



SEE BAD

RESTAURANT

*Romanshorn*

## Das See Bad Restaurant Romanshorn

Der Wind bläst über den Bodensee, lässt Schaumkrönchen aufschwappen und trägt Neuigkeiten von Romanshorn nach Uttwil.

Lassen Sie uns gleich zur Sache kommen: Vor zwei Jahren ging für uns ein Traum in Erfüllung. Gemeinsam als engagiertes Paar durften wir uns am Bodensee selbstständig machen und führen seither mit viel Engagement das Strandbad Toller Hecht in Uttwil. Und weil Träume keine Grenzen haben, strecken wir uns nach dem Nächsten aus: Das Restaurant See Bad Romanshorn.

Schon als Bueb liebte ich, Samuel, die Seebadi Romanshorn. Und natürlich das Restaurant mit den Badi-Snacks, Köstlichkeiten und einem Kiosk der aus Kinderträumen gemacht sein könnte.

Es sind aber nicht nur die Kindheitserinnerungen, die Liebe zum See oder Träume, die uns in das See Bad Restaurant Romanshorn ziehen. Wir sind keine See-Restaurant Neulinge. Bevor wir unser Bijoux Restaurant Strandbad Toller Hecht in Uttwil übernommen und neugestaltet haben, leiteten wir diverse Badi-Restaurants und See-Betriebe um den Zürichsee. In den letzten 10 Jahren organisierten wir Neueröffnungen, leiteten das Tagesgeschäft und füllten unseren Rucksack mit Erfahrung. Sie sehen - wir sind gerüstet.

Am Thurgau schätzen wir vieles, als Gastronomen schätzen wir aber besonders den persönlichen Umgang mit unseren Gästen. Genau wie wir, legen die Menschen hier Wert auf Kontakt und Herzlichkeit. Man kennt sich und schätzt sich, so macht unser Beruf besonders Spass. Und diesen dann noch an einem der schönsten Flecken Erde auszuführen, ist eigentlich ja schon ein erfüllter Traum.

Wir, das sind Samuel Bischof und Lena Spiegel. Aber lassen Sie uns, kurz vorstellen:

**Als Thurgauer Seebuäb** habe ich die Nähe zum Wasser quasi mit der Muttermilch aufgenommen. Die Bodenseeregion ist für mich eine Herzensangelegenheit und deshalb liebe ich die Gastronomie am See und finde Ihr See Bad Restaurant natürlich supertoll.



Kurz zu meinem Werdegang. Vor, während und nach der Hotelfachschule Luzern, welche ich im Dezember 2019 abgeschlossen habe, bin ich alle Stationen von Küche, Service, Administration und Management, an verschiedenen Orten durchgegangen. Nach Erfahrungen in St. Moritz, am Walensee, Berlin, Spanien, Zürich, Arosa und Gstaad zog es mich zurück in die Heimat an den Bodensee. Schon immer hat mich das enorme Potential, das vielfältige Klientel und natürlich meine Heimatregion fasziniert und es fühlt sich nur richtig an, etwas zurück zu geben.



Nun, da Freude das einzige ist, das beim Teilen grösser wird, gehen wir unseren Weg seit einiger Zeit zu Zweit. Mein Name ist Lena Spiegel, zwar kein Seebuäb, dafür ein Landmädchen aus dem Rüeblli-Kanton Aargau.

Nach dem Eintauchen in die Berufswelt im Kaufmännischen Bereich, entschloss ich mich vor 7 Jahren ebenfalls zum Sprung in die Gastronomie. Der Ausbildung an der Hotelfachschule Zürich folgten Stationen im Eventmanagement und anschliessend die Geschäftsleitung dreier Seebetriebe in Zürich.

Wenn auch nicht so imposant wie der Bodensee, durfte auch ich die Nähe zum Wasser und die Herausforderung eines saisonalen Betriebs lieben lernen.

**Hand in Hand** mit der Leitung dieser Betriebe, durften Sämi und ich, uns als Mitarbeiter der gleichen Firma kennenlernen. Trotz verschiedener Funktionen merkten wir schnell, dass die Zusammenarbeit Spass macht. Nicht nur spassig, sondern konstruktiv war sie. Bald wurde klar, dass wir als Team sehr gut funktionieren, harmonisch und zielbewusst, immer mit dem grossen Ganzen im Vordergrund. Ort und Traum haben sich zwar verändert, unsere Zusammenarbeit aber nicht. Mit dem eigenen Betrieb kam noch mehr Leidenschaft auf.



