



LÖWEN  
—  
GROSSHÖCHSTETTEN  
—  
GETRÄNKEKARTE

AKTUELLES UND EVENTS

Unsere aktuellen Tagesmenüs, saisonale Specials sowie unsere «Löie-Events» finden Sie unter  
[www.loewen-grosshoechstetten.ch](http://www.loewen-grosshoechstetten.ch)

KONTAKT

Gasthof Löwen Grosshöchstetten  
Dorfstrasse 1 | CH-3506 Grosshöchstetten i. E.  
T +41 31 711 34 35 | E [info@loewen-grosshoechstetten.ch](mailto:info@loewen-grosshoechstetten.ch)





## MINERALWASSER | EISTEE | SAFT

	2 dl	3 dl	3.3 dl	5 dl
Pepsi, Pepsi Max, Rivella rot, Zitro, Süssmoscht, Apfelschorle, Eistee	3.40	4.10		5.00
Pepsi, Pepsi Max, Rivella rot, Rivella blau, Fanta, Eistee			5.00	10.00
Alpinesse Swiss Tonic Water	4.50			
Alpinesse Swiss Bitter Lemon	4.50			
Ramseier Suure Bügu Moscht				5.00
Sanbitter	5.00			
Michel Orangensaft	5.00			
Tomatensaft garniert	5.00			

## KAFFEE | TEE | MILCH | «SCHOGGI»

Kaffe/Espresso	4.20
Latte	5.00
Cappuccino	5.00
Kaffee Melange	6.00
Schoggi   Ovo	4.00
Maggie's Chocolate - Heisse Schoggi mit Vanilleglace und Rahm	7.50
Kalte Milch 3 dl	2.50
Längass Tee: Schwarz, Grün, Ingwer, Minze, Berner Rosen, Verveine und Rooibos Bourbon	4.20

## BÄNZ - FRUCHTSAFT | 100 % NATUR

**3.3 dl**

Apfel-Himbeere, Apfel-Traube, Apfel-Cassis, Apfel, Apfel-Kirsche, Apfel-Quitte, Apfel Rhabarber	5.40
---	------

Frischer Fruchtsaft gemischt mit einem Teil Wasser aus der Region.

Das Rezept ist eigentlich ganz einfach. Man nimmt frischen Fruchtsaft, mischt diesen mit einem Teil Wasser, fügt keine Zusatzstoffe dazu und fertig ist Bänz.

Das Ergebnis lässt sich sehen: Bänz ist geschmackvoll und enthält nur wenig natürlichen Fruchtzucker. Ein idealer Durstlöcher, der dich stärkt.



## BIER | MOSCHT

	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>5 dl</b>
Lager vom Fass	3.70	4.20		5.70
Napf Dunkel vom Fass	4.50	5.00		6.50
Flasche Feldschlösschen				5.80
Bügel Napf Gold				6.00
Alkoholfrei			5.00	
Bügu Moscht 4 %				5.50

## APERITIF | DRINKS

	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>	<b>1 dl</b>	<b>Zusatz</b>
Aperol Spritz			10.00	
Campari Spritz			10.00	
Hugo			10.00	
Gespritzter Weisswein süss oder sauer			7.50	
Appenzeller Alpenbitter		8.50		2.00
Campari		8.50		2.00
Cynar		8.50		2.00
Martini Weiss		8.50		2.00

## GIN

	<b>VOL.</b>	<b>4 cl</b>	<b>Zusatz</b>
Hendrick's	41.4 %	9.50	2.50
Malfy Rosa	41 %	9.50	2.50
27 Woodfire	35 %	9.50	2.50



## GRAPPA

	<b>VOL.</b>	<b>2 cl</b>
<b>Grappa di Arneis</b>	43 %	9.50
<small>Distilleria Dr. Montanaro, Klassischer weisser Grappa, der ausschliesslich aus reinen Arneis-Trestern gewonnen wird. Er hat ein intensives, Aroma nach Kräutern und Früchten und einen zarten, trockenen Geschmack.</small>		
<b>Grappenzo Vinzenzo</b>	40 %	8.50
<small>Dieser Weinbrand wird aus Weindestillat der Firma VINENZO hergestellt.</small>		

## RUM

	<b>VOL.</b>	<b>2 cl</b>
<b>Optimus 15 Years A.S. Port Finish</b>	43 %	9.50
<small>Dieser Rum wurde nach einer 15 Jahre langen Lagerung im Solera-Verfahren in Portwein-Fässer umgefüllt, die ihm den letzten Schliff verpassten.</small>		
<small>Daher kommt auch der Beiname „Oporto“, welches das spanische Wort für den portugiesischen Süsswein ist.</small>		
<small>Das Hause Oliver &amp; Oliver mit Sitz in der Dominikanischen Republik beweist einmal mehr, dass es das Handwerk der Rumherstellung bestens beherrscht – immerhin liegen die Wurzeln des Unternehmens in Kuba</small>		

## OBSTBRAND

	<b>VOL.</b>	<b>2 cl</b>
<b>Vieille Prune von Fassbind</b>	40 %	8.50
<b>Vielle Framboise – Alte Himbeere</b>	40 %	8.50
<b>Vieille Poire von Fassbind</b>	40 %	8.50
<b>Birnel Willi</b>	34 %	9.50
<small>Willi ist der Chef! Willi bringt alle Eigenschaften mit, die einen guten Chef ausmachen. Er spricht kein Wort, sieht gut aus, schmeckt vorzüglich und kommt immer pünktlich!</small>		
<small>Ein Mitarbeiter stellt sich näher vor...</small>		
<small>Hin und wieder spricht er, er kommt nicht immer pünktlich, sieht nicht ganz so gut aus und riecht auch nicht immer gleich frisch. Die Rede ist von Markus Indermühle. Markus ist seit geraumer Zeit für Willi tätig und avancierte zu einem treuen und wichtigen Mitarbeiter. Leider kam er aufgrund der genannten Eigenschaften für den Chefposten nie in Frage.</small>		