

## INHALT

<b>Champagner   Schaumweine   Champagner Cocktails</b>	2
<b>Spritz   Sours</b>	3
<b>Apéritifs   Bitters   Liqueurs   Brände</b>	4
<b>Signature Drinks   O% Drinks</b>	5
<b>Klassische Drinks</b>	6
<b>Bier</b>	7-9
<b>Weissweine</b>	10
<b>Roséweine</b>	11
<b>Rotweine</b>	12
<b>Rotweinperlen</b>	13
<b>Gin</b>	14
<b>Rum   Vodka   Agave</b>	15
<b>Whisky</b>	16
<b>Limonaden   Softdrinks</b>	17
<b>Kaffee   Tee</b>	18
<b>Kleines Frühstück   Blumenmarkt Brunch</b>	19
<b>Unsere Klassiker   Aus der Backstube von Monica Skinner</b>	20
<b>Antipasti</b>	21
<b>Unsere Produkte   Öffnungszeiten   Kontakt   Reservationen</b>	22

## CHAMPAGNER | SCHAUMWEINE

<b>Champagner Billecart-Salmon</b> 1dl 7,5dl	15.00 95.00
<i>Brut Réserve</i>	
<b>Champagner Laurent Perrier</b> 7,5dl	140.00
<i>Blanc de Blancs</i>	
<b>Champagner Ruinart</b> 7,5dl	150.00
<i>Rosé</i>	
<b>Champagner Ruinart</b> 7,5dl Magnum	130.00 270.00
<i>Brut</i>	
<b>Prosecco Rosé Corvezzo</b> 1dl 7,5dl	9.50 65.00
<i>Extra Dry</i>	
<b>Prosecco Jeio</b> 1dl 7,5dl	9.00 62.00
<i>Extra Dry</i>	

## CHAMPAGNER COCKTAILS

<b>Bellini</b>	16.50
<i>Champagner, Pfirsichpürée</i>	
<b>Mimosa</b>	15.00
<i>Champagner, frisch gepresster Orangensaft</i>	

## SPRITZ

<b>Italicus Spritz</b>	14.50
<i>Bergamotte, Zeder</i>	
<b>Veneziano Spritz</b>	13.50
<i>Mit Select Aperitivo</i>	
<b>Limoncino Spritz</b>	13.50
<i>Zitronen aus Ligurien</i>	
<b>Kina Karo Spritz</b>	13.50
<i>Mit Botanicals aromatisierter Weisswein</i>	
<b>White Port Spritz</b>	13.00
<i>Graham's White Port &amp; Tonic</i>	
<b>Leo Spritz</b>	13.00
<i>Grüner Veltliner, Pink Grapefruit, Soda</i>	

## SOURS

<b>Limoncino Sour</b>	14.00
<b>Veneziano Sour</b>	14.00
<b>Amaretto Sour</b>	14.00
<b>Pisco Sour</b>	15.00
<b>Whiskey Sour</b>	15.00

APÉRITIFS | BITTERS | LIQUEURS | BRÄNDE

<b>Vermouth</b> 4cl 17%	9.00
<i>Jsotta Bianco Rosso</i>	
<b>Cynar</b> 4cl 16.5%	9.00
<b>Campari</b> 4cl 25%	9.00 11.00 13.00
<i>On the Rocks Soda Orangenjus</i>	
<b>Pastis de Marseille Ricard</b> 4cl 45%	9.00
<b>Braulio</b> Amaro Alpino di Bormio 2cl 4cl 24.7%	5.50 9.00
<b>Appenzeller</b> Alpenbitter 2cl 4cl 29%	5.50 9.00
<b>Bermontis</b> Kräuter, Aprikose, Erdbeere 2cl 4cl 30%	5.50 9.00
<b>Ingwerer</b> Likör aus Ingwer und Apfel 2cl 4cl 24%	5.50 9.00
<b>Limoncino</b> Portofino 2cl 4cl 30%	5.50 9.00
<b>Portwein</b> weiss Graham's Blend No. 5 2cl 4cl 19%	6.00 12.00
<b>Portwein</b> rot Taylor's 10 yrs 2cl 4cl 20%	6.00 12.00
<b>Grappa</b> Chardonnay 12 Mt. im Eichenfass 4cl 40%	10.00
<b>Grappa</b> Chardonnay 18 Mt. im Eichen- & Kirschenfass 4cl 41%	12.00
<b>Grappa</b> Moscato 4cl 41%	10.00
<b>Brandy</b> Carlos Primero 4cl 38%	10.00

