

GRUEZI!

Unsere Philosophie

Wir lieben die kreative und moderne Küche, ohne unsere Verbundenheit zur Natur und den bodenständigen Dingen zu verlieren.

Der achtsame Umgang mit unseren Ressourcen ist ein elementarer Bestandteil unserer plantbased Küche.

Wir legen in jedes Gericht mit Engagement und Liebe unser ganzes Herz - jedes unserer Gerichte ist somit ein einzigartiges Kunstwerk.

Lehnen Sie sich zurück, lassen sich verwöhnen, geniessen Sie, haben Sie Spass und erleben Sie unsere Kreationen aus unserer "Plantbased Kitchen".

Unsere Speisen finden Sie ab Seite 10.

GETRÄNKE

KARTE

WARME GETRÄNKE

KAFFEE CRÈME	4.5
MILCHKAFFEE	5.0
ESPRESSO	4.5
ESPRESSO DOPPIO	6.0
CAPPUCCINO	5.0
LATTE MACCHIATO	5.5
HAUSGEMACHTER KURKUMA LATTE	6.0
HAUSGEMACHTER CHAI LATTE	6.0
HEISSE SCHOGGI	5.5
BAMBU LATTE	5.5
TEE AUS FRISCHEN BLÜTEN	4.5
KAFI "DAMPF" - Mit Goba Huskafi 42%	8.0
IRISH CHAI - unser Chai mit 4cl Baily's	9.0

Unsere Teesorten finden Sie an der Theke

Unsere "Milch"-Heissgetränke werden ausschließlich mit Barista Hafermilch zubereitet.

WASSER

EPTINGER MINERAL - (laut / still)	4 DL	4.0
	1 LT	8.5
GOBA MINERAL - (laut / leise)	33 CL	4.0
GOBA CHARISMA	33 CL	5.5
<i>Appenzeller Mineralwasser (laut) mit Weihrauchhydrolat</i>		
TONIC WATER	2 DL	4.0
PLANET ONE KRISTALLWASSER	4 DL	3.5
reines, strukturiertes und zellgängiges Wasser	1 LT	6.0

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIONADE HOLUNDER / KRÄUTER	33 CL	5.5
AILAIKE HANDMADE SCHORLE - Apfel-Quitte / Himbeere	33 CL	5.5
GOBA - Cola / Zero	33 CL	5.0
GOBA - Orange, Grape, Citro, Minze	33 CL	5.0
GOBA FLAUDER - Original / Yolo	33 CL	5.0
MÖHL SHORLEY - Apfelschorle	4 DL	5.0
GINGER ALE	4 DL	5.0
SAFT - Traube / Orangensaft	2 DL	3.5
	4 DL	5.5
SCHORLE - Traube / Orangensaft	2 DL	3.0
	4 DL	4.5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE SPECIALS

AARE SÜDHANG – <i>Bio Mandel & Gretchen / Dinkel Bell / Peterli Pan</i>	33 CL	6.0
SAILOR – <i>Orange & Lemon Limonade mit Meersalzblüten</i>	33 CL	5.5
GAZOSA LA FIOREZZANA – <i>Heidelbeere / Mandarine</i>	33 CL	5.5
CUCUMIS SOPHISTICATED DRINKS – <i>Gurke / Lavendel</i>	33 CL	5.5
MÖHL CIDER – <i>Easy Apple</i>	33 CL	6.0

FLASCHEN BIERE / ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APPENZELLER QUÖLLFRISCH	5 DL	6.0
HUUS BRAUI – <i>Dunkel / Hell / Gold naturtrüb</i>	33 CL	6.0
BARFUSS BRAUEREI – <i>Razz Berry / Pale Moon / Secret Service / Hill Billy</i>	33 CL	7.0
PANACHÉ	4 DL	5.5
GINGER BEER	33 CL	6.0
DESPERADOS	25 CL	5.0
MÖHL CIDER – <i>Grape Apple / Straight Apple / Juicy Apple</i>	33 CL	6.0
MÖHL SAFT VOM FASS (<i>mit / ohne</i>)	5 DL	6.0

APERITIF

WEISS G'SPRITZT	50/50	3 DL	8.5
ROT G'SPRITZT	50/50	3 DL	9.0
SEKT / PROSECCO		1 DL	6.5
		1 FL	38.0
HUGO		4 DL	11.0
APEROL SPRITZ		4 DL	11.0
HUGO – <i>alkoholfrei</i>		4 DL	8.5
AMICERO SPRITZ – <i>Ingwer / Orange</i>		4 DL	11.0
	<i>(mit / ohne)</i>		
MANZINI SPRITZ – <i>Beeren-Bitter</i>		4 DL	11.0
MANZONI SPRITZ – <i>Beeren-Bitter ohne Alkohol</i>		4 DL	11.0
MANZONI SPRITZ – <i>fertig aus der Flasche</i>		33 CL	7.5

Weitere hausgemachte Spezialgetränke finden sie an der Theke.

