KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Espresso	4,5
Doppio	5,5
Americano	5.5
Filterkaffee	
Handbrew	7.0
Sorgfältig gebrühter Filterkaffee mit wechselnden Single-Origin-Röstungen aus verschiedenen Anbaugebieten.	
Jeden Monat präsentieren wir Ihnen einen neuen Kaffee von renommierten Röstereien.	

Milchkaffees & Milchgetränke

Cappuccino	5,5
Flat White	7,0
Latte Macchiato	6,5
Caffè Latte	6,0
Cortado	5.0

Spezialitäten

Cold Brew	5,5
Espresso Tonic	6.0
Matcha Latte	6,5
Chai Latte (Homemade)	6,5
Dirty Chai	7,5
Iced Chai	7,5
Iced Matcha	7.5
Iced Black	7.5
Iced Latte	7.5

Extras & Anpassungen

Pflanzenmilch Hafer	+0,0
Extra Shot Espresso -	+1,5

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

Mineral Wasser mit Kohlensäure 33cl	5.0
Mineral Wasser mit Kohlensäure 100cl	9.5
Mineral Wasser Still 33cl	5.0
Mineral Wasser Still 100cl	9.5
Vivi Kola/Zero 33cl	5.5
Vivi Blutorange & Ingwer BIO 33cl	6.0
Hofgarten Sauer Rhabarberschorle 33cl	6.0
Tonic/Bitterlemon/Ginger-Beer/	5.0
Crodino	6.0
Lurisia Chinotto	6.0
Winterthurer Süssmost 30cl/50cl	5.0 / 7.0
Apfelschorle 30cl/50cl	5.0 / 7.0

Hausgemachtes

Zitrone Ingwer Limo 30cl / 50cl	5.0 / 7.0
Mate Limo 30cl / 50cl	6.0 / 8.0
Eis tee 30cl / 50cl	6.0 / 8.0

TEE & HEISSGETRÄNKE

English Breakfast Bio	5.5
Semko Persian Blend	5.5
Leafy Green Colombia Bio	5.5
Rooibos Vanille	5.5
Feng Shui Kräutertee	5.5
Verveine Bio	5.5
Purva Chai Classic	5.5
Früchtetee	5.5
Frische Pfefferminztee	5.5
Frische Ingwertee	5.5

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt

ALKOHOLFREIES BIER

Appenzeller Lager Hell 33 cl	5.5
Appenzeller Zitronen Panache 33 cl	5.5
Stadtguet Amber 33 cl	5.5
Tegernseer Hell 50 cl	8.0
St. Laurentius IPA 33	7.5
Monatsbier – Jeden Monat eine neue Sorte! Unser Personal informiert Sie gerne.	

Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei 33 cl	5.0
St. Laurentius IPA Alkoholfrei 33 cl	6.5

WEIN &

SCHAUMWEIN

Schaumwein

Prosecco NUJO Extra Dry DOC Bio	8.0 / 48.0
Toscana IT Toscani Natur	12.0 / 72.0
Pet Nat Rosé "Lol!" IGT	
Syrah	

Alkoholfreier Wein

Kolonne Null / Berlin DE	9,5 / 60.0
Prickelnd Cuvée Blanc No1 Alkoholfreier Schaumwein	
Silvaner, Weissburgunder	

Weisswein

Van Volxem / Mosel DE | 9.0 / 54.0

WV Riesling

Riesling

Rennersistas / Burgenland AT | | **Natur** 12.0 / 72.0
Intergalactic Bio

Welsch Riesling, Chardonnay,

Grüner Veltliner, Muskat Ottonell

Naia / Rueda ES 8.5 / 51.0

K-**Naia** DO

Verdejo, Sauvignon Blanc

Rotwein

Mas del Périé | Süd-Westen FR | **Natur** 10.5 / 63.0

Haute Côt(e) de Fruit AOP

Malbec

Domaine de la **Janasse** / Rhône FR 8.5 / 51.0

Terre de Bussière IGP

Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon

| Fontanabianca / Piemont IT 9.0 / 54.0

Barbera d'Alba Superiore DOC

Barbera

COCKTAIL & SPRITZ

COCKTAIL

Tom Collins	14.0
Pisco Sour/ Amaretto Sour/ Whiskey Sour	15.0
Old Fashion	15.0
Basil & B berries	17.0
Moscow Mule	14.0
South Side	15.0
Tommys Margarita	15.0
Royal Basil Flower	16.0
Negroni	15.0
Americano	14.0
Negroni Cafea	16.0
Dark'n'Stormy	14.0

SPRITZ

Coalmine Spritz	13.0
Winti Spring Punch	14.0
Aperol Spritz	12.0
Viola Spritz	13.0
Grapefruit Gin Spritz	15.0

COCKTAIL ALKOHOLFREI

Coalmine Spritz Driver	12.0
Jalapeño Grapefrui	12.0
Mate bitterlemon	12.0
Grapefruit Sour	12.0

EVENT & ANLASS RESERVATIONEN

Du liebst unsere köstlichen Drinks, das leckere Essen und das einladende Ambiente? Dann bist du bei uns genau richtig! Wir teilen deine Leidenschaft für genussvolle Momente und sorgen dafür, dass du dich bei uns rundum wohlfühlst. Egal ob ein entspannter Apéro, eine unvergessliche Geburtstagsfeier oder ein anderer besonderer Anlass – wir stehen dir gerne zur Seite und planen gemeinsam mit dir dein persönliches Event bei uns im Coalmine.

BARISTA & BARTENDER WORKSHOPS

Suchst du nach einem außergewöhnlichen Erlebnis oder einem unvergesslichen Geschenk? Dann komm ins Coalmine und tauche ein in die Welt des Kaffees und der Cocktails!

Barista-Kurs: Hier wirst du zum Kaffeekünstler! Lerne, wie du den perfekten Espresso zubereitest, beeindruckende Latte-Art zauberst und kreative Kaffeevariationen kreierst. Ob für dich selbst oder als Geschenk – dieser Kurs ist ein Genuss für alle Kaffeeliebhaber!

Barkurs: Oder vielleicht reizt dich die Kunst des Cocktailmixens? In unserem Barkurs zeigen wir dir die coolsten Tricks und Techniken, um leckere Cocktails zu mixen. Genieße dabei ein interaktives Erlebnis mit köstlichem Fingerfood – perfekt für einen Abend mit Freunden!

Frag uns nach mehr Informationen zu unseren Kursen und freien Terminen. Wir freuen uns darauf, mit dir gemeinsam unvergessliche Momente zu schaffen!

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive Mwst