## SIGNATURE DRINKS

<b>White Negroni</b>	16.00
<i>Gin, Jsotta weisser Vermouth, Italicus, Orangenblüte</i>	
<b>Im Wald</b>	16.00
<i>Nordes Gin, Waldhonig, weisse Fichten-Cola, Angostura Bitters</i>	
<b>Ernesto</b>	15.00
<i>Gin, Sanbitter, Zitronensaft</i>	
<b>Züri Ost</b>	16.00
<i>Vodka, Süssmost, Holunderblüte, Gurke, Zitronensaft</i>	
<b>Covent Garden</b>	17.00
<i>Vodka, St.Germain Holunderlikör, Basilikum, Gurke, Ginger Ale</i>	

## 0% DRINKS

<b>Vaux Träublein 1dl 7dl</b>	6.50 45.00
<i>Alkoholfreier Rosé-Schaumwein</i>	
<b>Rebels Dolce Spritz</b>	13.00
<i>Bitterorange, Rhabarber, Tonic</i>	
<b>Amaretto Sour 0%</b>	13.00
<i>Giffard Orgeat Mandelsirup, Zitronensaft, Wasser</i>	
<b>Fruity Cassis</b>	14.00
<i>Orangensaft, Limettensaft, Zitronensaft, Zuckersirup &amp; Cassis</i>	

## KLASSISCHE DRINKS

<b>Porn Star Martini</b>	18.00
<i>Vodka, Limettensaft, Vanille-Sirup, Passionsfrucht, Champagner</i>	
<b>Bramble</b>	16.00
<i>Gin, Brombeerlikör, Zuckersirup, Limettensaft</i>	
<b>Espresso Martini</b>	17.00
<i>Vodka, Kaffeelikör, Espresso</i>	
<b>Moscow Mule</b>	16.00
<i>Vodka, Ginger Beer, Limettensaft</i>	
<b>Pimm's Cup N°1</b>	15.00 Krug 60.00
<i>Likör auf Gin-Basis mit Kräutern und Zitrusfrüchten dazu Ginger Ale, Minze, Orange, Gurke &amp; Beeren</i>	
<b>Negroni</b>	16.00
<i>Gin, Jsotta roter Vermouth, Campari</i>	
<b>Tom Collins</b>	17.00
<i>Old Tom Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda</i>	
<b>Mojito</b>	17.00
<i>Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda</i>	

## LAGERBIER

<b>Appenzeller Bier Quöllfrisch naturtrüb</b>	4.10 5.40 8.00 24.00
2dl 3dl 5dl Krug 15dl	
<b>Schützengarten</b>	4.10 5.40 8.00 24.00
2dl 3dl 5dl Krug 15dl	
<b>Picon Bière</b>	1.50
<i>Französischer Orangenbitterlikör als Bierzusatz</i>	
<b>Birra Moretti 33cl</b>	7.00
<i>Italienisches Kulturgut seit 1859</i>	

## AMBER

<b>Schützengarten Klosterbräu 33cl</b>	7.50
<i>Preisgekröntes Amber mit Aromahopfen</i>	

## WEIZEN

<b>Meckatzer Urweizen 50cl</b>	9.00
<i>Allgäuer Weizen (Flaschengärung) mit Caramelmalz</i>	
<b>Vedett Extra White 33cl</b>	9.00
<i>Hervorragendes, helles, mildes, belgisches Weizenbier</i>	

