

buvette
BY BLUMENMARKT

SOMMER 2025
JUNI - SEPTEMBER
MI-SA 16:30 TIL LATE

CHAMPAGNER | SCHAUMWEINE

Champagner Billecart-Salmon 1dl 7,5dl	15.00 105.00
<i>Brut Réserve</i>	
Champagner Laurent Perrier 7,5dl	145.00
<i>Blanc de Blancs</i>	
Champagner Ruinart Rosé 7,5dl	150.00
Champagner Ruinart Brut 7,5dl Magnum	130.00 270.00
Prosecco Rosé Corvezzo 1dl 7,5dl	9.50 65.00
<i>Extra Dry</i>	
Prosecco Jeio 1dl 7,5dl	9.00 62.00
<i>Extra Dry</i>	
Vaux Träublein 1dl 7dl	7.00 48.00
<i>Alkoholfreier Rosé-Schaumwein</i>	

HIGHBALLS | SPRITZ

Campari Amalfi	
<i>Campari, Grapefruit, Bitter Lemon</i>	14.50
Port & Tonic	
<i>Graham's White Port & Tonic</i>	14.50
Italicus Spritz	
<i>Bergamotte, Zeder</i>	14.50
Veneziano Spritz	
<i>Mit Select Aperitivo</i>	14.00
Limoncello Spritz	
<i>Zitronen aus Sorrent</i>	14.00
Kina Karo Spritz	
<i>Eleganter Vermouth aus Südwestfrankreich</i>	14.00
Leo Spritz	
<i>Grüner Veltliner, Grapefruit, Soda</i>	13.50
o% Rebels Dolce Spritz	
<i>Bitterorange, Rhabarber, Tonic</i>	14.00

BIER

Quöllfrisch naturtrüb 3dl	5.50
Picon Bière 3cl	1.50
<i>Französischer Orangenbitterlikör als Bierzusatz</i>	
Birra Moretti 33cl	7.00
Vedett Extra White Belgisches Weizenbier 33cl	8.50
o% Appenzeller Sonnwendig 33cl	5.50

WEIN

Merlot Bianco Tenuta Castello di Morcote (TI)	8.50/58.00
Chardonnay Regli Weine, AOC Schaffhausen (CH)	8.50/58.00
Blanc de Noir Huber Wein, Göttighofen (TG)	8.50/58.00
Rosé Hecht & Bannier Côte de Prov. (FR)	8.00/55.00/105.00
Insoglio del Cinghiale Biserno, Toscana (IT)	9.00/62.00
Château Lespault-Martillac Bordeaux (FR)	9.50/65.00
Tinto Fino Antidoto Ribera del Duero (E)	9.00/62.00

SOFTDRINKS | CIDER

Hausgemachter Eistee Hibiskus oder Mango 3dl	6.00
Yuzu-Limonade Urban Lemonade 33cl	8.00
Calamansi-Limonade Urban Lemonade 33cl	8.00
St.Galler Wasser mit oder ohne Kohlensäure 3dl	5.00
Ghürotne Saft vom Fass & Süssmost 2.8% 33cl	5.50

ANTIPASTI

bis 22:00 Uhr

Muolener Hauskäse & Brot mit Feigensenf	10.50 14.00
<i>Rohmilchkäse der Käserei Bregensdorf, Muolen (TG)</i>	
Burrata	14.50
<i>Petersilienöl, Olivencrumble</i>	
Fetakäse	9.00
<i>Mariniert in Basilikumpesto</i>	
Prosciutto San Daniele & Brot	14.00
<i>Mindestens 15 Monate gereift</i>	
Puschlaver Salametti & Brot	10.50
<i>Direkt von der Macelleria Lardi, Poschiavo</i>	
Zart geräucherter Speck & Brot	10.50
<i>Von der Scheiwiller Schlossmetzg, Herisau</i>	
Hummus & Brot	9.50
<i>Mit Knoblauch und Thymian</i>	
Auberginen	9.50
<i>Asiatisch mariniert</i>	
Nussmischung	8.50
<i>Mit Ahornsirup und Bergsalz</i>	
Taralli hausgemacht mit Rosmarin und Thymian	7.50
Tomaten halbgetrocknet	8.50
Oliven grün aus Griechenland	8.50
Artischockenherzen grilliert	8.50