Gemeinsam zu wirtschaften, sehen wir als riesige Chance. Zum einen lösen wir teilweise die Herausforderung der heute immer schwieriger zu besetzenden Fachkräftestellen im Saisongeschäft. Zum anderen gewinnen Sie mit uns zwei sich ergänzende Hotel- und Gastronomiefachleute, die ihr Bestes geben und zeigen.

### **Neuer Wind am Bodenseeufer**

Jetzt da Sie ein Bild von uns Zwei haben, möchten wir Ihnen die Toller Hecht Gastro GmbH vorstellen. In unserer Firma leben wir die Gastronomie. Das Entwickeln und Erarbeiten neuer Konzepte, ist eine Leidenschaft und unser Ziel ist es, jedes einzelne dieser Konzepte seinem Standort und Umfeld entsprechend zu gestalten. Kein Restaurant ist genau wie ein Zweites und das finden wir umso spannender. Genauso bereichernd wie ein Standort, ist das Umfeld. So passen wir unsere Ideen den Ansprüchen von Gästen, Verpächtern und potentiellen Mitarbeitenden an. Besonders in der heutigen Zeit ist Agilität gefragt und wir wissen, wir bringen diese mit.

Unsere Firma befindet sich in stetigem Austausch mit zahlreichen Gastronomen an diversen Standorten, zum Beispiel im Glarus, Baselland, Arosa und vielen Weiteren. Unsere Wurzeln sind aber am Bodensee und unsere Vision der Firma Toller Hecht Gastro GmbH ist es, spassige und erschwingliche Gastronomie zurück in die Region zu bringen. Wir sehen es als unsere Pflicht, lokale Partner und Händler zu unterstützen, eine Vernetzung zu schaffen und so zum Aufschwung dieser Region beizutragen. Zudem bleiben wir am Puls der Zeit. Sei es die immer steigende Nachfrage zu Saisonalität und Herkunft der Produkte, Anforderungen an die Ernährungsphysiologie oder auch eine bevorstehende Digitalisierung in vielen Branchen. Transparenz ist eine unserer Markenzeichen und wir erkennen unsere Pflicht als Firma, Preiskalkulationen, Verarbeitung Herkunft und Gedankengänge offen zu teilen.

Bei der Preisphilosophie ist unser Schlagwort Fair. Wir wollen unsere Partner, wie Lieferanten und Vermieter fair bezahlen. Bei Schweizer Produkten heisst das keine «Dumping-Preise». Zudem wollen wir faire Löhne zahlen, Mitarbeiter sollen ihre Freude an der Gastronomie haben. Das ist zudem eine unserer Massnahmen dem gravierenden Personalmangel dieser Branche zu entgegnen. Für unsere Gäste sollen die Preise ebenfalls fair sein. Wir ziehen Niemandem das Geld aus der Tasche und unser Sortiment zielt nicht ausschliesslich auf ein Gästesegment. Ob mit Kinderwagen, mit Velo oder ÖV, im Porsche oder mit Gehhilfe unterwegs - für Alle soll die Gastronomie erreichbar und zahlbar sein und bleiben.

## Unsere Vision für unser aller See Bad Romanshorn

Nicht nur ein Kiosk der Kinderherzen höherschlagen lässt, sondern ein Angebot, welches jeden Gast begeistert und die Stadt Romanshorn und die wunderschöne Thurgauer Region am Wasser hervorhebt - das möchten wir im See Bad Restaurant erfüllen.

Und wenn wir jeweils im See Bad auf der Terrasse sitzen und ein wenig philosophieren, schwimmen uns da doch einige Ideen, Gedanken und Träume ins Netz. Einige sind vielleicht ein wenig wagemutig, oder undenkbar. Aber geben Sie uns doch kurz die Chance, Ihnen diese mitzuteilen.



### 1 Jahresplan (Vision)

Das See Bad Restaurant Romanshorn ist bereits fest verankert in der Region. Und einen tollen Ankerplatz aufzugeben, liegt fern ab unserer Philosophie. Ein grosser Grund warum uns dieses Lokal so verzaubert hat, ist dass es sichtbar liebevoll geführt wurde. Wertschätzend für das Bestehende, freuen wir uns als neue Pächter eine weitere Bereicherung für das Lokal, Romanshorn und die ganze Region zu werden.