## PALE ALE

<b>Boxer</b> 33cl	7.00
<i>Das harmonische Pale Ale aus Yverdon-les-Bains</i>	
<b>Kitchen Brew American Pale Ale</b> 33cl	8.50
<i>Würzig-gehaltvolles Craftbier aus Allschwil</i>	

## INDIA PALE ALE

<b>Girun</b> 33cl	9.50
<i>Weiches, fruchtiges IPA aus der Engadiner Alpenbrauerei</i>	
<b>Birrificio Sottobisio</b> 33cl	9.00
<i>Wunderschönes, fruchtig-bitteres, IPA aus dem Tessin</i>	
<b>Dolden Sud</b> 33cl	9.00
<i>Herrlich ausgewogenes Bio-IPA aus Bayern</i>	
<b>Brewdog Punk</b> 33cl	9.00
<i>Das kräftige Vorzeige-Craft-IPA aus Schottland</i>	
<b>Vedett</b> 33cl	9.00
<i>Belgisches IPA mit schönen Bitternoten und feiner Frucht</i>	



## PORTER

**Dolden Dark 33cl** 9.00  
*Hopfig-fruchtig-malziges Starkbier mit Röstaromen*

## BIERSPEZIALITÄTEN

**Appenzeller Ginger Bier 33cl** 8.50  
*Mit Ingwer fermentiertes Appenzellerbier*

**Birra da Ris 33cl** 7.50  
*Mildes und aromatisches Bier aus Tessiner Reis (glutenfrei)*

## ALKOHOLFREI

**Appenzeller Sonnwendig Alkoholfrei 33cl** 5.50  
*Aromatisches Lagerbier ohne Nebenwirkungen*

**Kitchen Brew Windstill Pale Ale 33cl** 8.50  
*Vollmundiges, leicht malziges Pale Ale mit wenig Bitterkeit*

**Dolden Null 33cl** 9.00  
*Das beliebte IPA ohne Alkohol*

## WEISSWEINE

	<i>1dl 7.5dl</i>
<b>Grüner Veltliner</b> Weingut Rutenstock, Röschitz (A) <i>Zart würzig, feine Mineralität, dezente Frucht</i>	7.00
<b>Blanc de Noir</b> Huberwein, Götighofen (CH) <i>Lieblich, körperreich, Aromen von Birne und Melone, fruchtiger Apérowein aus Thurgauer Pinot Noir Trauben</i>	8.50 58.00
<b>Verdejo Viña Oropéndola</b> Rueda (E) <i>Würzig, frisch, tropische Früchte und grüner Apfel</i>	7.50 52.00
<b>Roero Arneis</b> Bruno Giacosa, Piemont (I) <i>Elegant, frisch und würzig - typisch Piemont Aromen von Birne und Zitrusfrüchten, langer Abgang</i>	9.50 65.00
<b>Merlot bianco</b> Bianca Maria, Castello di Morcote (CH) <i>Zart, frisch, am Gaumen trocken und ausgewogen Wunderschönes Beispiel sorgfältigen Tessiner Weinbaus</i>	8.50 58.00
<b>Pinot Grigio</b> Nals-Margreid, Südtirol (I) <i>Trocken, feine Aromen von Aprikose und Thymian</i>	8.00 55.00
<b>Yvorne Petit Vignoble</b> Chablais (CH) <i>Mineralischer, eleganter und rassischer Chasselas von Rebstöcken, die auf abgerutschtem Felsstein wurzeln</i>	8.50 58.00
<b>Riesling</b> Juwel, Juliane Eller, Rheinhessen (D) <i>Trockener, frischer Riesling vom naturnahen, nachhaltigen und innovativen Weinbau von Juliane Eller</i>	8.00 55.00

