



Bankettkarte 2025



THE GREEN

Restaurant & Bar

SAISONALE EMPFEHLUNG

ab 20 Personen

vom 15. April bis 20. Juni



Spargel-Erdbeersalat

auf Blattsalat mit Honig-Limettendressing
13.40

Spargelsuppe mit Kresse
8.90

Frischer Spargel mit kleinem Lachssteak |
Sauce Hollandaise | neuen Kartoffeln
35.40

Spargelrisotto | Pouletstreifen | Bärlauchpesto
29.40

Erdbeer- Rhabarberkompott | Vanillesauce
8.50

vom 21. Juni bis 15. August

Randencarpaccio mit Trüffel-Schalotten-Vinaigrette
10.80

Melonen-Birnen-Kaltschale
6.40

Tagliatelle mit Eierschwämmisauce und Parmesan
25.80

Rindsstreifen mit gepfefferten Brombeeren |
Patisson Gemüse | Goji-Reis
34.20

Pfirsich-Mascarpone-Creme mit Himbeerfruchtmark
8.40



THE GREEN

Restaurant & Bar



vom 16. August bis 30. September

Gebackener Kürbis | Rohschinken |
Baumnusskrokant | Trauben
11.80

Kichererbsensuppe mit Gemüse | Tomaten | Blattpetersilie
7.80

Rehgeschnetzeltes in Waldpilzsauce | Rosenkohl | Spätzli
32.80

Rahmschnitzel vom Schwein | Spitzkohlgemüse | Rösti
31.40

Windbeutel gefüllt mit Aroniabeeren-Apfel-Creme
9.80



THE GREEN

Restaurant & Bar

APÉRO



APÉRO ZUM ZUSAMMENSTELLEN

Pro Stück (bitte bestellen Sie Ihre gewünschte Stückzahl)

Parisette belegt mit:

Mostbröckli Essiggurke	4.00
Kräutercreme Cherrytomaten Kresse	2.50
Rauchlachs Honig-Dill-Senfsauce	4.00
Roastbeef Tartarsauce	4.50
Appenzeller Käse Trauben	2.50

Fingerfood:

Antipasti-Spiess	2.40
Gipfeli belegt mit Schinken oder Käse	5.00
Mini Schinkengipfeli	2.40
Rauchlachs auf Röstigalette mit Honig-Dill-Senfsauce	4.00
Crevettenspiess mit Tomate und Salbei	3.40
½ Wrap gefüllt mit Vorderschinken und Salat	6.00
½ Silserbrötchen	
mit Peperoni, Tomaten und Parmesan gratiniert	2.80
Käse-Spiess mit Appenzeller Käse und Trauben	3.00
Mozzarella-Spiess mit Cherrytomaten, Basilikum und Balsamicoglacé	2.50
Saisonalen Frucht-Spiess	2.50



THE GREEN

Restaurant & Bar

Warm:

Mini Chäschüechli	2.40
Pouletnuggets mit Curry-Dip	2.50
2 Backpflaumen im Speckmantel	1.40
Saté-Spiess mit Erdnuss-Dip	3.00
Frühlingsrollen mit Curry-Dip	1.00
Hackbällchen-Spiess mit Senf-Dip	2.50
Mini-Pizza – diverse Sorten	1.20
4 panierte Champignons mit Tartarsauce	2.80
2 Zanderknusperli im Backteig mit Tartarsauce	3.40
Flammkuchen Original oder Vegetarisch	17.40

Im Glas oder Schale:

Gemügesticks mit Curry-Dip	4.50
Shrimps in Cocktailsauce	4.40
Geflügelcocktail mit Früchten	3.80
Chips oder Nüssli	4.50



