



TAVERNE ZUM SCHÄFLI  
WIGOLTINGEN



---

BAR  
KARTE

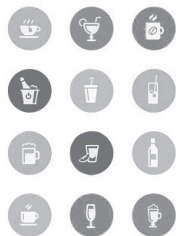
---

## APERITIV

	cl	Vol. %	CHF
Campari	4	23	8.–
Aperol	4	15	8.–
Martini Bianco	4	15	8.–
Martini Extra dry	4	18	8.–
Martini Rosso	4	15	8.–
Fernando di Castilla Sherry Fino	5	15	8.–
La Panesa Sherry Fino	5	15	12.–
Aperol Spritz			12.–
Kir Royal			18.–
Hugo			12.–

## SOFTDRINKS

	cl	CHF
Coca Cola	33	5.–
Coca Cola zero	33	5.–
Citro Goba	33	5.–
Orange Goba	33	5.–
Rivella Rot	33	5.–
Möhl klarer Apfelwein, 4 Vol. %	33	5.–
Möhl Saft vom Fass, alkoholfrei	50	5.–
Michel Traube	20	5.–
Tomatensaft	20	5.–
Appenzeller still	80	8.50
Appenzeller laut	80	8.50
Cafè, Espresso, Tee		4.50



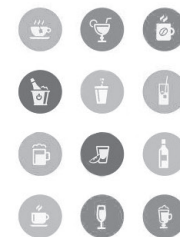
Für Offen - bzw. Flaschenweine  
fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

# FLASCHEN – BIERE

	cl	CHF
Boxer Bügel	33	7.–
Guinness	50	9.50
Blonde	25	5.–
Brandlöscher	33	5.–
Erdinger Weissbier	50	9.50
Appenzeller Spezial	33	5.–
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	33	5.–

# SPIRITUOSEN

	cl	Vol. %	CHF
Cynar	4	16.5	8.–
Averna	4	29	8.–
Ramazotti Amaro	4	30	8.–
Fernet-Branca	4	39	8.–
Appenzeller	4	29	8.–
Jägermeister	4	35	8.–
Braulio	4	21	8.–
Baileys	4	17	8.–
Röteli	4	26	8.–



# GIN & TONIC'S

	cl	Vol.%	CHF
Bombay Sapphire Gin	2	40	8.–
Hendricks	2	41.4	10.–
Monkey 47 Gin	2	47	12.–
Gin Mare	2	42.7	12.–

Thomas Henry Tonic Water			5.–
Fever Tree Tonic Water			5.–
Gent's Tonic Water			5.–

## VODKA

	cl	Vol.%	CHF
Belvedere	2	40	10.–
Grey Goose	2	40	10.–
Elit Stolichnaya	2	40	12.–
Kaufmanns Soft	2	40	14.–
Absolut	2	40	8.–

# ARMAGNAC & CALVADOS

	cl	Vol.%	CHF
1970 Ch. De Gaube, Darozze	2	43.1	24.–
Darozze, 8 years	2	43	12.–
Château de Breuil 20 years	2	41	16.–
Christian Drouhin Pay's d'Auge	2	53	14.–

## RHUM

	cl	Vol.%	CHF
Zacapa 23 years	2	40	12.–
Zacapa 25 years	2	40	18.–
Pyrat X.O. Reserve	2	40	12.–
Plantation X.O.	2	40	16.–
Ron Diplomatico Reserva Exclusiva	2	40	14.–
Captain Morgan	2	35	8.–
Havanna 7 years	2	40	8.–

---

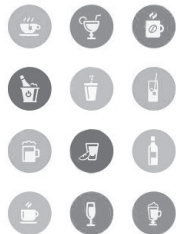
# COGNAC

	cl	Vol.%	CHF
Delamain X.O.	2	40	18.–
Pierre Ferrand Selection des Anges	2	40	21.–
Hennessy X.O.	2	40	24.–
Baron Otard X.O.	2	40	18.–
Martell X.O.	2	40	24.–
Remy Martin VSOP	2	40	8.–

---

# WHISKEY

	cl	Vol.%	CHF
Tallisker 25y bottled 2004, Isle of Sky	2	57.8	26.–
Chonnoisseurs Choise Caol Ila 1990, Islay	2	40	15.–
Signatory Vintage Laphroaig 1998 Unchillfiltered, Islay	2	46	15.–
Strathisla 12y Chivas brothers, Highland	2	43	19.–
Glenlivet 18y Speyside	2	43	18.–
Oban 1999 Distillers Edition, Highland	2	43	18.–
Lagavulin 16y Islay	2	43	14.–
Caol Ila 18y Islay	2	43	22.–
Balvenie 14y Cuban Rum Cask Finsh, Speyside	2	43	14.–



---

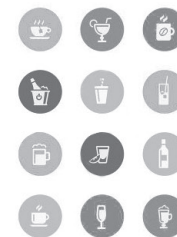
## COCKTAILS

	CHF
Caipirinha Limette, Rohrzucker, Cachaça	15.–
Mojito Pfefferminze, Limette, Rohrzucker, Rum (weiss), Wasser	15.–
Mai Tai Rum (weiss), Rum (braun), Mandelsirup, Zuckersirup, Limettensaft	18.–
Margarita Tequila, Limette, Cointreau, Salz	16.–
Vodka Martini Vodka, Martini, grüne Olive	16.–
White Russian Vodka, Kahlua, Sahne	16.–
Tequila Sunrise Tequila, Orangesaft, Grenadine	16.–
Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Worcestershire sauce, Tabasco	16.–
Moscow Mule Vodka, Limettensaft, Ginger beer	16.–

---

## SPEISEN

	CHF
Sashimi – Variation An einer Wasabi-Marinade mit Soja	32.–
Tatar vom Schrofen Rind mit Toast und Butter	28.–
Wurst-Käse Salat Schäfli	15.–
Club Sandwich mit Pommes Chips	28.50





TAVERNE ZUM SCHÄFLI  
WIGOLTINGEN

## TAVERNE ZUM SCHÄFLI

Oberdorfstrasse 8 · 8556 Wigoltingen

Tel. +41 (0)52 763 11 72

E-Mail: [kontakt@schaefli-wigoltingen.ch](mailto:kontakt@schaefli-wigoltingen.ch)

[www.schaefli-wigoltingen.ch](http://www.schaefli-wigoltingen.ch)