ROSÉWEINE

	<i>1dl 7.5dl Magnum</i>
<b>Hecht &amp; Bannier</b> Côtes de Provence (F)	7.50 52.00 104.00
<i>Eleganter, frischer, charmanter und mineralischer Rosé mit feinen Noten von Anis, Fenchel und Blüten</i>	
<b>Domaine de l'Olivette</b> Bandol (F)	62.00
<i>Von den steinigen Hängen zum Meer im südfranzösischen Bandol stammt dieser ortstypische, feine und elegante Rosé</i>	

## ROTWEINE

	<i>1dl 7.5dl</i>
<b>Tinto Fino</b> Antidoto, Ribera Del Duero (E) <i>Fruchtiger Tempranillo mit Aromen von dunklen Beeren. Kraftvoll und doch elegant am Gaumen</i>	9.00 62.00
<b>Insoglio del Cinghiale</b> Biserno, Toskana (IT) <i>Fruchtiger, saftiger und aromatischer Verführer aus dem traditionshaus Biserno im Herzen der Toskana</i>	9.00 62.00
<b>Primitivo</b> Papale, Apulien (I) <i>Aromatischer, fruchtiger und würziger Primitvio, ein charaktervoller Botschafter aus Süditalien</i>	7.50 52.00
<b>Barbera Soliter</b> Piemont (I) <i>Gehaltvoller, runder Norditaliener mit Aromen von Kirsche und dunklen Beeren. Typische feine Säure</i>	8.50 58.00
<b>Bordeaux</b> Château Lespault-Martillac (FR) <i>Merlot-betonter, tiefgründiger wein von 40-jährigen Reben südlich von Bordeaux. 14 Monate im Barrique gereift</i>	9.50 65.00
<b>Pinot Noir</b> Sélection, Wolfer, Weinfeldten (CH) <i>Schön strukturierter Pinot Noir aus dem Thurgau, fruchtig und würzig zugleich. 10 Monate im Barrique gereift</i>	9.00 62.00

## ROTWEINPERLEN

	7.5dl
<b>Il Rosso di Chiara</b> Merlot, Paolo Basso, Tessin (CH) <i>Eigenkreation des Sommelier-Stars Paolo Basso. Am Gaumen Brombeeren, Kirschen und Röstaromen. Ausgeprägt und tief</i>	90.00
<b>Mille e una notte</b> Nero d'Avola, Sizilien (I) <i>Vorzeige-Sizilianer mit schöner Frucht, Balsamico-Noten und fein in Erscheinung tretenden orientalischen Gewürzen</i>	109.00
<b>Produttori del Barbaresco</b> Piemont (I) <i>Traditionsreicher Gemeinschaftswein der Kooperative von 50 Barbaresco-Poduzierenden. Ein eleganter Klassiker</i>	75.00
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Clos Saint Jean, Rhonetal (FR) <i>Fruchtig, rund, tiefgründig. Ein verführerischer Wein, der trotz seiner Wucht Eleganz und Charakter ausstrahlt</i>	82.00
<b>Ridge Geyserville</b> Zinfandel, Kalifornien (USA) <i>Zinfandel-dominiertes, fruchtiger und würziger Blend von alten Reben im nördlichen Sonoma-Tal nahe San Francisco</i>	85.00
<b>Réserve de Georges</b> Languedoc (FR) <i>Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz verleihen diesem Cuvée aus dem Südwesten Frucht und Geschmeidigkeit</i>	65.00
<b>Roda 1 Reserva</b> Rioja (E) <i>Aromen von reifen Beeren gepaart mit Holznoten.</i>	98.00
<b>Domaine des Landions</b> Les cailloutis, Neuchâtel (CH) <i>Eleganter Pinot Noir aus den steinigten Hängen ob Neuenburg</i>	72.00

