

Irmas Mahlwerk

Getränke- und Speisekarte

Weisswein

Hauswein weiss:

1dl Fr. 6.00

2dl Fr. 12.00

3dl Fr. 17.00

La Pépité AOC La Côte, **50 cl** Fr. 19.00

Chasselas, Grand cru d'Étoy, Domaine de Joliclos. Label Or Terravin 2017. Ein Wein, der das Terravin-Label trägt, muss im Aussehen, in der Nase und im Gaumen perfekt sein. Er muss typisch sein für sein Terroir, seine Appellation und seine Rebsorte.

Cuvée weiss Weingut Lenz, AOC Thurgau, 9.5 %, **50 cl** Fr. 20.00

Bio/vegan, Fruchtig, lieblich und im Gaumen erfrischend, mit Restsüsse. Lenz war Schweizer Bioweingut 2016 und 2018.

Regional:

Seftiger Lumi AOC Thunersee, 2016, 12.8 %, **75 cl** Fr. 43.00

Der Lumi Blanc de Noir (Cabernet Dorsa, Pinot Noir) aus unserer Nachbargemeinde wird aus blauen Trauben gepresst. Duftig und intensiv in der Nase nach Melone, Weichseln und Hibiskus, erfrischend im Gaumen und nachhaltig im Geschmack. Mehrfach ausgezeichnet.



Rotwein

«Wer geniessen kann, trinkt keinen
Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse»

Salvador Dalí

Hauswein rot:

1dl Fr. 6.50

2dl Fr. 12.50

3dl Fr. 18.00

Pinot Noir, AOC Schaffhausen, 2016, 13 %, **50 cl** Fr. 25.00

Sortentypisch und sauber vinifiziert. Ein filigraner Pinot Noir begeistert mit seinem beerigen Burgunderaroma. Die warme Frucht ist dicht und komplex. Geschmeidiger Wein mit angenehm eingebundenen Tanninen. Weingut Lindenhof Osterfingen.

Cuvée rot Weingut Lenz, AOC Thurgau, 10.5 %, **50 cl**..... Fr. 27.00

Bio/vegan. Purpurrot, fruchtiger Auftakt nach roten Beeren, rund und ausgeglichen, leicht und süffig. Pinot Noir/Léon Millot/Maréchal Foch. Lenz ist Schweizer Bioweingut 2016 und 2018.

41 Carat (Mara), AOC La Côte, 13,5 %, 2016

Kräftiger Wein mit tiefroter Farbe und Noten schwarzer Beeren, füllig am Gaumen, mit seidiger Tanninstruktur und lebhaftem Abgang. 12 Monate im Eichenfass ausgebaut. Domaine de Joliclos, Etoy.

50 cl Fr. 24.00 / **75 cl**. Fr. 45.00

Regional:

Versus AOC Thunersee, 13.5 %, 2015, **75 cl** Fr. 45.00

Cabernet Dorsa, Gamaret. 11 Monate im Stahltank. Intensive, dichte Farbe, reife schwarze Beeren- und Gewürzaromen. Gut strukturierter Wein mit schöner Frische und Harmonie, im Gaumen langanhaltend.

Kaffee

Kaffee Crème	Fr. 4.20
Espresso/Ristretto	Fr. 4.20
Espresso doppelt	Fr. 5.40
Cappuccino	Fr. 4.80
Milchkaffee	Fr. 4.30
Latte Macchiato	Fr. 5.00
Goldkorn Kaffee mit Schlagrahm und Dekoration	Fr. 5.50
Goldkorn Kaffee mit Schlagrahm und Schuss	Fr. 8.00
Western Kaffee mit Whisky (2 cl) und Schlagrahm	Fr. 8.00
Kaffee Zwetschge oder Abricot (2 cl)	Fr. 6.50
Kaffee Chrüter (2 cl)	Fr. 6.50
Mühligeist-Kafi (4 cl)	Fr. 7.50

Milchgetränke

Ovo/Schoggi, 3 dl	Fr. 4.80
Ovo/Schoggi mélange, 3 dl	Fr. 5.20

Zum Kafi

<i>Gantrischfrauen-Güezi</i> assortiert. 3 Stück	Fr. 2.00
--	----------

Teespezialitäten

Fr. 4.80



Erdbeertraum (Früchtetee)

Hagebutte, Hibiskus, Erdbeeren, Apfel, Rosenblüten und Erdbeerblätter.

