

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



Fahrenheit
F

Fahrenheit
F

Fahrenheit
F

Fahrenheit
F

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.–

Alkoholfreies

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.–

Sprizz & Drinks

Grapefruit Sprizz ^{CH}

Schaumwein ^{CH},
Swiss Mountain Spring
Grapefruit Tonic ^{CH}

13.–

Lillet Red Berry

Lillet Blanc, Swiss
Mountain Red Berry ^{CH}

13.–

Botanical Garden Gin ^{CH}

— mit Gents Tonic ^{CH}

Hergestellt aus Kräutern und Blumen von 13 aus-
gewählten Schweizer Hotelgärten. Das Resultat
ist ein einzigartiges, aromatisches Blütenmeer.

16.–

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

Pfauenaug**e**^{bio}

100% Cabernet Jura
Bio-Lindenhof, Freienstein 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 Bioweingut Roland und Karin Lenz im thurgauischen Uesslingen gekeltert.

1 dl 9.–
75 cl 61.–

Sélection Jeannette

Cuvée aus Pinot Noir und Merlot
Weinbau Familie Brunner, Kleinandelfingen, 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

Zäme^{bio}

Cuvée aus Solaris, Sauvignac und Muscaris
Weingut Stoll, Region

Auf Osterfinger Kalkböden gewachsen und von Hand gelesen, entsteht eine Cuvée, die Herkunft und Handwerk spürbar macht. Aromatisch und frisch mit Zitrusnoten, feiner Würze und einem Hauch exotischer Frucht.

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 gekeltert
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.–

Chardonnay

100% Chardonnay
Kaiser Wingert Weine und Edelbrände, Henggart

Eleganz im Glas: strahlend goldgelb, ein feiner Duft von frischen Sommerfrüchten in der Nase und am Gaumen komplexe Dörrfrucht- aromen. Im Abgang rund und harmonisch.

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 Beerenrausch!

1 dl 8.–
75 cl 54.–

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.

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. Dadurch 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
15.–

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

Sântis 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}, Stöli 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

Huus 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:
 Zitronen, 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