

Herbst im Glas _____

Suuser rot süss herbstlich 1%Vol	1 dl 3.50 5dl 12.50
Apfelsaft fruchtig knackig aus der Region	2 dl 3.50 5dl 7.50
Rotchäppli Spritzig, frisch & rosarot mit Ginger Beer & Cranberry	10.50
Böse Wolf Rotchäpplil mit Appenzeller Gin 27 40% Vol	10.50
Indian Pale Ale mit 5% vol. oder 0.0% vol 33 cl Der passende Jäger zum Wild	5.50

Klassische Apéros mit... _____

Cüpli Prosecco Val d'oca 11.% Vol extra dry Trevisio Valdobbiadene IT	8.50
Hugo Prosecco 11% Vol Holunderblüte Minze Mineral	9.50
Yogi Prosecco 11% Vol Gin 27 40%Vol Flauder Yolo	9.50
Aperol Spritz Aperol 15% Vol Weisswein 14% Vol Mineral	9.50
Rosalie Lilet rosé 17% Vol Schweppes Wild Berry Beeren	9.50
Gespritzter 1 dl Weisswein süss sauer eisgekühlt	8.50
Klassiker Appenzeller Alpenbitter 29% Cynar 16.5% Martini 15% Ramazotti 30% Averna 32% Fernet Branca Campari 23% 4cl eisgekühlt	7.50

... und ohne Alkohol _____

Cüpli | Secco | Apéro-Getränk |
sorgenfreier Schweizer Schaumwein | 0.0 % Vol **8.50**

Sanbitter | rot leuchtender Gruss aus dem Süden |
schmeckt nach Zitrusfrüchten und Kräutern | 1 dl **5.50**

Flauderi | Sanbitter | Flauder | erfrischend und
appetitanregend | 2 dl **7.50**

Crodino | italienisches Kultgetränk | süss-bitter |
prikelnde Kräuterlimonade | Orangenschnitz | Eis **5.50**

Osaft | Saft von frisch gepressten Orangen | mit Stückli | 2dl **7.50**

Hausgemachte Erfrischungen _____

...es het so lang's het

Hus Iis-Tee | Hibiskusblütentee | frische Früchte |
Minze | **3 dl 5.50 | 5 dl 6.50**

Nicole's Limonade | zitronig | natürlich | echt |
mit Fruchtfleischstückli **3 dl 5.50 | 5 dl 6.50**

Mineral- und Tafelgetränke

Aus der Mineralquelle

Gontenbad	0,5l	3dl	Liter
Mineral	6.50	5.20	9.80
Citro	6.50	5.20	
Flauder	6.50	5.20	
Jolo	6.50	5.20	

Aus der Hergarten Quelle

Hahnenburger	4.00		
--------------	------	--	--

Aus anderen Quellen

Coca Cola Classic	6.50	5.20	
Coca Cola Zero		5.20	
Rivella Rot Blau	6.50	5.20	
Shorley	6.50	5.20	
Fanta		5.20	
Ice Tea	6.50	5.20	
Schweppes Tonic Bitter Lemon		2 dl	4.40

Bier & Most

Appenzeller Bier offen	Vol %	3dl	5dl
Lager hell	4.8	4.50	5.50
Flaschen	Vol %	3.3 dl	5 dl
Appenzeller Lager hell	4.8		6.00
Appenzeller Weizen naturtrüb	5.2		6.50
Appenzeller Quöllfrisch, naturtrüb	4.8	5.50	
Appenzeller Légère	2.6		6.00
Appenzeller Sonnwendig	0.0	5.00	
Appenzeller Ingwerbier	2.4	6.50	
St. Galler Klosterbräu	5.2	5.50	
Schwarzer Bär, Dunkelbier	4.8	5.50	
Möhl Apfelwein trüb alkoholfrei	0.0		6.00

... richtig guter Kaffee _____

Indonesien, Kenia, Papua Neu Guinea, Guatemala, Panama, Indien, Brasilien, Costa Rica....in der ganzen Welt reisen sie umher um die besten Kaffeebohnen für Sie zu finden und nach Ebikon zu bringen. Dort werden sie mit viel Erfahrung, Fingerspitzengefühl und Liebe geröstet und gemischt. Je nach Geschmack. Jeden Tag. Und zwar grad nur soviel wie es braucht.

