

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. 4.80

Bänz Apfelschorle pur, mit Cassis, mit Rhabarber Fr. 5.50

Sirup vom Biohof Obereichi, mit Leitungswasser 33 cl Fr. 3.80

mit Mineralwasser und Kohlensäure 33 cl Fr. 4.80

Erkundigen Sie sich nach dem aktuellen Aroma.

Tonic Water Swiss Mountain Spring, 20 cl Fr. 5.00

Quellwasser Blattenheid 5 dl Fr. 3.00 / 1 Liter Fr. 5.00



Bier

Egger, Galopper (hell), 33 cl Fr. 5.50

Felsenau, Bärni (dunkel) 33 cl Fr. 5.50

Calanda, Radler Panaché, 33 cl..... Fr. 5.00

Burgdorfer helles, 5 dl..... Fr. 7.00

Lola IPA, alkoholfrei, 33 cl Fr. 5.50

Apéro

Aperol Spritz	Fr. 9.00
Prosecco Cinzano, 11 %, 1.3 dl	Fr. 7.00
Alkoholfrei: Crodino 10 cl	Fr. 4.60

Gantrisch Goldkorn Knäckebrot

Nature hausgemacht, 5 Stück Fr. 4.50

Mit einem **Zauberkäsi** (Weichkäse) aus der
Käserei Mamishaus Fr. 8.50

Mit **Yak-Rohwurst** (bio, geräuchert, ohne Nitrit)
vom Bergbauernhof Stampferli in Sangernboden Fr. 9.50

Mit **Lupinen-Hummus** hausgemacht Fr. 10.00



Lupine – die einheimische
Eiweissquelle.

Wir beziehen die Lupinen
vom Hof Muriboden in
Riggisberg.

Dessert

Preis Glacé und Frozen Yoghurt:	ohne Rahm	Fr. 5.00
	mit Rahm	Fr. 5.80

Gantrisch Glacé (Dorfchäsi Wattenwil)

Becher 150 ml

- Vanille
- Mocca
- Stracciatella
- Caramel mit Nidletäfel
- Passionsfrucht Sorbet

Frozen Yoghurt (Biohof Wydimatt, Wattenwil)

Becher 130 ml, bio

- Mit Schoggi Coulis
- Mit Himbeer Coulis
- Mit Rhabarber-Vanille Coulis

Gantrischfrauen Guezi assortiert, 3 Stück Fr. 2.00

Erkundigen Sie sich nach unseren hausgemachten Kuchen