THE GREEN

Restaurant & Bar

VORSPEISEN & SUPPEN

ab 20 Personen



VORSPEISEN

/ gerne auch als Hauptgang

Saisonaler Blattsalat mit Tomate Gurke French- oder Italian-Dressing	8.00
Saisonaler Blattsalat mit Schafskäsewürfel Oliven Holunder-Dressing	11.00 / 17.00
Saisonaler Blattsalat mit gehacktem Ei Brotcroutons French-Dressing	10.00 / 15.00
Saisonaler Blattsalat mit gebratenen Champignons geröstete Kerne Italian-Dressing	12.00 / 18.00
Tomate-Mozzarella-Salat frisches Basilikum Rucola	13.00 / 21.00
Kleiner Caesar Salat Baby Lattich Croutons Pouletstreifen Speck Caesar-Dressing	14.00 / 22.00
Rauchlachs Honig-Dill-Senfsauce Kräutersalat	14.00 / 22.00
Wurst & Chäs Salat Cervelat Appenzeller Käse Zwiebeln Schnittlauch Mischsalat French-Dressing	15.00 / 19.00
Roastbeef rosa gebraten Tartarsauce Salatbouquet	14.00 / 26.00
Irischer Rauchlachs im Pfannkuchen Salat Crème fraîche	13.00 / 24.00
Antipasti Teller mit gebratenem Gemüse Mozzarella Carpaccio vom Rind Vitello Tonnato	17.00 / 29.00



THE GREEN

Restaurant & Bar

Tomate-Mozzarella Türmchen

mit Rucola | Basilikum | Balsamico | Olivenöl

12.00 / 24.00

Vitello Tonnato mit Thonsauce |

Silberzwiebeln | Kapern | Peterli

14.00 / 29.00

Mariniertes Carpaccio vom Rindsfilet

17.00 / 34.00

Rohschinken & Melone an kleinem Salatbouquet

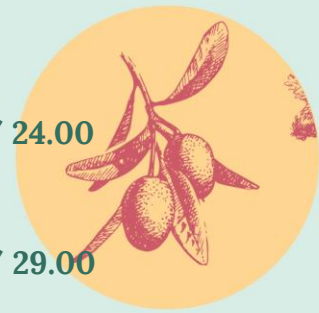
12.00 / 19.00

Blätterteigpastete gefüllt mit Gemüse ragout in Rahm

13.00 / 21.00

Stremellachs | Avocado | Mango | Salat | Ingwer-Sesam Dip

16.00 / 32.00



SUPPEN

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Crème fraîche

8.40

Bündner Gerstensuppe mit Rohschinkenstreifen

8.00

Rindsbouillon mit Schnittlauchflädli

6.40

Tomatensuppe mit Basilikum-Rahm

6.80

Champignonrahmsuppe mit Kräutern

7.20

Gemüsecremesuppe mit Rahm und Mandeln

6.40

Joghurtsuppe mit Kichererbsen und Fleischbällchen

11.80

Legierte Geflügelrahmsuppe mit Kräutersalat

10.40

Randensuppe mit Dill und gehacktem Ei

7.40

Karotten-Kokossuppe mit Crevette

9.40

Süsskartoffelsuppe mit Pimentos

7.40

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Speckcroutons

7.80



THE GREEN

Restaurant & Bar

HAUPTGÄNGE

ab 20 Personen

/gerne mit Beilagen Nachservice



Geschmorter Kalbsbraten Kräuterjus Rübligemüse Kräuterkartoffeln	29.00 / 31.00
Pouletstreifen in rotem Curry Asia-Gemüse Basmatireis	26.00 / 28.00
Heisser Fleischkäse Zwiebelsauce Kartoffelsalat (Nachservice mit Fleisch)	19.00 / 24.00
Schweinsnierstück Pilzsauce Tagliatelle Gemüse vom Markt	27.00 / 29.00
Schweizer Pouletbrust Curry-Ingwersauce Peperonistreifen Reis	25.00 / 27.00
Schweinsschnitzel paniert Marktgemüse Pommes Frites	27.00 / 29.00
Kalbsrahmgulasch Champignons Blumenkohl Kartoffelstock	32.00 / 34.00
Hackbraten vom Schweizer Rind Gemüse Kartoffelstock	24.00 / 28.00
Cordon Bleu vom Schwein Gemüse Pommes Frites	34.00 / 38.00
Schweinsrollbraten Rotweinjus Rotkraut Spätzle	26.00 / 28.00
Olma-Bratwurst Zwiebelsauce Pommes Frites	18.40
Saltimbocca vom Poulet Rotweinjus Broccoli Weissweinisotto	28.00 / 30.00
Rindsfilet 140g Kräuterbutter Gemüse vom Markt Kartoffelgratin	39.00 / 43.00



THE GREEN

Restaurant & Bar



Maispoularde Kräuterrahmsauce Rübligemüse Kartoffelgnocchi	29.00 / 33.00
Rosa gebratener Lammrücken leichter Knoblauchjus Speckbohnen Buttergnocchi	38.00 / 41.00
Schweinsfilet-Medaillons sautierten Champignons Tagliatelle	34.00 / 37.00
Lasagne Bolognese mit Tomatensauce	20.00 / 24.00
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	17.00 / 22.00