COCKTAILS & LONGDRINKS

COCKTAILS

CAIPIRINHA 12

6cl Pitu trifft frische Limette auf gezuckertem Eis

MOJITO 12

4cl Havana Club verschmilzt mit frischer Limette & Minze in Soda

CUBA LIBRE 12

4cl Havana Club trifft auf Limette und eisgekühlte Cola

SÄNTIS STÜRMER 12

4cl Appenzeller versteckt in eisgekühltem Gingerbeer mit Holundernote

GOLD-MOMENT 12

2cl Likör Goldwasser, 2cl Erdbeer & 2cl Vodka mit Flauder Original oder Tonic

WHITE INDIA – SIGNATURE DRINK 12

Eisgekühles Chai-«Milch»-Getränk mit 6 cl Licor 43

LILLET PLANET ONE 12

4cl Lillet Blanc mit Manzoni

AMICERO FRESH 12

6cl Amicero eingetaucht in Schweps mit Limette und Basilikum

FEEL FREE PUR 15

Deine Wünsche im Glas - du gibst uns das Rezept, wir mixen!

LONGDRINKS

GLETSCHERWASSER	2 DL	8
------------------------	------	---

4cl Kiwi-Likör auf Eis mit Goba Grapefruit

TOVELLIA	2 DL	8
-----------------	------	---

4cl Erdbeer-Likör auf Eis mit Goba Grapefruit oder Minze

WASSERJUMPFERE	2 DL	8
-----------------------	------	---

4cl Apfel-Likör auf Eis mit Flauder Minz

SHOTS

MINI	2 CL	4
-------------	------	---

Fragen sie nach dem verfügbaren Sortiment

GRANDE	4 CL	6
---------------	------	---

Fragen sie nach dem verfügbaren Sortiment

WEIN KARTE

WEISS, OFFEN

DOLINE CHARDONNAY IGP – Colli della Murgia / Bio	1 DL	6.5
	2 DL	12.0

Stohgelb, intensiv fruchtig, mineralisch *1)

NATURWEISS CUVEÉ – Weingut Lenz / Bio	1 DL	7.0
	2 DL	13.0

Goldgelb, Holunderblüte, Stachelbeeren, Brennnesseln *5)

ROT, OFFEN

DOLINE NERO DI TROIA – Colli della Murgia / Bio	1 DL	6.5
	2 DL	12.0

Rubinrot, intensive Fruchtnoten, schwarzer Pfeffer *14)

LAUROT – Weingut Lenz / Bio	1 DL	7.0
	2 DL	13.0

Dunkles Rot, schwarze Kirsche, elegant würzig *15)

ROSÉ, OFFEN

SELLAIA – Colli della Murgia / Bio	1 DL	6.5
	2 DL	12.0

Rosafarben, frische rote Früchte, Blumige Noten *21)

PROSECCO

HAUSPROSECCO	Glas	6.5
--------------	------	-----

WEIN

Flaschenweine

KARTE

FLASCHENWEINE, WEISS

DOLINE CHARDONNAY IGP - Colli della Murgia / Bio 0.75 FL. 43

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, intensiv fruchtige Noten von Apfel und Banane, blumige Nuancen und mineralischer Körper *1)

TUFIANO - Colli della Murgia / Bio 0.75 FL. 48

Strohgelb mit goldenen Reflexen. exotische Fruchtnote, Akazienhonig und gelbe Blüten, trocken und würzig. *2)

MATERA GRECO DOC - Cantina Mastrangelo / Bio 0.75 FL. 52

Elegant fruchtig, Zitrusnoten und Grapefruit. Leichte Mandel und Lychee Nuancen, breiter Körper, Langanhaltender Abgang. *3)

SOUVIGNIER GRIS - Weingut Lenz / Bio 0.75 FL. 49

Strohgelb, exotisch duftend, frisch und lebendig am Gaumen, vegetale Nuancen, sehr langer Abgang mit vollem Körper. *4)

