



*Beizli 19*

*Schön, dass Sie uns besuchen!  
Wir freuen uns, Sie heute bewirten zu dürfen!*

*Ankie und Frank Vroomen*

[www.beizli-19.ch](http://www.beizli-19.ch)

## **KAFFEE / TEE / SCHOKOLADE**

**CHF**

- Kaffee Creme, Espresso 4
- Latte Macchiato 5
- Cappucino 5
- Tee (verschiedene Sorten) 4
- Schoggi – Suchard 5
- Kaffee Fertig/ Zwetschgen Luz 6.5



## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

- Mineralwasser 30/50 cl 3/4
- Coca-Cola 30/50 cl 3.5/4.5
- Coca-Cola Zero 30/50 cl 3.5/4.5
- Ice-Tea 30/50 cl 3.5/4.5
- Shorley 30/50 cl 3.5/4.5
- Sinalco 30/50 cl 3.5/4.5
- Tonic 30/50 cl 3.5/4.5
- Rivella rot/blau 30/50 cl 3.5/4.5
- Citro 30/50 cl 3.5/4.5

## BIER



- |                           |                                |       |   |
|---------------------------|--------------------------------|-------|---|
| • Appenzeller Quöllfrisch | <i>(mit/ohne Alkohol)</i>      | 50 cl | 5 |
| • Appenzeller Panaché     |                                | 33 cl | 5 |
| • Leffe Brune (B)         | <i>(obergäriges Abteibier)</i> | 33 cl | 6 |
| • Franziskaner (D)        | <i>(Hefe-Weissbier)</i>        | 50 cl | 6 |
| • Gottfried               | <i>(«Bier von Hier»)</i>       |       |   |
| ○ Wunderbar               | <i>(red ale)</i>               | 33 cl | 6 |
| ○ Prächtigtig             | <i>(ipa)</i>                   | 33 cl | 6 |



## APERITIV

- |                                  |       |     |
|----------------------------------|-------|-----|
| • Negroni (Gin/Campari/Vermouth) |       | 7.5 |
| • Lillet Wild Berry              |       | 7.5 |
| • Limoncello Spritz              |       | 7.5 |
| • Aperol Spritz                  |       | 7.5 |
| • Brigitte (alkoholfrei)         |       | 6   |
| • Prosecco DOC Extra Dry         | 10 cl | 5   |



## SUURE MOSCHT

- |                      |                           |       |   |
|----------------------|---------------------------|-------|---|
| • Möhl Saft vom Fass | <i>(mit/ohne Alkohol)</i> | 50 cl | 5 |
|----------------------|---------------------------|-------|---|

## WEINE



- |  |       |    |
|--|-------|----|
| • Blanc de Noir  | 50 cl | 15 |
| <i>feiner Weisswein aus blauburgunder Trauben</i>  |       |    |
| • Muscaris   | 50 cl | 17 |
| <i>kräftiger Weisswein mit feiner Muskatnote</i>   |       |    |
| • Rosé   | 50 cl | 15 |
| <i>leichter Sommerwein mit Blauburgunderaromatik</i>   |       |    |
| • Blauburgunder  | 50 cl | 15 |
| <i>fruchtiger, eleganter Rotwein</i>   |       |    |
| • Nero di Troia Puglia   |       |    |
| IGT Salestre 2016 (I)  | 10 cl | 6  |
| <i>weich und samtig, fruchtbetont, mit einem Bukett von roten Früchten und Gewürzen</i>          |       |    |
| • Bianco di Negroamaro Puglie  |       |    |
| IGT Mavrio 2019 (I)  | 10 cl | 6  |
| <i>Weiche und harmonische Struktur mit einer zitrischen Note, ergänzt durch etwas Zedernholz</i> |       |    |
| • Gespritzter Weisswein  |       | 6  |
| <i>Schaffhauser Riesling Silvaner. süss oder sauer</i>   |       |    |

## FLAMMKUCHEN

- Traditionell 13  
*Zwiebel, Champions, Speck*
- Spezial 13  
*Geräucherter Lachs, Zwiebel, Lauch, Gruyère*
- Vegi 13  
*Cherrytomaten, Zwiebel, Lauch, Knoblauch, Gruyère*



## ITALIENISCHES PLÄTTLI

17  
*Coppa, Parmaschinken, Mortadella, Salami, Parmigiano, Oliven, serviert mit hausgemachtem Brot*

## CHNOBLI-BROT

4.5  
*Baguette mit feinem hausgemachten Knoblauch-Butter, Petersilien, speziell gewürzt und mit etwas Käse überbacken*

## SCHINKEN-KÄSETOAST

4.5

## SÜSSES

### POFFERTJES

8  
*Spezielles aus Holland; fein zubereitete Minipfannhüechli*

- 7 Poffertjes mit Vanille-Eis, Puderzucker, Butter
- 14 Poffertjes mit Puderzucker, Butter



## DIVERSE KUCHEN

2.5 - 5