## GIN

<b>Rivo Gin</b> 4cl 43%	14.00
<b>KiNoBi Kyoto Dry Gin</b> 4cl 45.7%	13.00
<b>Brick Straight Dry Gin</b> 4cl 40%	11.00
<b>Nordés Atlantic Gin</b> 4cl 40%	12.00
<b>Le Tribute Gin</b> 4cl 43%	12.00
<b>Sipsmith London Dry Gin</b> 4cl 41.6%	13.00
<b>Sikkim Bilberry Gin</b> 4cl 40%	12.00
<b>Hendrick's Gin</b> 4cl 41.4%	12.00
<b>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin</b> 4cl 47%	13.00
<b>Gin Mare</b> 4cl 42.7%	13.00

## TONIC WATER

<b>Double Dutch</b> Tonic Water	5.50
<b>Thomas Henry</b> Tonic Water	5.50
<b>Thomas Henry</b> Botanical Tonic	5.50
<b>Le Tribute</b> Premium Tonic Rosmarin	7.00

## RUM

<b>HSE Port Finish</b> Extra Vieux Rhum Agricole 2cl 4cl 42% <i>Martinique, 7 Jahre im Eichenfass, 1 Jahr im Portweinfass</i>	7.00 14.00
<b>J.M. Blanc</b> Rhum Agricole, Martinique 4cl 50-55%	13.00
<b>J.M. VSOP</b> Rhum Agricole, Martinique 4cl 43%	14.00
<b>Pacto Navio</b> Rum, Kuba 4cl 40%	14.00
<b>Don Papa Baroko</b> Rum based Spirit, Philippinen 4cl 40%	13.00

## VODKA

<b>Koskenkorva Vodka</b> Climate Action, Gerste, Finnland 4cl 40%	12.00
<b>Vodka Absolut</b> Weizen, Schweden 4cl 40%	12.00
<b>Vodka Belvedere</b> Roggen, Polen 4cl 40%	13.00

## AGAVE

<b>Mezcal Amarás</b> Espadin Joven 2cl 4cl 37%	6.50 13.00
<b>Tequila Espolon</b> Blanco Reposado 2cl 4cl 40%	5.50 9.00
<b>Tequila Padre Azul</b> Reposado 2cl 4cl 38%	8.00 16.00

## SCOTCH SINGLE MALTS

<b>The Glenrothes</b> 12 years Speyside 2cl 4cl 40%	6.00 12.00
<i>Aromen von Vanille, Melone und Zimt</i>	
<b>Tamdhu</b> 12 years Speyside 2cl 4cl 43%	7.00 14.00
<i>Fruchtig, dennoch würzig und leicht torfig</i>	
<b>Oban</b> 14 years Highland 2cl 4cl 43%	7.00 14.00
<b>Lagavulin</b> 16 years Islay 2cl 4cl 43%	7.00 14.00

## SCOTCH SINGLE MALTS - BARREL STRENGTH

<b>Olt Pulteney 2007</b> 11 yrs Single Cask Highland 2cl 4cl 57.2%	9.00 18.00
<i>11 Jahre im Bourbon-Fass gelagerter, würziger Scotch</i>	
<b>Coal Ila</b> 12 yrs Single Cask Islay 2cl 4cl 48.4%	9.00 18.00
<i>Torfig, rauchig, BBQ, würzig</i>	
<b>The Whisky Cellar „House Malt“</b> 9 yrs 2cl 4cl 57.1%	8.00 16.00
<i>Schöner Einsteiger mit Karamellnoten</i>	
<b>Old Particular</b> 18 yrs Single Cask Speyside 2cl 4cl 56.9%	12.00 24.00
<i>„The Midnight Series“, Aromen von rumgetränkten Rosinen</i>	
<b>Lady Glen</b> 13 yrs Single Cask Highland 2cl 4cl 57.6%	9.00 18.00
<i>Honig-Aprikose, würziger Apfel, Karamell, Muskatnuss</i>	

## IRISH WHISKEY

<b>Roe &amp; Co</b> Blended Irish Whiskey Bourbon Cask 4cl 45vol%	11.00
---	-------