NATURWEISS CUVEÉ - Weingut Lenz / Bio 0.75 FL. 49

Strohgelb, exotisch duftend, frisch und lebendig am Gaumen, vegetale Nuancen, sehr langer Abgang mit vollem Körper. *5)

PROSECCO

FONDOVICO - Colli della Murgia / Bio 1 DL 6.5
2 DL 12.0

Strohgelb mit grünlichen Reflexen, feine Perlage, Duft von Apfel und Pfirsich. Ein körperreicher Spumante mit anhaltender Struktur. *31)

GALETTO ROSÉ - Colli della Murgia / Bio 1 DL 7.0
2 DL 13.0

Rosafarben im Glas, anhaltenden Perlage, fruchtige Noten von Himbeeren und Johannisbeeren, frisch und trocken. Intensiver Abgang. *32)

FLASCHENWEINE, ROT

SYMBOL PRIMITIVO IGP - *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 69

intensives Rubinrot, starke fruchtige und blumige Noten von reifen roten Früchten, am Gaumen trocken mit würzigen Nuancen. *11)

SELVATO ROSSO CUVEÉ - *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 49

Rubinrot im Glas, Fruchtige Noten von Pflaumen und Sauerkirsche, Gewürznuancen von schwarzem Pfeffer, Leder und Tabak, trocken. *12)

MAZZARO CUVEÉ - *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 52

Granatfarben, reifen Früchte, eingelegten Kirschen leicht florale Nuancen. Trocken mit geschmeidigen Tanninen. *13)

DOLINE NERO DI TROIA - *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 46

Leuchtendes Rubinrot, rote Konfitüre, Waldbeeren und würzige Nuancen, weiche Tannine und trocken. Vollmundig und ausgewogen. *14)

LAUROT - *Weingut Lenz / Bio* 0.5 FL. 33

Robinrot, extraktreich und kräftig duftend nach dunklen Beeren, würzig, elegant und nachhaltig am Gaumen. *15)

ROTE REVOLTE CUVEÉ - *Weingut Lenz / Bio* 0.75 FL. 58

Rubinrot mit violetten Reflexen, feinwürzig mit Noten von dunkler Waldfrucht, trocken, ausgewogen mit einem fantastischem Säurespiel. *16)

FLASCHENWEINE, ROSÉ

SELLAIA - *Colli della Murgia / Bio* 0.75 FL. 43

typisch rosafarbene Zwiebelschale, frische rote Früchte, flora Nuancen von Rose, trocken und Körperreich *21)

EN GUETE!

Essen, welches die Seele berührt. Sich fallen lassen und geniessen.

Bei uns können Sie sich mit gutem Gewissen durch alle Facetten der Plantbased Kitchen durchprobieren. Wir achten bei der Zubereitung auf Regionalität und Saisonalität.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Gerichte.
Wir wünschen einen guten Appetit.

Unsere Köche, die für die kreativen Gerichte zuständig sind:

LU! von LU! kocht...

Lukas Patscheider, von seinen Freunden kurz LU! genannt lebt seit über 7 Jahren rein pflanzlich.

Er begeistert gerne Menschen ohne den Zeigefinger zu heben.
Inspirieren statt missionieren ist sein Credo!

Durch seine langjährige Erfahrung in der klassischen Gastronomie sowie Hotellerie, vereint er somit die klassische Küche mit der Moderne.

Auf Social-Media präsentiert er regelmässig seine Kochkunst.

Lassen Sie sich inspirieren.

Gabriel,

der gebürtig aus der Steiermark kommt ist unser Kreativkoch und Leiter der Küche. Er hat eine klassische Ausbildung in der gut bürgerlichen österreichischen Küche genossen und hat sich auf Fine Dining spezialisiert.

Mit seiner Leidenschaft zur pflanzenbasierten Küche zaubert er nun gesunde und nachhaltige Geschmackserlebnisse.

