rebels 0.0% Sweet
Amaretti ^{CH}, Apfel-
saft ^{demeter} ^{CH}, Zitronensaft

14.–

Sin Tonic ^{CH}

G'nuine Zero alkohol-
frei ^{CH}, Gents Tonic ^{CH}

14.–

Mojito ohne (mit Ginger/Tonic/Mate)

Limette, Minze,
Rohrzucker, Soda
nach Wahl ^{CH}

14.–

Nogroni ^{CH}

Jsotta bitter senza ^{CH},
Jsotta rosso senza ^{CH},
G'nuine Zero alkohol-
frei ^{CH}

14.–

Senza Jsotta ^{CH}

pur auf Eis
(bianco oder rosso)

7.–

Spirituosen



Gin

Draft Brothers Original Gin

Winterthur

— mit Gents Tonic

Gin gebrannt auf dem Zeughausareal. Aus zehn verschiedenen, handverlesenen Gewürzen und Kräutern. Mit würziger Wacholdernote und einem fruchtigen Aroma.

4 cl 43 vol% 16.–

Matte Herbal Gin ^{bio}

Bern

— mit Gents Tonic

Gebrannt mit kräftigem Wacholder, bestem Berner Apfelsaft und würzigem Rosmarin. Alle Zutaten in Bio-Knospe Qualität.

4 cl 42 vol% 15.–

Botanical Garden

Zürich

— mit Gents Tonic

Dieser Gin wird mit Kräutern und Blumen aus 13 ausgesuchten Schweizer Hotelgärten hergestellt - aus jedem Garten stammt eine Zutat. Das Ergebnis: ein einzigartiges, geschmackliches Blütenmeer.

4 cl 43 vol% 16.–

Turicum Gin

Zürich

— mit Gents Tonic

Gebrannt im Herzen von Zürich und liebevoll verfeinert mit Blüten von den Bäumen des bekannten Lindenhofs. Noten von Wacholder, Thymian und Zitrus.

4 cl 41 vol% 15.–

Rum

Humbel Ron de Marinero ^{bio Fairtrade}

Aargau

— mit Vivi Kola

4 cl 40 vol% 15.–

Zacapa 23 Solera Gran Reserva

Guatemala

— pur

4 cl 40 vol% 16.–

Whisky

Säntis Malt Himmelberg

Single Malt,

Appenzell

4 cl 43 vol% 15.–

Glenfarclas 10 years

Single Malt, Speyside,

Schottland

4 cl 40 vol% 15.–

Lagavulin 10 years

Single Malt, Islay,

Schottland

4 cl 43 vol% 15.–

Schnaps, Obst & Kurze

Zwetschgen / Alter Träsch ^{demeter} StadtLand Winti, Winterthur

40 vol% 2 cl 6.–

Bündner Minze ^{CH} Bergamotte-Pfefferminz-Likör, Graubünden

16.5 vol% 2 cl 6.–

Peppes Ingwerer ^{bio} Ingwerlikör, Bern

24 vol% 2 cl 6.–

Haus-Shot Einfach fragen und überraschen lassen!

2 cl 6.–

Appenzeller Alpenbitter Kräuterlikör, Region

29 vol% 4 cl 8.–

Kalte Getränke



Kalt und offen

Mineral mit/ohne

Wintiwasser,
aufbereitet

3 dl	4. ⁵⁰
5 dl	5. ⁵⁰
10 dl	9.–

Eistee ^{bio}

hausgemacht
Roiboos-Hibiskus
mit Beere . Mit
Apfelsaft gesüsst.

3 dl	5. ⁵⁰
5 dl	7. ⁵⁰
10 dl	14.–

Ingwer-Apfel- Limo ^{bio demeter}

hausgemacht
Zutaten von Stadt-
Land Winti. Mit
Apfelsaft gesüsst.

3 dl	5. ⁵⁰
5 dl	7. ⁵⁰
10 dl	14.–

Kräuter-Minz- Limo ^{bio demeter}

hausgemacht
Zutaten von Stadt-
Land Winti. Mit
Apfelsaft gesüsst.