Denn sie wissen worum es geht, die Luzerner Familie Rast und ihre Mitarbeiter, nämlich um **richtig guten Kaffee**. Denn erst beim Rösten entwickeln sich die intensiven Geschmacks- und Duftknospen in der Bohne zur vollen Fülle. Deshalb kommt der frisch geröstete Kaffee in der benötigten Menge jede Woche zu uns. Keine Woche alt. Und gemahlen wird erst nach Ihrer Bestellung. Unmittelbar vor dem Brühen. Warum wir das machen?

Weil wir bieten was wir versprechen - nämlich **richtig guten Kaffee**. Überzeugen sie sich selbst!

Kaffe Crème | Arabica | washed | 125 ml | **4.50**

Espresso | **Ristretto** | Arabica | 25 ml | **4.50**

... richtig gute Kombinationen _____

Cappuccino Espresso sämiger Schaum	5.50
Schale Grande doppelter Espresso viel Milch und Schaum	6.00
Latte Macchiato der Gefleckte Milch Espresso geschichtet	6.00
Espresso Macchiato klein und fein mit Schaumkrone	5.00
Corretto der Korrigierte Espresso e Schüssli Grappa	7.00
Kaffee Madagascar lässig Cappuccino Vanillesirup	6.50
Italienischer Stiefel Cappuccino Haselnussirup	6.50
Kaffee Luz Kaffee fertig Kaffee im Glas 4cl Kernobst Kräuter Zwetschgen	6.50

Verweilen nach dem Essen _____

Siitewage

3erlei Fruchtbrände | 40% Vol | vieille | aus dem Holzfass |

Sie entscheiden erst am Tisch | Fragen Sie nach unserem „Siitewage“

| Klein **1 cl 4.50** | Gross **2 cl 6.00**

Grappa	Vol %	2cl	4cl
Grappa die Barolo Lazzarito Vietti	45	8.00	12.50
Grappa Elisi Berta	42	9.50	14.50
Grappa Tre soli tre Berta	43	12.50	18.50
Grappa Paolo Berta	43	17.50	24.00

Spirituosen

	% Vol	2cl	4cl
Vieilles Barriques Prune Pomme Poire	40	7.50	9.50
Williams Kirsch Kräuter Pflaume	37.5-40	4.50	7.50
Vodka Gin	40	4.50	8.50
Amaretto Disaronno	28	4.50	7.50
Appenzeller Sämtis Malt			
Dreifaltigkeit, Sigel und Sämtis Edition	40		12.00
Zacapa XO Rum Guatemala	40		16.50
Ophimus Rum Dominicana	38		11.50
Diplomatico Rum Venezuela	40		9.50
Plantations Rum Barbaados	40		12.50
La Hechicera Rum Colombia	40		10.50

Desserts

All unsere Speisen sind hausgemacht. Natürlich auch die Desserts & Glaces.

Crème Brûlée	klein 6.50 8.50
Tiramisu classico	klein 6.50 8.50
Panna cotta	6.50
3-Erlei von der Mandel	6.50
Warmes Schokoküchlein	11.50
Caramelisierte Apfelrose	9.50
Portweinzwetschgen mit Vanilleglace	9.50
Joghurtschüümli	6.50
Schoggimousse	klein 6.50 8.50

Hausgemachte Glace | jede Kugel 4.00 | mit Schlagrahm Zuschlag 1.50
Vanille, Schokolade, Mocca, Joghurt

Hausgemachte Sorbets | jede Kugel 4.00 | mit Schlagrahm Zuschlag 1.50
Passionsfrucht, Waldbeer, Zitrone, Blutorange

Coupe mit hausgemachter Glace klein 11.50 | 14.50