Mo-Fr 11:30-14:30 Uhr

MITTAGS KARTE

SCHNELL & LECKER

BURRITO WRAP 14.5

Gefüllt mit Chili sin Carne, Salat & Avocado Mayo

KEBAP-BBQ WRAP 14.5

gefüllt mit Planted, Salat & Smokey Mayo

HANDGEMACHTE GNOCCHI "BREWBE" 18

Appenzeller Bier-Hack, Basilikum und Cashewparmesan

CHILI SIN CARNE 16

Scharfer mexikanischer Eintopf mit Brot

TOMATENSUPPE TOSKANA (klein / gross) 6 | 10

Tomatensuppe mit Gemüseinlage & Brot

KOKOS-ERBSENSUPPE (klein / gross) 6 | 10

mit Brot

SCHICHTSALAT IM GLAS 10

Randen-Linsensalat, Coleslaw, Tomaten, gerösteter Blumenkohl & Blattsalate. Dazu Brot

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PLANT-BASED SCHNITZEL od. "CHICKEN NUGGETS" 14.5

Serviert mit Salatgarnitur, Potatomash oder Taglietelle.

Weiters erhalten Sie auch alle unsere anderen Speisen in kleineren, kindergerechten Portionen

Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten bekommen Sie bei unserem Servicepersonal.

SPEISE KARTE

ab 18 Uhr
sowie Sa & So ganztags

VORSPEISEN

KAROTTENLAX HÄPPCHEN 11

mit Cashewcreme und Senf Perlen

PILZCREME CANAPEES 14

mit Limetten-Aioli & Tofucrunch

PLANET ONE SALATBOWL 15

Karottenlax, Schnitzelstreifen, Blattsalate,
Coleslaw & Hausdressing

OLIVENTARTAR 9.5

mit frischer Bruschetta, Kapern & Toast

SUPPEN

TOMATENSUPPE TOSKANA 8 | 12

mit Gartengemüse, Basilikum & Brot

KOKOS ERBSENSUPPE 8 | 12

Unsere Suppen können Sie als
Vor- oder Hauptspeise bestellen.

HAUPTGERICHTE

TAGLIATELLE 22

mit Pilzrahmsauce, Kräuter & Minigemüse

PULLED BBQ MUSHROOMS 26

Pilze, Coleslaw, Potatomash
& Smokey Mayonnaise

KNUSPRIGE POLENTASCHNITTE 26

mit Ratatouille Gemüse, Bratensaft, Mini-Gemüse
& Crunchy Tofu-Sticks

HANDGEMACHTE GNOCCHI 24

mit Appenzeller Bier-Hack, Basilikum, Mandeln,
glasierten Cherrytomaten, & Cashew-Parmesan

MEDITERRANE RAVIOLI 24

mit Cashew-Weißwein-Sahnesauce, "Lax"
& Mini Gemüse

DESSERTS

RAWCAKE IM GLAS 7

BROWNIE MIT BEEREN 7

PFIRSICHCREME MIT MANDEL 7

DESSERTVARIATION 12

Mini-Rawcake, Brownie, Pfirsichcreme, Beeren,
Crumble und Überraschung aus unserer
Desserküche

WEIN DETAILS

WEISS

(1) DOLINE CHARDONNAY IGP *Colli della Murgia / Bio*

Kristallklar, strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv und komplexer Auftritt. Fruchttige Noten von goldenem Apfel und Banane. Dazu krautige und blumige Düfte von Ginster, Orchideen, kleinen Wildblumen, Thymian und Rosmarin die an Murgia erinnern. Im Mund ist er trocken, intensiv, erfrischend, mineralisch und besitzt eine gute Säure.

(2) TUFIANO - *Colli della Murgia / Bio*

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Es hat intensive sortentypische Noten von exotischen Früchten, Akazienhonig und gelben Blüten, die sich zu angenehmen Aromen von reifem weißem Fruchtfleisch entwickeln. Der Geschmack ist frisch, trocken und würzig.

(3) MATERA GRECO DOC - *Cantina Mastrangelo / Bio*

Elegant fruchtig, Zitrusnoten und Grapefruit. Leichte Mandel und Lychee Nuancen, breiter Körper, Langanhaltender Abgang.

(4) SOUVIGNIER GRIS - *Weingut Lenz / Bio*

Strohgelb, exotisch duftend, frisch und lebendig am Gaumen, vegetale Nuancen, sehr langer Abgang mit vollem Körper.

(5) NATURWEISS CUVEÉ - *Weingut Lenz / Bio*

Strohgelb, Duft nach Holunder und Stachelbeere, spritzig leicht und nachhaltig am Gaumen.

ROSÉ

(21) SELLAIA - *Colli della Murgia / Bio*

Klare, typisch rosafarbene Zwiebelschale. Ziemlich intensiv und komplex. Fruchttige Noten von frischen roten Früchten und Waldbeeren sowie reifen Kirschen. Blumige Noten von Unterholz, weißer und rote gerade gepflückter Rose. Im Mund trocken, frisch und schmackhaft. Ein körperreicher, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein.