Den Aussenbereich möchten wir mit gezieltem Einsatz von Dekorationselementen und kleinen Ergänzungen noch ansprechender gestalten. Man soll sehen, wie stolz Romanshorn auf sein Seebad ist. Nicht nur ein Badi Restaurant, sondern eben das See Bad Restaurant Romanshorn. Durch den Einsatz von Schweizer Holz-Elementen unterstreichen wir den natürlichen Charme des Sees.

Anstelle vom Winterschlaf, ist unser Vorschlag Winterzauber ins Seebad zu bringen. Was vor zwei Jahren auch in unserem Strandbad in Uttwil noch undenkbar war, wurde zur Erfolgsgeschichte. Mittels einem Energiekonzept und der Zusammenarbeit mit unserem Verpächter, konnten wir durch kleine Anpassungen den Sommerbetrieb Winterfest



rüsten. Von Mitte November bis kurz vor Weihnachten möchten wir das See Bad Restaurant verwandeln und den Innenraum weihnachtlich-kitschig ausstatten. Es soll Käsefondue, Fondue Chinoise und einige See Bad-Klassiker geben, zum Apéro Glühmost und zum Kaffee noch selbstgebackene Weihnachtsguetzli. Falls Sie eine Vorstellung davon wollen, können Sie gerne diesen Winter vorbeischaun!



## 5 Jahresplan (Vision)

In einem ersten Schritt soll der Lounge-Teil zum Mittag und Abendservice bedient werden, um noch mehr am Puls der Gäste zu sein. Ziel wäre es, in den kommenden Jahren aus dem Saisonbetrieb einen ganzjährigen zu machen. Das Fundament steht, der Anker ist gelegt. Beim Träumen sind ja bekanntlich keine Grenzen gesetzt, und darum sähen wir in dieser Vervollständigung des See Bad Restaurants ein Betrieb, der mit viel Charme eine erneute Bereicherung für die Stadt, den Uferplatz und die Region sein wird.

## 1 Jahresplan (Mission)

Mit der Kombination vieler sorgfältig gewählten Produkte aus dem Thurgau, aber auch einzeln gefischten Klassikern die in der Badi nicht fehlen dürfen, schaffen wir es, die Kultur vieler Generationen mit Leidenschaft zu verbinden. Eine mögliche Speisekarte finden Sie im Anhang.

Im Innenraum würden wir gerne ein wenig «Make-Up» versprühen. Das dunkle Parkett passt so schön zum Wasser und mit ein paar Dekorationselementen wie zum Beispiel Schwemmholz oder stimmigen Lichtern, möchten wir anknüpfen. Wir sehen das Restaurant im bergfernen See-Chic daherkommen. Dies ganz im Stile von Bodensee küsst Mittelmeer.

Der Holzboden auf der Terrasse, finden wir wunderschön. Kompliment! Mit den Bäumen und Schirmen zusammen, gibt es ein Gefühl als wäre man gerade auf einer wunderschönen Insel gestrandet. Nebst ein paar Deko-Elementen gibt es da wenig zu tun.

Den Kiosk möchten wir in eine Art «Charlies Schokoladenfabrik» verwandeln. Auch für die kleinsten soll das Angebot auf Augenhöhe sein. Preislich wie auch optisch, denn der Gang zur Badi ist bekanntlich mit Schleck- und Leckereien gepflastert. Nach Sprungturm und Bahnen-Schwimmen soll es



doch eine kleine Belohnung geben. Das Fenster runter setzen, Treppentritte installieren oder eventuell sogar ganz begehbar machen, wären da unsere Ideen.

Zusammenfassend, könnte man das Wort «kinderfreundlicher» verwenden. Ob es nun wirklich ein Kind oder das Kind im Erwachsenenkörper ist, spielt dabei keine Rolle.

Wenn man da noch ein bisschen weiterdenkt, könnte auch die Idee eines Lädellis aufkommen. Vielleicht hat jemand die Sonnencreme oder die Schwimmflügeli vergessen. Wir überlegen uns, was sind die Essentials die so eine Badi braucht. Könnte man da eventuell den Kiosk noch ergänzen. Unsere Ohren sind weit offen, unsere Ideen funken weiter. Wir sind schon vom Buchstand begeistert, wäre es eine Idee noch einen Spieli-Stand zu machen? Wie wäre dies umsetzbar? Wir sind offen, nicht nur das Restaurant, sondern die ganze Lokalität weiter zu bringen. Wir würden uns freuen, diese Ideen mit Ihnen zu besprechen und noch mehr umzusetzen.