VEGETARISCH

Linguini al Arrabiata	15.00 / 21.00
Orecchiette mit Salbeisauce	15.00 / 21.00
Weissweinrisotto mit Basilikum Pesto Rucola Cherry Tomaten	19.00 / 21.00
Piccata von der Zucchetti Tomatensauce Risoni	24.00 / 28.00
Auberginen-Schnitzel mit Tomatensauce Risotto	23.00 / 27.00
Waldpilzrisotto frische Kräuter Parmesan	21.00 / 23.00



THE GREEN

Restaurant & Bar

DESSERT

ab 20 Personen



1 Kugel Glace mit / ohne Rahm	5.50 / 4.00
1 Kugel Glace mit Fruchtsalat , mit / ohne Rahm	10.40 / 9.50
Panna Cotta mit Himbeerfruchtmark	7.40
Caramelköpfl i mit Früchten	8.40
Tiramisu mit Waldbeerenkompott	11.40
Toblerone-Mousse mit Früchten	10.90
Nougatparfait mit Himbeerespuma	9.40
Thurgauer Mostcreme	8.20
Heisse Liebe	
2 Kugeln Vanilleglace heisse Himbeeren Rahm	10.40
Schokoladen Brownie mit Waldbeeren	9.00
Kaiserschmarrn an Vanilleglace Rahm	11.40
Apfelstrudel mit Vanillesauce Rahm	9.80
Griessflammerie mit Schokoladensauce	8.40



THE GREEN

Restaurant & Bar

FRÜHSTÜCK



Stehfrühstück

ab 10 Personen

2 halbe belegte Brötchen mit Käse, Schinken und Salami | 1 Gipfeli |
Konfitüre | Butter | Honig | Kaffee |
Tee | Mineralwasser

14.40 pro Person

Frühstücksbuffet

ab 30 Personen

Aufschnitt | Käse | Konfitüre | Honig | Nutella | Butter | Brotauswahl |
Brötchen | Gipfeli | saisonale Früchte | Birchermüesli | Cerealien | Joghurt |
Milch | Rührei mit Schnittlauch | gebratener Speck |
Kaffee | Tee | Mineralwasser | Orangensaft

32.40 pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

BUFFETS



Golfers Pasta

ab 25 Personen

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate | verschiedene Dressings

Bitte wählen Sie 2 Pasta:

Spaghetti | Penne | Müscheli | Linguine

Bitte wählen Sie 3 Saucen:

Tomatensauce | Sauce Bolognese |
Sauce Carbonara | Käsesauce |
Basilikumsauce | Champignonsauce |
all'arrabbiata | Steinpilzsauce

32.00 pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

Italienisches Buffet

ab 35 Personen



Vorspeisen

Vitello tonnato vom Kalb | Carpaccio vom Rind |
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum |
Antipasti | Parmaschinken Honigmelone |
Rucola | gehobelter Parmesan |
Meeresfrüchtesalat | Stangensellerie |
Italienischer Nudelsalat | Tomaten-Zucchini-Salat

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb | Piccata vom Poulet |
Rindshuft gefüllt mit Rucola & Gorgonzola |
Steinpilz-Risotto | Tagliatelle |
Rosmarinkartoffeln | Broccoli | Ratatouille

Dessert

Panna Cotta | Fruchtmark | Tiramisu |
Beeren | Fruchtsalat in der Wassermelone |
Käsevariation aus Italien | Feigen | Trauben

64.00 pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

Rustico-Bufferet

ab 35 Personen



Vorspeisen

mariniertes Randencarpaccio |
Schinkenröllchen mit grünem Spargel |
Bündner Speck | Mostbröckli |
Rohschinken | Essiggemüse |
Schweinschnitzelchen |
Fleischbällchen | Cocktail-Dip |
Mischsalat | Sauerrahm-Dressing |
Rüebli-salat | Rettichsalat |
Gurkensalat | Kabissalat |
Wurst-Käsesalat

Hauptgerichte

Schweinsbraten am Stück mit Rotweinjus |
Wirz-Gemüse | Serviettenknödel |
Kalbsgulasch mit Champignons |
Kartoffelstock und marktfrischem Gemüse

