

HUNGER N'AU

APÉRO FÜR ZWEI

Nau or never!

Radiesli, eingelegtes Gemüse,
Hummus, Brillat Savarin,
Schnebelkuh Käse BIO, Oliven,
Fladenbrot

26.50

Mir egal

Radiesli, eingelegtes Gemüse,
Hummus, Brillat Savarin, Rohschinken,
Schnebelkuh Käse BIO, Oliven,
Fladenbrot

28.50

STARTER

Rosso



Cicorino rosso, Orange, Haselnüsse

13.50 / 10.-

Crunchy Cauli-Power

Blumenkohl, Spinat, Granatapfel,
Raz el Hanout

12.- / 9.-

Grosi's Kartoffelsalat

12.- / 9.-

Kleiner Tagessalat

7.60

Tagessuppe

8.50

Dazu
Fladenbrot
Nature?

FLADENBROTE

Popeye & Olivia

Spinat, Feta, Granatapfel

18.50

Arab Chicken

Chicken & Chimichurri

19.80

Saisonales Fladenbrot

Frag unser Team

20.50

DIPS

saisonales Hummus

aus BIO Kichererbsen

4.80

Chimichurri

Frische Kräutersalsa

4.80

Apfel-Kätschup



Jazz Apfel, Most, Ingwer, Pelati

4.80

Labneh

hausgemachter Frischkäse

4.80

EINTÖPFE

by Kitchen Rebels

«Dirty Diana»

Eintopf mit Schweinebrust

19.60

«Clark Lemon»

Veganer Eintopf mit Gemüse

17.80

«Chill Zander»

Eintopf mit Fisch

20.50

EXTRAS

Tatar

Zartes Rindfleisch (150 gr), eingelegte
rote Zwiebeln, Gurken Sambal,
Fladenbrot Nature

27.50

Knobli Lemon Bread

Hauseigene Gewürzmischung,
Knoblauch, Limette

7.-

Egg Alibaba

Onsen-Ei, Labneh, Kräutersalat,
Fladenbrot

10.50

Fladenbrot Nature

4.50



Dazu
noch ein
Tagessalat?

SWEETS

Fotzelschnitte

wie bei Oma

7.50

Hausgemachte Cakes und Wähen

Frag unser Team

4.90 / 5.90

Portion Rahm: -.80

Glacé

von Gelati Gasparini

ALLES
AUCH ALS
TAKE AWAY

DURST N'AU

SOFT

Hausgemachter Eistee	
3dl.	4.60
5dl.	6.60
Hausgemachter Saisonal-Sirup	
mit Quellwasser	
3dl.	4.20
5dl.	6.-
Bio Samuel's	
Apfel Schorle 3,3dl.	5.50
Möhl Most Klar 5dl.	6.60
Gassosa Polara	
Mandarino verde 2,75dl.	5.50
Cola Goba 3,3dl.	4.80
Cola Zero Goba 3,3dl.	4.80
Citro Goba 3,3dl.	4.80
Tonic Gents 2dl.	5.-
Orangensaft 2dl.	5.60
Lokales Wasser 37°	
mit Kohlensäure	
5dl.	5.-
*Quellwasser à discrétion ohne	
Kohlensäure pro Pers.	3.90

**Ein Teil der Einnahmen beim Quellwasser spenden wir an ein Klimaprojekt für die Renaturierung Schweizer Hochmooren.*

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème	4.70
Espresso	4.70
Espresso doppio	5.50
Latte Macchiato	5.50
Cappuccino	5.20
Schale	5.20
Chai Latte	5.50
Babycino	1.-
Laktose freie Milch	-20
Tee	4.70
Haus-Tee im «Kännli»	
Frag unser Team	6.50
Eiskaffee	5.80
Schoggi/Ovo warm/kalt	5.50

Zum Apéro:
Apéroplatte für zwei
oder Rinds-Tatar!

BIER

Appenzeller Quöllfrisch hell	
4,8 % Vol. 3,3dl.	5.80
Appenzeller Weizen	
5,2 % Vol. 3,3dl.	6.-
Paul 01 Spezial hell	
ein frischherbes Bier	
5,2 % Vol. 3,3dl.	6.-
Gottfried Frisch	
in Zürich gebraut und abgefüllt	
4,5 % Vol. 3,3dl.	6.50
Gottfried Prächtig India Pale Ale	
in Zürich gebraut und abgefüllt	
5,4 % Vol. 3,3dl.	7.-
Panaché Appenzeller	
2,5 % Vol. 3,3dl.	6.-
Leermond Appenzeller alkoholfrei	
3,3dl.	7.-

APERITIF

Gespritzter Weisswein	
süss oder sauer	8.50

SCHNAPPS

Appenzeller Alpenkräuter	
4cl.	9.90
Morand Williamine BIO	
Obstbrand 4cl.	9.90

BIO SCHAUMWEIN

Rivolto

Vino bianco spumante Extra Dry, Italien
1dl. 8.- / 7,5dl. 54.-

BIO ROSÉ

El Molino rosado

Rosé, Quaderna Via,
Spanien

1dl. 8.- / 3dl. 22.50 / 7,5dl. 49.50

BIO WEISSWEIN

Mundo de Yuntero blanco

La Mancha DO, Spanien BIO
1dl. 8.- / 3dl. 22.- / 7,5dl. 48.-

Revolution

White Solera, Johannes Zillinger,
Österreich
1dl. 8.- / 3dl. 24.- / 7,5dl. 44.-

BIO ROTWEIN

Mundo de Yuntero tinto

La Mancha DO, Spanien BIO
1dl. 7.50 / 3dl. 21.- / 7,5dl. 47.-

Stratos Rot

Zweigelt, Merlot, NV, Österreich
1dl. 8.50 / 3dl. 24.50 / 7,5dl. 48.50