Wie klingt ein Pool-Kino, mit dem Roxy zusammen, für Sie? Solche und weitere Dinge haben wir bereits in Uttwil umgesetzt. Lassen Sie uns doch zusammen träumen, hoffen, umsetzen und Erfolg haben.



Das Ziel soll sein, die Badi noch mehr zu «regionalem Boden» zu machen. Ein Ort, an welchem man mal eine Sitzung vereinbart, zum Sonntagsbrunch kommt oder eine Familien Tavolata feiert. Das Potential ist riesig, wir müssen einfach zusammen etwas daraus machen.

## **Die Frage nach Herausforderungen und Kapazitäten**

In den letzten zwei Jahren konnten wir ein Netzwerk von über 16 Studenten, Aushilfen oder Fachkräften aufbauen. Darunter auch viele Kanti-Schüler aus Romanshorn, welche tatkräftig und motiviert ihre ersten Arbeitserfahrungen bei uns sammeln konnten. Der Fachkräftemangel bleibt leider trotzdem akut. Neben unserem Netzwerk haben wir auch diverse Arbeits-Interessenten für unser Restaurant in Uttwil, für die wir leider noch keine passende oder offene Stelle haben. Wir sind sehr zuversichtlich, dass wir dieses Projekt meistern werden.

Als besondere Chance sehen wir auch die weitere Zusammenarbeit mit dem bewährten Team inklusive Isabella Szucher. Sie hat uns ihr Interesse geäußert und es ist bereits besprochen, dass sie im Operativen gerne hier tätig bleibe. Wundervoll, nicht? So können wir vom lokalen Vollprofi lernen, profitieren und das Wichtigste, das «Isabella-Seebad-Herz» bleibt uns allen noch erhalten! Man könnte fast von einem fließenden Übergang mit neuen Ideen und traditionellen Werten sprechen. Spannend finden wir auch die Synergien, welche wir zwischen dem Tollen Hecht und dem Seebad nutzen können. Seien es Mitarbeiter, Lieferanten, Lebensmittel oder den gemeinsamen Auftritt. Sie sehen, wir sind uns den Hauptherausforderungen bewusst und haben genügend Kapazitäten, um diese Prüfungen zu meistern.

## **5 Jahresplan (Mission)**

Lassen wir das erste Jahr für sich sprechen. Wie herauszulesen ist, möchten wir trotz neuer Pacht keine alten Werte aufgeben, und dennoch frischen Wind an den Bodensee bringen. Schön wäre es auch, wenn wir nach dem ersten Jahr ein gemeinsames Fazit ziehen könnten. Eine mehrjährige Pacht ist für alle gewinnbringend und eine Vorgabe, zu welcher wir gerne die Segel setzen.

## **Investitionen 1. Jahr**

Nach den Gesprächen mit Isabelle rechnen wir mit einem Inventarkauf von ca. CHF 40'000.00 - 60'000.000. Zusätzliche Kosten würden anfallen für Flammkuchenofen etc. Dies sind die Investitionen die sich lediglich auf das operative Geschäft beziehen, Summa Summarum rechnen wir mit Total circa CHF 80'000.00 unsererseits.

Was wir bildlicher Weise als «Make Up» beschrieben, berechnen wir mit rund CHF 10'000.00 die ebenfalls von unserer Seite beigesteuert würden, um das optische Erscheinen zu ergänzen. Vielleicht sind Sie hier auch für die Diskussion zu gemeinsamen Investitionen offen?

### **Soll-Haben, Aufwand-Ertrag**

Wir könnten Ihnen nun eine total hypothetische Erfolgsrechnung austüfteln. Darauf verzichten wir bewusst, denn eine der wichtigsten Kennzahlen ist ja die Miete. Wenn wir von einem durchschnittlichen oder guten Sommer ausgehen, beläuft sich die Miete auf ca. CHF 25'000.-.

Laut Katag - dem Branchenspiegel der Gastronomie, beläuft sich die Miete (natürlich je nach Region und Art des Restaurants) zwischen 3% - 13%. Wir kalkulieren mit einem Mietzins von ca. 6 % des Umsatzes, womit wir auf einen geschätzten Umsatz von ca. CHF 420'000.- kommen würden und müssten. Die weiteren wichtigen Kostenstellen sind die Warenkosten, die Personalkosten und der übrige Betriebsaufwand, wie auch Abschreibungen.