Dessert

Thurgauer Mostcreme | Caramelköpfler |
Fruchtwähe | Apfelstrudel | Vanillesauce | Schlagrahm

58.00 pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

Amerikanisches BBQ

ab 35 Personen

an unserem Buffet im Restaurant



Salate

Blattsalate mit Caesar Dressing |
Coleslaw | Kidney-Bohnen-Salat mit roten Zwiebeln |
Mais-Peperoni-Salat | Reis-Thunfischsalat |
Kartoffelsalat mit Speck

Vom Grill

Chicken-Wings | Chili BBQ Spareribs |
USA Beef Rindsburger |
Kartoffelecken mit Sour Cream |
Maiskolben | verschiedene Dips und Saucen |
grosse Brotauswahl

Dessert

Brownie | frischer Fruchtsalat |
Pancake mit Beerenkompott

52.00 pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

Mediterranes Grillbuffet

ab 35 Personen



Antipasti

gegrillte Peperoni | Aubergine |
Zucchini | Oliven | Tomaten mit Mozzarella |
Rigatoni-Salat | Rucola-Salat |
grosse Brotauswahl

Vom Grill

Lachsfilet mit frischen Kräutern in der
Folie gegart | Saltimbocca vom Kalb |
Poulet in Olivenöl und Paprika |
Rosmarinkartoffeln | Ratatouille |
verschiedene Dips und Saucen

Dessert

Tiramisu mit Beeren |
Fruchtsalat in der Wassermelone

59.00 pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

Ostschweizer Grillbuffet

ab 35 Personen

an unserem Buffet im Restaurant



Salate

saisonale Blattsalate mit
verschiedenen Dressings | Randensalat | Nudelsalat |
Rüebli-salat | Kartoffelsalat | Gurkensalat | Brotauswahl

Vom Grill

Olma-Bratwurst | Cervelat |
Schweinssteak | Schweizer Pouletbrüstli |
Folienkartoffeln mit Kräuterquark |
marktfrisches Gemüse |
verschiedene Dips und Saucen

44.00 pro Person

Mit Dessert

Caramelköpfler | Fruchtsalat | Apfeltatsch

52.00 pro Person



THE GREEN

Restaurant & Bar

ZWISCHENVERPFLEGUNG

*Sie können gerne die Sandwichsorten wechseln:
Kleine Silserbrezel | Mehrkorn Sandwich | Semmeli*



Klassiker

saisonale Frucht | Müesliriegel |
Mehrkorn-Sandwich, verschieden belegt |
Apfelschorle | Mineralwasser mit
und ohne Kohlensäure PET 0,5 l

11.00 pro Person

Fit

saisonalen Fruchtsalat im Glas mit
Müesli und Joghurt | Silsersandwich
mit Appenzeller Käse | Apfelschorle PET 0,5 l

12.00 pro Person

Vital

Sandwich belegt mit Mostbröckli, Rüepli und Käse |
Saisonale Frucht | Oat-Riegel | Joghurt-Drink |
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure PET 0,5 l

16.00 pro Person

Herzhaft

Original Olma-Bratwurst vom Grill mit Bürli |
Wassermelone geschnitten |
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure PET 0,5 l

19.40 pro Person

THE GREEN

Restaurant & Bar



Zwischenverpflegung individuell

Fruchtsalat im Glas mit Müesli und Joghurt	4.80
Waldkirch-Plättli	16.40
Wurst-Chäs-Salat mit Brot	12.80
Saisonale Frucht	1.50
Saisonale Obstplatte	4.00
Fruchtspiess	4.00
Gemüsesticks mit Dip	3.00
Käsespiess	4.00
Müesliriegel	2.00
Birchermüesli	5.50
belegtes Sandwich 8 cm	5.00
belegtes Sandwich 15 cm	7.00
verschiedene Fruchtwähen	5.50
Apfelstrudel Vanillesauce	6.00
Poulet-Nuggets Curry-Dip	8.00
Hacktätschli Senf Brot	8.00



THE GREEN

Restaurant & Bar



Rindsbouillon	3.00
Gulaschsuppe Sauerrahm Baguette	9.00
Bündner Gerstensuppe	8.00
Kartoffel-Lauch-Suppe	8.00
Tomatensuppe	7.00
Gemüsecreme-Suppe	7.00
Zwiebel-Speck-Fladen	6.50
Weisswürste (Paar) Senf Brot	8.40
Wienerli (Paar) Senf Brot	8.40
Original Olma-Bratwurst vom Grill (<i>nur bedient möglich</i>)	11.50

Wünschen Sie, dass Ihre Zwischenverpflegung
durch unsere Mitarbeitenden bedient wird?
Gerne übernehmen wir die Betreuung
für CHF 50 pro Mitarbeitenden und
Angebrochene Stunde.