PROSECCO

(31) FONDOVICO - *Colli della Murgia / Bio*

Klare, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen sowie sehr feinen anhaltenden Blasen. Intensiv und komplex. Fruchttige Noten von reifem «Annurca-Apfel» und weißem Pfirsich. Dazu blumige Noten die an Ginster, kleine Feldblumen, Thymian und Salbei erinnern. Im Mund ist er frisch, schmackhaft und trocken. Ein ausgewogener körperreicher Spumante mit ziemlich intensiver und anhaltender Struktur.

(32) GALETTO ROSÉ *Colli della Murgia / Bio*

Klare, typisch rosafarbene Schalenfarbe sowie einer sehr feinen und anhaltenden Bläschenbildung. Ziemlich intensiv und komplex. Fruchttige Noten von frischen Himbeeren und Johannisbeeren. Blumige Noten von Unterholz und kleinen Wildblumen. Im Mund ist er, frisch, schmackhaft und trocken. Ein körperreicher Wein, ausgewogen, recht intensiv und anhaltend.

ROT

(11) SYMBOL PRIMITIVO IGP – *Colli della Murgia / Bio*

Klares, intensives Rubinrot mit leichten Granattönen. Intensiv und sehr komplex. Fruchttige Noten von reifen roten Früchten: Sauerkirsche, Schwarzkirsche und Johannisbeere dazu blumige Noten von Veilchen und roter Rose. Gewürznoten von Pfeffer, Leder und Tabak, Schokolade und Vanille sowie Spuren von Trockenfrüchten. Im Mund warm, weich und trocken. Ziemlich frisch und schmackhaft sowie ausgewogenem Tannin durch die kurze Reifung im 5000 l Holzfass.

Ein strukturstarker, ausgewogener, intensiver und äusserst anhaltender Wein.

(12) SELVATO ROSSO CUVÉE – *Colli della Murgia / Bio*

Klar, rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Intensiv und ziemlich komplex. Fruchttige Noten von Pflaumen und Sauerkirsche. Intensive blumige Noten von roter Rose und Nuancen von Hundsrose. Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Leder und Tabak. Im Mund warm, weich und trocken. Ziemlich frisch und schmackhaft sowie lebhaften und geschmeidigen Tanninen.

Es ist ein vollmundiger, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein.

(13) MAZZARO CUVÉE – *Colli della Murgia / Bio*

Klar, granatfarben, intensiv und komplex. Fruchttige Noten von reifen Früchten, eingelegten Kirschen und Schwarzkirschen. Dazu lebhaft pflanzliche Noten und Nuancen von verwelkten Blumen. Gewürznoten von Pfeffer, Leder und Tabak sowie sich entfaltender Nuancen von Wachs und Röstnoten. Im Mund warm, weich und trocken. Ziemlich frisch und schmackhaft sowie lebhaften und geschmeidigen Tanninen. Ein strukturreicher, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein.

(14) DOLINE NERO DI TROIA – *Colli della Murgia / Bio*

Klares, leuchtendes Rubinrot. Intensiv und ziemlich komplex. In der Nase intensive Fruchtnoten von Konfitüre aus roten Früchten und Johannisbeeren; blumige Anklänge von Waldbeeren und Veilchen. Leicht würzige Nuancen von schwarzem Pfeffer und Zitrusnoten. Im Mund warm, weich und trocken. Ziemlich frisch und schmackhaft sowie lebhaften und geschmeidigen Tanninen. Es ist ein vollmundiger, ausgewogener, intensiver und anhaltender Wein.

(15) LAUROT – *Weingut Lenz / Bio*

Laurot ist eine robuste, tschechische Neuzüchtung, mit kleinen, extraktreichen Beeren.

(16) ROTE REVOLTE CUVÉE – *Weingut Lenz / Bio*

Die Rote Revolte ist eine Mariage unserer besten PIWI Fässer aus den zwei Jahrgängen 2020 und 2021: Cabertin, Pinotin, Cal 1-28, Satin Noir, Laurot und Cal 1-36. Die Abfüllung erfolgte am 7. Februar 2022.

Rubinrot mit violetten Reflexen, feinwürzig mit Noten von dunkler Waldfrucht, trocken, ausgewogen mit einem fantastischem Säurespiel.