



## Unsere Weine

<b>Schaumweine</b>		<b>2 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Prosecco Gancia, DOC Spumante dry, Piemont Italien		8.50	
Apfel demi sec Classique, Möhl, TG			39.50
Bisol crede brut, Valdobbiane			41.50
<b>Flaschenweine Weiss, Schweiz</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Fendant, Albert Mathier & Söhne, Salgesch	4.30	21.00	
Saxer's Wyssse , Nussbaumen TG	4.30	21.00	
Petite Arvine 2018, Albert Mathier & Söhne			49.20
St. Saphorin 2018, Les Frères Dubois, Lavaux			44.50
Chardonnay 2019, Albert Mathier & Söhne, Salgesch			48.00
Parkwein weiss 2018, Albert Mathier & Söhne, Salgesch			48.00
<b>Flaschenweine Rot, Schweiz</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Rhoneblut Pinot Noir 2019, Albert Mathier & Söhne, Salgesch	4.50	22.00	45.80
<b>Blauburgunder 2019, Louise Prey Schmid</b> , Uerikon ZH	6.50	32.50	38.00
Maienfelder, Pinot noir, Markus Lampert, Maienfeld GR		24.00	46.50
Parkwein Rouge 2019, Albert Mathier & Söhne, Salgesch			48.00
Merlot 2019, Albert Mathier & Söhne, Salgesch			48.00
Syrah 2018, Albert Mathier & Söhne, Salgesch			48.00



# Schmids Neueck St.Fiden



---

---

<b>Flaschenweine Rot Ausland</b>	<b>1 dl</b>	<b>3.75 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>7.5 dl</b>
Orus 2018, Salento Primitivo, Vinosia	5.80		28.00	38.50
El Coto 2016, Crianza, Rioja Spanien			24.00	
Ripasso della Valpolicella 2016, Tomasi, Italien		24.00		
La Massa 2016, Toscana, Italien				44.50
Cabaletta 2016, Fiorebelli IGT, Veneto Italien				40.50
Roda, Reserva 2016, Rioja Spanien				56.00
Corimbo 1, 2012 Rioja Spanien				61.50
Montebuoni 2018, Castello di Ama Italien				58.50





## Weitere Getränke

### Aperitif / Digestif

Campari orange	4 cl	6.60
Campari, Appenzeller Alpenbitter, Cynar	4 cl	5.60
Alpstein-Bitter von der Goba, Martini weiss	4 cl	5.60
Aperol Spritz	2 dl	10.00
Büchsenöffner (Ramazotti Rosato mit Schweppes Tonic)	2. dl	10.50

### Möhl - Säfte

Apfelwein trüb vom Fass, offen	3 dl	3.60
Apfelwein trüb vom Fass, offen	4 dl	4.70
Apfelwein trüb vom Fass, alkoholfrei	Flasche 5 dl	5.60
Grapefruit Apple Cidre, Swizly Apple Cidre	Flasche 3.3 dl	5.40
Easy Apple Cider alkoholfrei	Flasche 2.75 dl	5.00

### Schützengartenbier offen

Lagerbier „Lady“	2 dl	3.80
Lagerbier „Stange“	3 dl	4.30
Lagerbier „Grosses“	4 dl	5.20
Lagerbier „Kübel“	5 dl	5.60

### Schützengartenbier Flaschen

Landbier, Klosterbräu, Schwarzer Bär	5 dl	5.60
Lagerbier, Schützengarten alkoholfrei	5 dl	5.60
Gallus 612.	3.3 dl	5.60
<b>Alkoholfrei:</b> Indian Pale ale, Grapefruit, Ginger-Beer	3.3 dl	5.60