Preisen in CHF inkl. 8,1 % MwSt.



THE GREEN

Restaurant & Bar

GETRÄNKE



WEISSWEINE

Müller-Thurgau Auslese

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Müller-Thurgau

10 cl 7.00

75 cl 49.00

Johanniter

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Johanniter

10 cl 7.50

75 cl 52.00

Sauvignon Blanc

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Sauvignon Blanc

10 cl 8.00

75 cl 56.00

Grüner Veltliner

Waldschütz, Fels am Wargram, Österreich

Trauben: Grüner Veltliner

10 cl 7.50

75 cl 52.00

Roero Arneis DOCG

Negro Angelo & Figli, Piemont, Italien

Trauben: Arneis

10 cl 7.50

75 cl 52.00

Somereto Chardonnay DOC

Cantina Adrian, Südtirol, Italien

Trauben: Chardonnay

10 cl 7.00

75 cl 49.00

ROSÉWEINE

Pinot Noir Rosé

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Pinot Noir

10 cl 7.00

75 cl 49.00

Federweisser

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Pinot Noir

10 cl 7.00

75 cl 49.00

SCHAUMWEINE

Prosecco Spumante di Treviso

Ponte, Italien

Trauben: Glera

10 cl 8.00

75 cl 55.00

Champagne De Saint-Gall

Frankreich

Trauben: Chardonnay, Pinot Noir

75 cl 89.00



THE GREEN

Restaurant & Bar

ROTWEINE

Pinot Noir Royal

Hausammann, Iselisberg Uesslingen

Trauben: Pinot Noir

10 cl 9.50

75 cl 69.00

Blauer Zweigelt

Waldschütz, Fels am Wargram, Österreich

Trauben: Zweigelt

10 cl 7.50

75 cl 54.00

Primitivo di Manduria Primoduca DOP

Vinicola Mediterranea, Apulien, Italien

Trauben: Primitivo

10 cl 7.00

75 cl 49.00

Le Volte dell'Ornellaia IGT

Tenuta dell'Ornellaia, Toscana, Italien

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot

75 cl 64.00

Golfparkwein

Abadia Retuerta, Catilla y León, Spanien

Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon

10 cl 7.00

75 cl 49.00

Rioja Reserva DOCA

Bodegas Beronia, La Rioja, Spanien

Trauben: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

75 cl 49.00

Selección Especial

Abadia Retuerta, Catilla y León, Spanien

Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah

75 cl 79.00

150 cl 156.00

SÜSSWEINE WEISS

Sherry Tio Pepe 4 cl 7.00

Graham`s Blend White Port
4 cl 8.00

SÜSSWEINE ROT

Pinot Ruby Hausammann,
Uesslingen 4 cl 9.00
Taylor`s 20 Years 4 cl 16.00
Graham`s Blend Ruby Port
4 cl 8.00



THE GREEN

Restaurant & Bar



SPECIALS

Aperol Spritz alkoholfrei		9.00
Aperol Spritz		12.00
Hugo alkoholfrei		9.00
Hugo		12.00
Gin Tonic		15.00
Bombay Sapphire	4 cl	10.00
Golfer Plus		12.00
Weisser Portwein, Limettensaft, Tonic Water und frische Limetten		
Gespritzter Weisswein		7.90
Süss oder Sauer		

APERITIV

Campari	4 cl	8.00
Campari Orange	4 cl	12.00
Cynar	4 cl	8.00
Cynar Orange	4 cl	12.00
Martini Bianco	4 cl	8.00
Pernot	4 cl	8.00

GRAPPA

Paesanella Grappa (Brunello, Amarone, Moscato, Fior di Vite) 41 % Vol.	2 cl	9.00
	4cl	14.00
Grappa Berta – Tre soli Tre 2010 43 % Vol.	2 cl	15.00
	4 cl	22.00
Bottega Grappa Fumé aus der 300 cl Flasche 38 % Vol.	2 cl	13.00
	4 cl	19.00
EDELBRAND Traubentrester Hausammann, Iselisberg 41 % Vol.	2 cl	9.00
	4 cl	14.00