## LIMONADEN | SOFTDRINKS

<b>Blumenmarkt Eistee</b> Mango oder Kräuter-Hibiskus 3dl 5dl	5.80 8.20
<b>Blumenmarkt Bio-Ingwer-Zitronen-Limonade</b> 3dl 5dl	5.80 8.20
<b>Yuzu-Limonade</b> Urban Lemonade	7.50
<b>Calamansi-Limonade</b> Urban Lemonade	7.50
<b>Maracuja-Limonade</b> Lemonaid+	7.50
<b>Blutorangen-Limonade</b> Lemonaid+	7.50
<b>Mate</b> Lemonaid+	7.50
<b>Basilikum-Ingwer-Limonade</b> Balis	7.50
<b>Gurken-Limonade</b> Cucumis	7.50
<b>Thomas Henry</b> Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	6.00
<b>Sanbitter</b>	5.50
<b>Chinotto</b>	5.50
<b>Bio-Süssmost   Süssmost-Schorle</b> 3dl 5dl	5.50 8.00
<b>Bio-Orangensaft</b> frisch gepresst 2dl 3dl	6.50 9.00
<b>Bio-Mango-Passionsfrucht-Smoothie</b> Traktor	8.50
<b>St.Galler Wasser</b> aus Mels mit ohne Kohlensäure 3dl 5dl	5.00 6.80
<b>Coca Cola Coca Cola Zero</b> 3dl 5dl	5.00 7.00
<b>Rivella rot blau</b>	5.00

## KAFFEE | TEE

<b>Ristretto Espresso Espresso Macchiato</b>	4.70 doppelt 6.40
<b>Kaffee Americano</b>	4.90
<b>Flat White</b>	5.20
<b>Milchkaffee Cappuccino</b>	6.00
<b>Latte Macchiato</b>	6.50
<b>Caffè Freddo</b>	6.50
<b>Affogato al caffè</b> mit Vanilleeis der Gelateria Vorrei	8.50
<b>Ovomaltine/Schokolade</b> kalt warm	5.80
<b>Chai Latte</b> hausgemacht kalt warm   <b>Dirty Chai</b> kalt warm	7.50 9.20
<b>Matcha Latte</b> kalt warm	7.50
Espresso Shot	1.70
<b>Frischer Ingwertee mit Zitrone</b>	6.00
<b>Frischer Pfefferminztee</b>	6.00
<b>Blumitee</b> Kräuter, Heidelbeere, Veilchen	5.50
<b>Keemun</b> Schwarztee	5.50
<b>Verbena</b> Eisenkraut	5.50
<b>Chung Hao</b> Jasmintee	5.50
<b>Nana Minze</b> Marokko	5.50
<b>Grüntee</b>	5.50
<b>Rooibos Paradiso</b> Früchtetee	5.50
<b>Kamillenblütentee</b>	5.50

## KLEINES FRÜHSTÜCK | TÄGLICH

<b>Capelli-Buttergipfeli, Laugen-Gipfeli, Vollkorn-Gipfeli</b>	2.50
<b>Brioche</b>	3.00
<b>Hausgemachtes Birchermüesli</b>	10.00
<b>Granola</b> mit griechischem Joghurt und Fruchtkompott	10.00
<b>Butter &amp; Konfitüre oder Honig</b>	3.00

## BLUMENMARKT BRUNCH | SAMSTAG & SONNTAG

<b>Avocado und pochiertes Ei auf Brot</b>	16.50
<i>Hausgemachte Mayonnaise</i>	
<b>Omelette</b>	16.00
<i>Käse, frischer Blattspinat</i>	
<b>Spiegelei oder Rührei</b>	14.50
<i>2 Freilandeier vom Bauernmarkt, dazu Safranmayonnaise</i>	
<b>Tatar vom Bündner Lachs</b>	19.00
<i>Meerrettich, Zwiebeln, Kapern, Senf, Apfel, Limette, Dill</i>	
<b>French Toast</b>	14.50
<i>Fruchtkompott, Haselnuss</i>	