Die Warenkosten werden gegenüber klassischen Restaurants eher höher ausfallen, aufgrund der notwendigen Nutzung von Produkten mit erhöhter Convenience-Stufe. Da rechnen wir mit einem Aufwand von ca. 38%.

Die Personalkosten sind im nationalen Vergleich niedriger. Die Self-Service Strategie im Seebad ermöglicht einen Einsatz von weniger Mitarbeitenden als in einem bedienten Restaurant. Darum rechnen wir mit ca. 32 %. Bestimmt optimistisch, aber gleichzeitig ein Soll welches erreicht werden muss.

Schluss am End sind da die üblichen Betriebskosten, die branchenüblich auf 10% - 13% fallen. Den Abschreibungsaufwand kann man erst nach den getätigten Investitionen wirklich berechnen.

Zusammenfassend sind wir, bei den wichtigsten Kostenpunkten, addiert bei 89% Aufwand. Dazu werden weitere kleinere Aufwandsposten kommen, wir sind aber überzeugt, dass bereits das erste Jahr nicht kunterbunte, aber bestimmt schwarze Zahlen hervorbringen wird. Wir sind uns bewusst, dass die Gastronomie mit der Kalkulation steht und fällt. Aufgrund unserer Ausbildung und unserer Erfahrung können wir diese Zahlen so kommunizieren und dahinterstehen. Gerne würden wir weitere Gedanken und Pläne persönlich mit Ihnen teilen und allfällige Fragen beantworten.

## Speisekarte

Wie bereits oben erwähnt, die Speisekarte bis anhin lässt kaum Wünsche offen. Wir selbst, gehen gerne ins See Bad Romanshorn, um zu speisen. Die Karte ist vielfältig und regional. Also wieso etwas ändern? Auch hier gilt unser Motto, ergänzen und nicht alles von Bord schmeissen. Die Klassiker, soll und darf man nicht ändern. Allerdings ergänzen!

Regional und lokal als «unique selling point» auszugeben, ist für uns, heutzutage, mehr eine Floskel als eine Geschäftsstrategie. Selbstverständlich nimmt man das Fleisch, den Fisch oder das Gemüse aus der Region, etwas anderes kann man sich, wenn wir ehrlich sind, gar nicht mehr erlauben.

Das Ziel unserer Speisekarte ist es zu diversifizieren. Nicht nur der Ort soll für alle sein, auch für die Speisekarte sollen alle Fische ins Netz gehen. Soll es ein kleiner Snack, ein füllendes Mittagessen oder eine vegetarisch leichtes Sommer Special sein? Die Karte soll keine Wünsche auslassen. Halt einfach für Alle rund um den Bodensee etwas. Unseren Entwurf der Karte finden Sie im Anhang.



Das Leben köchelt manchmal eigene Süppchen, wir wissen nicht, ob Sie bereits einen Nachfolger ins Auge gefasst haben, dennoch mussten wir Ihnen einfach schreiben. Gerne würden wir uns bei Ihnen persönlich vorstellen und diesen Businessplan präsentieren. Selbst wenn es nur ein lockerer Austausch oder ein gemeinsames Philosophieren über die Gastronomie am Bodensee wäre, würden wir uns über ein Treffen sehr freuen.

Sollten Sie unser Konzept bis hierher gelesen haben, danken wir von Herzen für Ihre Zeit, die Sie uns bereits jetzt geschenkt haben und würden uns unheimlich freuen Ihnen zu beweisen, dass dies nicht umsonst war. Rufen Sie uns doch einfach an, oder schreiben Sie uns kurz eine E-Mail, wir sind für Sie jederzeit erreichbar.

Wir würden uns freuen, mit Ihnen zusammen ins neue, erfrischende Nass zu springen.

Herzlichst und hoffentlich bis bald.