Irma la Douce

Pfefferminze, Lavendel, Kornblumen.
Aus dem Puschlav. Bio.

Darjeeling Margarets Hope (Schwarztee)

Eleganter Schwarztee aus der hochwertigen sommerlichen second flush-Periode. Feinwürzig, hocharomatisch.

Jasmin Dragon Pearls (Grüntee)

Edelster Jasmintee. Die Teeblätter werden von Hand gerollt und zusammen mit echten Jasmin Blüten getrocknet.



Biohof Obereichi · 3148 Lanzenhäusern

Bio Kräutertees aus dem Naturpark Gantrisch

Stärnschnuppe

Frauenmantel, Spitzwegerich, Bohnenkraut, Holunderblüten, Kamillen, Malvenblüten, Kornblumen. Milder Tee ohne Minze.

Mondlicht

Orangenminze, Malven, Kornblumen, Waldmeister, Hopfen.
Lassen Sie sich von Farbe und Duft dieses Tees verzaubern.

Kalte Getränke:

Im Fläschli, 33 cl

Mineral, Coca Cola, Rivella rot, Rivella blau Fr. 4.60

Bänz Apfelschorle pur, mit Cassis, mit Rhabarber Fr. 5.00

PET, 5 dl

Flauder, Eistee Fr. 4.90

Schwepps Tonic, 19 cl Fr. 4.50

Crodino 10 cl Fr. 4.60

Crodino orange (mit Orangensaft) Fr. 5.60

Michel Orangensaft Premium, 33 cl..... Fr. 4.50

Bier

Rugen Alpenperle, 33 cl Fr. 5.00

Radler Panache, 33 cl Fr. 5.00

Erdinger Weissbier alkoholfrei, 33 cl Fr. 5.00

Spirituosen, Apéro

Martini Bellini Peach, 75 cl, 8% Fr. 23.00

Aperol Spritz Fr. 9.00

Prosecco Cinzano, 11 %, 1.3 dl Fr. 7.00

Prosecco Cinzano, 11 %, 75 cl Fr. 29.00

Zum Schnouse

Mühliplättli

Frisches Mühlbrot mit Wurst und/oder Käse Fr. 12.00

Frisches Mühlbrot mit Schoggistängeli Fr. 4.50

Ab 31.3.19

Lupinen-Hummus mit Knäckebrötli, hausgemacht

(Lupinen vom Hof Muriboden in Riggisberg) Fr. 10.00

Regio-Gourmet Apéros

"Käse": pro Person Fr. 19.00

Ein Glas "Lumi" (Blanc de Noir) aus Seftigen AOC Thunersee oder ein Fläschli Mineral nach Wahl. Drei Käsespezialitäten aus der Region, zwei hausgemachte Früchtebrötli, hausgemachte Essigzwiebeln, Gantrischwasser (Quellwasser Blattenheid).

"Yak" pro Person Fr. 19.00

Ein Glas "Lumi" (Blanc de Noir) oder Rotwein "Versus" (Cabernet Dorsa/Gamaret) aus Seftigen oder ein Fläschli Mineral nach Wahl. 1 Yak-Landjäger vom Bio-Bergbauernhof Stampferli in Sangernboden, 3 Stk Riggisberger Leinsamen Cracker, hausgemachtes Gemüse-Antipasti, Mühlbrötli, Gantrischwasser (Quellwasser Blattenheid).

Samstag/Sonntag: Mittags-Menu von 11.30-13.30 Uhr

Dessert

Gantrisch Glacé

in diversen Aromen von der Dorfchäsi Wattenwil
(im Becher 150 ml)

mit Rahm Fr. 5.60

ohne Rahm Fr. 4.60

Gantrischfrauen-Güezi assortiert

3 Stück Fr. 2.00

Für Gruppen ab 10 Personen haben wir unsere spezielle
Gruppenkarte.