

WILLKOMMEN BEI

TOMBO

biohof & bar

Bedienung an der Bar

Service at the bar



Bei Tombo sind wir per Du. Schön, dass Du da bist!

Warme Getränke



biohof & bar

Kafi Luz	6.-
Tombo-Holdrio^(*)	6.50
Grüner Teufel	6.50
Glühmost[*] mit / ohne Schuss	6.50/5.50
Glühwein[*]	6.-
Kafi Tombo Röteli & Kirsch	7.50
Kafi Baileys	7.50
Heisse Schoggi + Baileys oder Rum	5.50 +2.-
Punsch[*] nach aktuellem Angebot	5.-
Espresso, Kafi Crème	4.50
Milchkaffee	5.-
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.-
Alpenkräutertee[*]	4.50
Sirocco Tee	5.-

Früchte, ~~Grüntee mit Jasmin~~, Ingwer-
Zitrone, Marokkanische Minze, Verveine

Bedienung an der Bar

* hausgemacht

Mineral & Süssgetränke



biohof & bar

Flimser Wasser ohne Blubber	0.-
Flimser Wasser mit Blubber (2.5dl / 5dl)	3.-/4.50
Vivi Kola / Kola zero	5.-
Vivi Eistee Alpenkräuter	5.50
Vivi Apfelschorle	5.50
Vivi Ingwer-Zitrone	5.50
Rivella rot	5.-
Elmer Citro	5.-
El Tony Mate	6.-
Red Bull 2.5dl	6.-
Tombo Sirup 2.5dl nach aktuellem Angebot	4.50
Kalte Schoggi 2.5dl	5.50

Bedienung an der Bar

jeweils 0.33l, sofern
nicht anders vermerkt



Bier & Most

Calanda Lager 0.58l	7.-
Calanda Edelbräu 0.33l	5.50
Calanda Radler 0.33l	5.50
Calanda 0% 0.33l	5.50
Gastbier 0.33l	6.-
wechselndes Angebot	
Möhl Saft vom Fass 0.5l	6.50
mit oder ohne Alkohol	

Drinks

Flying Hirsch	9.50
Jägermeister & Red Bull	
Südländer	8.-
Abbacella Orange (11 Vol. %), Schweppes Wild Berry	
Vodka Mate	14.-
Mate + 4cl Vodka	
Gin Tonic Rum Cola	13.-
Vodka Red Bull	

Bedienung an der Bar

Wein & Sprudel & Shots



biohof & bar

Weisswein

Pinot Grigio Venezia Giulia 0.5l 22.-
(Poschiavo)

Riesling-Sylvaner 0.5l 27.-
(Obrecht, Jenins) 1dl 7.-

Sauvignon Blanc 0.75l 59.-
(Obrecht, Jenins)

Weisswein gespritzt 1.5dl 7.-

Federweisser 0.75l 45.-
(Marcel Zanolari, Poschiavo)

Rotwein

Pinot Noir 0.5l 25.-
(Obrecht, Jenins)

Molina Assemblage 0.75l 52.-
(Cottinelli, Malans) 1dl 8.-

Cüpli 0.75l 44.-
Charme Spumante Brut 1dl 7.50
(Delea, Losone TI)

Röteli hausgemacht 2cl 5.50

diverse Shots 2cl 5.-

Bündner Meister, Feigling, etc.

Bedienung an der Bar

Kleiner Snack



biohof & bar

Hausgemachte Cookies	3.-
Tschipps aus Appenzell	3.50

Plättli (bis 18 Uhr)

Salsiz zum selber Schneiden + Brot	13.-
---	-------------

Mini-Plättli	13.-
60g Alpkäse, 40g Trockenfleisch, Brot	

Fleischplättli mit Alpkäse	33.-
250g Fleisch & Käse + Brot	

Wir verwenden ausschliesslich hofeigenes Fleisch & regionalen Alpkäse.

Rindfleisch für Zuhause

Wir produzieren auf unserem Bauernhof BIO Jungrindfleisch und verkaufen dieses als Mischpakete, Einzelstücke und Trockenfleisch. Informationen gibt es an der Bar oder online.

Bedienung an der Bar



www.tombo.ch/produkte

Betrieb



Öffnungszeiten und weitere Infos
zur Tombo Bar sind online verfügbar:

WWW.TOMBO.CH

INSTAGRAM:

- @tombo_bar
- @biohof_tombo



TOMBO Gutscheine gibt's ab CHF 30.-

Dein Event

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten kann die
Lokalität für private Veranstaltungen gemietet
werden, zum Beispiel für Sitzungen, Geburtstage,
Familienfeste oder Teamevents.

Anfragen nehmen wir gerne persönlich oder per Mail
(info@tombo.ch) entgegen.