Lena Spiegel

Samuel Bischof

Toller Hecht Gastro GmbH  
Strandbadstrasse 202  
8592 Uttwil

info@strandbad-tollerhecht.ch  
071 554 46 69

# MENU

## STARTSCHUSS

**Salat vom Bauernhof** 7.-  
Gemischter oder grüner Salat mit  
French Dressing  
Direkt vom Ammann in Sommeri

**Chnolibrot** 7.-  
Frisches Knoblibrot direkt aus dem  
Flammkuchenofen

**Schwimm-Dip** 16.-  
Verschiedenes Gemüse vom Bauernhof  
zum "tünkle" im Joghurt-Sauce-Pool

**Gazpacho** 8.-  
Kaltschale aus Thurgauer Tomaten

## KATEGORIE "KLASSISCH"

**Wurst-Käse Salat** 12.-  
Wurst oder Käse Salat 10.-  
Garniert +4.-

**Tomaten-Mozzarella Salat** 12.-  
mit Thurgauer Tomaten

**Cous-Cous Salat** 11.-  
Mit Peperoni, Gurken & frischer Minze

**Salatschüssel mit:**  
Chnusperli 23.-  
Poulet 17.-  
Falafel 16.-  
Feta 14.-  
Ei 12.-

**Schnitzelbrot** 10.-  
mit Cocktailsauce

## EIN "LEICHTER SCHWUMM"

**Flammkuchen Klassisch** 12.-  
Schwarzwälder Speck & Zwiebeln

**Flammkuchen Thurgau** 11.-  
Apfel, Feta & Zwiebeln

**Flammkuchen Seebad** 11.-  
Tomaten, Mozzarella, Basilikum & Zwiebeln

## OLYMPIADE

**Pouletflügeli** 16.-  
Schweizer Poulet  
mit Pommes oder Salat

**Fischknusperli** 21.-  
Vom Marchioro aus Romanshorn  
mit Pommes oder Salat & Tartarsauce

**Michael Phelps Rind Burger** 10.50  
Schweizer Rindfleisch & Raclettekäse

**Turmspringer Poulet Burger** 9.50  
Crispy Chicken Burger

**Der Ruderer Vegi Burger** 9.50  
Aus Schweizer Getreide

**Der Taucher Fisch Burger** 11.50  
Aus

Burger mit Pommes oder Salat +3.-

**Badihit** 17.-  
Schweinssteak mit Pommes oder Salat

## FÜR KLEIN UND GROSS

**Hot Dog** 5.50  
Mit klassischem Wienerli oder Poulet-  
Wienerli - Senf, Ketchup oder Mayo

**Portion Pommes** 6.50

**Portion Poulet Nuggets** 8.-

**Poulet Nuggets & Pommes** 14.-

**Familien Tavolata** 36.-  
Grosse Salatschüssel, 8 Poulet Nuggets,  
4 Chnusperli, 4 Wienerli, Pommes, Getränk 1.5L

# ME NU

---

## ZWISCHEN DEN RUNDEN

---

Birchermüesli	7.-
Gipfeli, Zmorgebrötli	1.60
Nuss- oder Mandelgipfel	3.50
Sandwich klein	4.50
Sandwich Gross	6.50
Schinken-Käse-Toast	8.-
<small>Frisch getoastet</small>	
Laugenbrezel mit Butter	2.50
Laugenschneck mit Frischkäse	4.50

## SÜSSE ECKE

Aargauer Rüeblcake	4.50
<small>nach Hausrezept</small>	
Zitronen Cake	4.50
<small>nach Hausrezept</small>	
Apfeltorte	8.-
Mini Cremeschnitte	4.50

---

## WACHMACHER & WÄRMER

---

Kaffee, Espresso, Tee	4.-
Milchkaffee, Cappucino, Latte Macchiato	4.50
Ovomaltine, Schokolade	4.50

---

## DURSTLÖSCHER

---

Mineral, Süssgetränke	4.50
Mineral, Süssgetränke <small>1.5 lt.</small>	9.-
Red Bull	5.-
Emmi Caffè Latte, Energy Milk	3.50
Comella Schokodrink	3.-

---

## ZUM APÉRO

---

Cüpli	6.50
Hugo / Aperol	9.-
Badi Spritz	9.-
<small>Mit Hibiskus</small>	
Mojito	11.-
Möhl Saft, mit/ohne	5.50
Spezli Quöllfrisch 3.3dl	4.50
Sonnwendlig Alk.frei 3.3dl	4.50
Quöllfrisch 5dl	5.50
Quöllfrisch Dunkel 5dl	6.-
Appenzeller Weizen mit/ohne	6.-

---

## ZUM APÉRO

---

Huuswii Chardonnay 1dl	5.-
Huuswii Merlot 1dl	5.-
Huuswii Rosé 1dl	5.-
Müller-Thurgau 5dl	25.-
<small>Forster, Weinfeldern</small>	
Pinot Noir 5dl	25.-
<small>Forster, Weinfeldern</small>	

---