SPIRITUOSEN

Fernet-Branca 39 % Vol.	4 cl	7.00
Williams 37.5 % Vol.	2 cl	9.00
Calvados 40 % Vol.	2 cl	8.50
Vieille Prune 41% Vol.	2 cl	8.50
Appenzeller 29% Vol.	4 cl	7.00
Amaretto 28 % Vol.	4 cl	9.00
Baileys 17 % Vol.	4 cl	9.00

RUM

Diplomatico 12 Soléra 40 % Vol.	2 cl	13.00
	4 cl	17.00
Zacapa 23 Soléra 40 % Vol.	2 cl	14.00
	4 cl	18.00

VODKA

Wyborowa Vodka Polen 37,5 % Vol.	2 cl	6.00
	4 cl	12.00
mit Filler		+ 3.00

WHISKY

Classic of Islay Lagavulin 55 % Vol.	4 cl	18.00
Glenfiddich 40 % Vol.		
12 Jahre	4 cl	12.00
15 Jahre	4 cl	15.00
21 Jahre	4 cl	21.00
23 Jahre	4 cl	23.00
Appenzeller Säntis Malt Spezialedition «Brosli» 40 % Vol.	2 cl	6.00
	4 cl	10.00

THE GREEN

Restaurant & Bar



WASSER

Goba laut / still	33 cl	4.90
	50 cl	6.70
	100 cl	10.00

Golfpark Wasser mit und ohne Kohlensäure

	75 cl	6.50
Leitungswasser	100 cl	5.00

GOLFER

Grapefruitsaft & Tonic Water alkoholfrei	30 cl	5.50
	50 cl	7.50

MOST (50 CL)

Möhl Saft vom Fass alkoholfrei		6.50
	trüb, 4.2 %	6.50

SÜSSGETRÄNKE (33 CL)

Gazosa Limone /Orange /Mandarine	4.90
Rivella Rot/Blau	4.90
Coca-Cola	4.90
Coca-Cola Zero	4.90
Shorley von Möhl	4.90
Eistee	4.90

BITTERGETRÄNKE (20 CL)

Organics Tonic Water	5.50
Organics Bitter Lemon	5.50
Organics Ginger Ale	5.50
Organics Purple Berry	5.50
Organics Black Orange	5.50
San Bitter	5.50

SÄFTE (20 CL)

Orangen, Tomaten	5.50
-------------------------	------

OFFENAUSSCHANK SÜSSGETRÄNKE

Spezi, Fanta	30 cl	3.90
Coca-Cola, Spezi, Fanta, Citro, Eistee, Shorley von Möhl, Rivella rot / blau	50 cl	5.90



THE GREEN

Restaurant & Bar

BIER

VOM FASS (25 CL / 30 CL / 50 CL)

**Appenzeller Quöllfrisch,
Klosterbräu Schützengarten**

4.40 / 4.90 / 6.70

APPENZELLER BIER IN FLASCHEN

Leermond alkoholfrei	33 cl	5.50
Golfer's Amber	33 cl	5.50
Weissbier alkoholfrei	50 cl	7.50

SCHÜTZENGARTEN BIER IN FLASCHEN

Weisser Engel Weissbier	50 cl	7.50
Grapefruit alkoholfrei	33 cl	5.50



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Kaffee Crème	4.80
Espresso	4.80
Milchkaffee	5.30
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	7.20

SPEZIAL-KAFFEE

Corretto Grappa	6.50
Caffè Freddo	6.50
Schümli-Pflümli	7.20
Kaffee Fertig	6.50
Kaffee Träsch	6.50
Kaffee Williams	6.50
Tee/Punsch mit Rum	6.50

MILCHGETRÄNKE

Heisse Schokolade	
Caotina / Ovomaltine	5.20
Kalte Schokolade	
30 cl / 50 cl	5.00 / 6.50
Kalte Milch	
30 cl / 50 cl	4.00 / 6.00

TEE / PUNSCH

Diverse Tee- und Punschsorten	4.30
--------------------------------------	------

Preisen in CHF inkl. 8,1 % MwSt.



THE GREEN

Restaurant & Bar