3 dl	5. ⁵⁰
5 dl	7. ⁵⁰
10 dl	14.–

Winterthurer

Apfelmost ^{demeter}

gespritzt oder pur
StadtLand Winti

3 dl	5. ⁵⁰
5 dl	7. ⁵⁰
10 dl	14.–

Kalt in Flasche

Vivi Kola / Vivi Zero^{CH}

mit oder ohne Zucker
Region

33 cl	6.–
-------	-----

Lori's Original Mate ^{bio}

Luzern

33 cl	6. ⁵⁰
-------	------------------

Gents Swiss Roots Tonic Water^{CH}

Zürich

20 cl	6. ⁵⁰
-------	------------------

Gazosa Aranciata Amara^{CH}

Tessin

35 cl	6.–
-------	-----

Tonics von Swiss Mountain Spring^{CH}

Sorten: *Ginger Beer,*
Grapefruit Tonic

Basel

20 cl	6. ⁵⁰
-------	------------------

Warme Getränke

Warm

Espresso

4.⁵⁰

Espresso doppio

5.⁵⁰

Caffè crema

5.–

Caffè latte¹

5.⁵⁰

Cappuccino¹

5.⁵⁰

Latte Macchiato¹

6.⁵⁰

Heisse Schokolade¹

6.–

Chai Latte^{1 bio} *aus dem Teehaus nebenan*

6.⁵⁰

Apfel-Ingwer- Punsch bio demeter *hausgemacht*

6.⁵⁰

Tee bio *aus dem Teehaus nebenan* grün, schwarz, Früchte, Kräuter, Minze, Verveine, Rooibos-Vanille

6.–

* Kaffee = l'amica, geröstet in Winterthur

¹ Mit Kuhmilch - oder Hafermilch, beides bio CH

Hunger

Hunger

Hummus-Duo ^{bio}
*hausgemacht,
 mit Brot¹, vegan*
 saisonal variierende
 Sorten, fragt gerne
 unser Personal
 10.–

Käse-Plättli ^{bio CH}
mit Brot¹, vegi
 Weichkäse, Gruyère,
 Sbrinz, Feigenkonfi,
 Pickles
 16.⁵⁰

**Apéro-Häppchen
 im Weckgläsli**
 Wähle deine Sorte:
 Oliven ^{bio}, Sbrinz-Mö-
 ckli ^{bio CH}, Stoli Nuss-
 mix ^{CH}
 je 6.⁵⁰
 3 Sorten 18.⁵⁰

**Fahrenheit-Plättli
 Käse/Fleisch** ^{bio CH}
mit Brot¹
 Weichkäse, Gruyère,
 Salsiz, 2 Sorten
 Trockenfleisch,
 Feigenkonfi, Pickles
 25.–

**Käse-Honigsenf-
 Toast** ^{bio CH}
vegi
 7.⁵⁰

Quiches ^{bio CH}
 Sorten:
 Spinat, Lorraine
 9.⁵⁰

**Schinken-Käse-
 Toast** ^{bio CH}
 8.⁵⁰

Brewbee Chips ^{CH}
 Rosemary & Herbs,
 Smoked Black
 Pepper, Paprika
 6.⁵⁰

Zmorge nur wochenends bis 12:00 Uhr

Vegi Zmorge ^{bio CH}
 Weichkäse, Gruyère,
 Butter und Konfi,
 Brot¹
 13.⁵⁰

Buure Zmorge ^{bio CH}
 Schinken, Gruyère,
 Butter und Konfi,
 Brot¹
 13.⁵⁰

Gipfeli ^{bio CH}
 Butter, Schoggi
 2.⁵⁰ / 3.⁵⁰

Süsses

Cake ^{CH}
vegi
 Sorten:
 Zitrone, Schoggi
 5.⁵⁰

Linzertörtli ^{CH}
glutenfrei, vegan
 6.⁵⁰

Apfelkuchen ^{CH}
glutenfrei, vegan
 6.⁵⁰

Wochenkuchen ^{CH}
 saisonal variierend

¹ Mit glutenfreiem Brot erhältlich

* Alle Preise inkl. 8.1% MWST