## Alkoholfreie Getränke

<b>Flaschen</b>	<b>3 dl</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 lt</b>	
Mineral nature ohne Kohlensäure		4.00	5.00	8.00	
<b>Offenausschank</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1 lt</b>	<b>1.5 lt</b>
Mineral nature mit Kohlensäure	3.00	3.50	5.00	8.00	10.50
Steinkrügler Süssmost, Ice Tea,	3.00	3.50	5.20	8.50	
Rivella Blau, Goba Cola - Zero,	3.00	3.50	5.20	8.50	
Fifty-Fifty	3.00	3.50	5.20	8.50	11.50
Citro, Shorley, Rivella Rot, Goba-Cola	3.00	3.50	5.20	8.50	11.50
Goba Flauder, Flauder Yolo,	3.00	3.50	5.20		
Granini Orangenjus	3.00	3.50			
<b>RöhrenTaler frisch vom Bodensee ☺</b>	<b>2.00</b>	<b>3.00</b>	<b>5.00</b>		

## Liköre

Amaretto		28°	4 cl	5.60
Hausgemachter Eiercognac			4 cl	6.50
Hausgemachter Frauentraum			5 cl	7.50
Appenzeller Rahmlikör, Säntis Cream		18°	4 cl	6.50

## Spirituosen

			<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Trester, Kräuter		40°	3.00	5.00
Pflümli		40°	4.50	6.50
Grappa Bepi Tosolini, Rovere		42°	8.00	9.50
Grand Marnier, Kirsch, Williams, Marc		40°	5.50	8.50
Aprikosen Likör, Vieille Prune		40°	6.50	9.50
Thurgados,		40°	6.80	9.50
Hennessy, Spezial		40°	7.50	10.50
<b>Cognac Jean Fillioux, Très Vieux</b>		<b>40°</b>	<b>11.50</b>	<b>14.50</b>





## Rum

Ron Zacapo 23 Solera, Guatemala	40°	7.50	10.50
The Last Barrel Gold, Schweiz	42°	9.50	12.50
Matusalem, 15 jährig, Domenikanische Republik	40°	8.00	11.50

## Whisky, Schottland und Schweiz

Balbair 1975, 37 jährig	46°	19.00	22.00
Auchentoshan, Three Wood	43°	14.50	17.50
The Glenlivet, Archive 21 jährig	43°	13.00	16.00
Bowmore Islay, 18 jährig	43°	10.00	13.50
Bowmore Islay, Darkest Sherry, 15 jährig	43°	9.50	12.00
Aberlour, 12 jährig	48°	9.00	11.00
Higland Park, Valkyrie	45.9°	11.50	14.50
Scapa Orcadian, 16 jährig	40°	9.00	12.50
Glenfiddich, 18 jährig	40°	13.50	16.50
Lagavulin, 16 jährig	43°	10.50	13.50
The Balvenie, DoubleWood, 17 jährig (Whisky / Sherry Fass)	43°	15.50	18.50
Säntis Malt, Edition Säntis	40°	7.50	10.00
Säntis Malt, Edition Himmelberg	43°	11.50	14.00
Säntis Malt, Edition Alpstein, Sherry, 7 jährig	48°	11.50	14.50
Whisky Salto, Ruggen Bräu Interlaken	43°	13.00	16.00
Swisslander Sonnenbräu, 8 jährig	42°	10.00	13.00





---

## Kaffee - Spezialitäten

Kaffee / Espresso, crème oder nature		4.00
Schale, Ristretto, Cappuccino		4.50
Espresso Coretto		5.50
Doppelter Espresso		5.50
Latte Macchiato		4.90
Kaffee fertig oder Kräuter	2.5 cl	5.50
Kaffee Luz (Zwetschgen)	4 cl	5.70
Neueck – Kaffee mit Rahmhaube serviert	2 cl	6.70
Kaffee „Flämmli“	2 cl	9.50

## Tee

Diverse Tee's, crème		3.50
Bioteaque, grosse Tasse		4.50
Orange-, Apfel-, Flauder- oder Rumpunch alkoholfrei		3.50
Tee Rum	2 cl	6.50

## Tee

Ovomaltine / Schokolade dampferhitzt	2 dl	4.00
Ovomaltine / Schokolade kalt	3 dl	4.00
Ovomaltine / Schokolade kalt	5 dl	6.50