*pimp your eggs - mit Speck|mit Lachs* 4.00|8.00

## UNSERE KLASSIKER

<b>Focaccia San Daniele</b>	12.50
<i>Prosciutto San Daniele, Mozzarella, Rucola, Oliventapenade</i>	
<b>Focaccia Caprese</b>	12.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Pesto verde</i>	
<b>Focaccia Vegana</b>	12.50
<i>Wechselnde Zutaten</i>	
<b>Quiche</b>	10.50
<i>Wechselndes Angebot an feinen Quiches</i>	
<b>Salat</b> klein gross	14.00 17.00
<i>Kreative Salatvariationen</i>	
<b>Suppe</b> klein gross	12.50 16.50
<i>Täglich frisches Angebot während der kalten Jahreszeit</i>	

## AUS DER BACKSTUBE VON MONICA SKINNER

<b>Kuchen</b>	9.50
<b>Torten</b>	10.50
<b>Cakes</b>	7.00
<b>Brownies</b>	5.50

## ANTIPASTI

<b>Muolener Hauskäse</b> & Brot mit Tessiner Feigensenf <i>Rohmilchkäse der Käserei Bregensdorf, Jürg Schmidhauser</i>	10.00 13.50
<b>Burrata</b> <i>Petersilienöl, Olivencrumble, Focaccia</i>	13.50
<b>Fetakäse</b> <i>Mariniert in Basilikumpesto</i>	9.00
<b>Prosciutto San Daniele</b> & Brot <i>Mindestens 15 Monate gereift</i>	14.00
<b>Puschlaver Salametti</b> & Brot <i>Direkt von der Traditionsmetzgerei Macelleria Lardi, Poschiavo</i>	9.50
<b>Zart geräucherter Speck</b> & Brot <i>Von der Scheiwiller Schlossmetzger, Herisau</i>	9.50
<b>Hummus</b> & Brot <i>Mit Süsskartoffeln, Knoblauch und Thymian</i>	9.50
<b>Champignons &amp; Marroni</b> <i>Mariniert mit Ahornsirup, Thymian und Knoblauch</i>	9.50
<b>Nussmischung</b> <i>Mit Ahornsirup und Bergsalz</i>	8.50
<b>Tomaten halbtrocknet</b>	8.50
<b>Oliven grün aus Griechenland</b>	8.50
<b>Artischockenherzen grilliert</b>	8.50

*erhältlich bis 22:00 Uhr*

## UNSERE PRODUKTE

Regionale Produkte aus biologischem Anbau liegen uns am Herzen. Unsere Fleischprodukte sind aus Schweizer Fleisch hergestellt, der Rohschinken stammt aus Italien, der Lachs aus Graubünden. Für unsere Frühstücksgerichte sowie die hausgemachte Mayonnaise verwenden wir regionale Freiland Eier

Zu Allergenen geben wir gerne detaillierte Informationen

## ÖFFNUNGSZEITEN | KONTAKT | RESERVATIONEN

Montag - Donnerstag 07:00 - 24:00

Freitag - Samstag 07:00 - 01:00

Sonntag 10:00 - 18:00 (nicht ganzjährig)

Samstagsbrunch ab 9:00 Uhr (ohne Reservation)

Sonntagsbrunch ab 10:00 Uhr (mit Reservation)

Marktplatz 25 9000 St.Gallen Telefon 071 535 48 01 [www.blumenmarktbar.ch](http://www.blumenmarktbar.ch)

Reservierungen für Gruppen von 6-12 Personen: 071 535 48 01

Reservierungen für Gruppen ab 12 Personen: [reservation@blumenmarktbar.ch](mailto:reservation@blumenmarktbar.ch)

*gedruckt auf nachhaltigem Lessebo Rough Natural Papier*