

10/2025

The Wood. Times

Getränke-
&
Tapaskarte

Share your

Moments
Food
Drinks

Memories
Story
Tables



"Das Leben beginnt da, wo die Zeit egal ist."



wood. Tea Fr. 5.50

hausgemachter Eistee 30cl



Klassische Softgetränke Fr. 5.00

Coca Cola - Coca Cola Zero - Fanta Orange
Rivella Rot - Apfel Shorley
Valser Mineral mit Kohlensäure
Valser Mineral ohne Kohlensäure
Tonic Water - Bitter Lemon - San Bitter

Premium Softgetränke Fr. 6.50



Tribute Tonic Water
Tribute Ginger Beer

Smirnoff Fr. 6.50



EL TONY MATE Fr. 6.50



Koffeinhaltiges
Erfrischungsgetränk
auf Mate-Basis mit
Guarana.
Mit natürlichem
Koffein der Mate-
pflanze.

Erfrischt und steigert Energie und Fokus.
Ohne Konservierungsstoffe

Fruchtsäfte Fr. 5.50



Ananassaft



Orangensaft



Passionsfruchtsaft



Cranberrysaft

Die Red Bull Kollektion im wood. Fr. 6.50



Energy



Sugar Free

**St. Galler Klosterbräu**

Bierstil: Unfiltriertes Spezialbier
 Alkoholgehalt: 5.2 vol. %
 Hefe: untergärig
 Preis: Fr. 6.50

**India Pale Ale**

Bierstil: India Pale Ale
 Alkoholgehalt: 6.8 vol. %
 Hefe: obergärig
 Preis: Fr. 6.50

**Sämtisbier**

Bierstil: Helles Kellerbier
 Alkoholgehalt: 5.2 vol. %
 Hefe: untergärig
 Preis: Fr. 6.50

**Gallus 612 Old Style Ale**

Bierstil: Special Brown Ale
 Alkoholgehalt: 5.6 vol. %
 Hefe: obergärig
 Preis: Fr. 6.50

**Schwarzer Bär**

Bierstil: Dunkelbier
 Alkoholgehalt: 5.0 vol. %
 Hefe: untergärig
 Preis: Fr. 6.50

**Alkoholfreies IPA**

Bierstil: Alkoholfreies Bier
 Alkoholgehalt: < 0.5 Vol. %
 Hefe: untergärig
 Preis: Fr. 6.00

**Weisser Engel**

Bierstil: Hefeweizenbier
 Alkoholgehalt: 5.3 vol. %
 Hefe: obergärig
 Preis: Fr. 7.50

**Grapefruit Alkoholfrei**

Bierstil: Alk.freies Biermischgetränk
 Alkoholgehalt: 0.2 vol. %
 Hefe: untergärig
 Preis: Fr. 6.00

**Corona Extra**

Bierstil: Helles Bier
 Alkoholgehalt: 4.6 Vol. %
 Herkunft: Mexiko
 Preis: Fr. 7.00

**Alkoholfreies Bier**

Bierstil: Alkoholfreies Bier
 Alkoholgehalt: < 0.5 Vol. %
 Hefe: untergärig
 Preis: Fr. 6.00

**Möhl Saft vom Fass**

Stil: Obstsäfte Vergoren
 Alkoholgehalt: 4.0 Vol. %/ 0.0 Vol. %
 Preis: Mit Alkohol Fr. 6.50
 Ohne Alkohol Fr. 6.50

**Alkoholfreies Ginger Beer**

Bierstil: Alkoholfreies Bier
 Alkoholgehalt: < 0.5 Vol. %
 Hefe: untergärig
 Preis: Fr. 6.00

**Reverse Panache Fr. 7.50**

La Pulpeuse, Croqueuse, Mentheuse

**Sohnemann
Boumberger Hell**

Alkoholgehalt: 4.99 Vol. %

Preis: Fr. 6.50

**Sohnemann
Brooklyn IPA**

Alkoholgehalt: 6 Vol. %

Preis: Fr. 7.50

Weissweine

**Senza Parole Bianco 0.5 l**

l dl Flasche Fr. 6.00
Flasche Fr. 27.00

Traubensorte:
Chardonnay, Trebbiano

*Ein frischer, fruchtiger, leichter
und ausgewogener Weisswein.*

**Aigle Badoux 1908 Vaud AOC 2018 0.75 l**

l dl Flasche Fr. 6.50
Flasche Fr. 44.00

Traubensorte:
Chardonnay, Trebbiano

*Herrlich erfrischender Ansatz.
Angenehm fruchtig, begleitet von einer
subtilen, eleganten, mineralischen Note.*

**Mavrio Bianco Di Negroamaro 0.75 l**

Flasche Fr. 51.00

*Frischer, langer Auftakt, kräftig und
präsent am Gaumen, süss wirkende
Komponenten.*

Rotweine

**Senza Parole Primitivo 0.5 l**

l dl Flasche Fr. 6.50
Flasche Fr. 30.00

Traubensorte: Primitivo

*Ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen
Restsüsse und einem komplexen
Aromaspektrum.*

**Summa Summarum Ripasso 0.5 l**

l dl Flasche Fr. 7.50
Flasche Fr. 35.50

Traubensorte: Corvina, Rondinella,
Molinara

*Stil und Finesse sind die Charakteristika
dieses Rotweins, der in der blühenden
und fruchtbaren Landschaft in Venetien
seinen Ursprung hat.*

**Egomei Rioja DOCa 0.75 l**

Flasche Fr. 57.00

*Leuchtendes Kirschrot mit funkelnden
Violettreflexen, farbdicht. Aromatik:
Reiffruchtige Aromen nach Erdbeeren,
deutlich röstige Ausbaunote nach Kaffee,
feines Holz, schön frischkräuteriger
Hauch, feines Unterholz.*

Für weitere RotweinAuswahl fragen Sie unser Servicepersonal

Prosecco



Glas
l dl Fr. 7.50

Flasche
7.5dl Fr. 44.00



Gespritzter Weisswein
Fr. 8.50



Aperitif	4cl
Marito verde	Fr. 9.00
Martini	Fr. 9.00
Campari	Fr. 9.00
Cynar	Fr. 9.00
Ramazzotti	Fr. 9.00
Appenzeller	Fr. 9.00
Jägermeister	Fr. 9.00
Hierbas	Fr. 10.00



Likör	4cl
Amaretto	Fr. 9.00
Baileys	Fr. 9.00
Sambuca	Fr. 9.00
Kaffelikör	Fr. 9.00
Haselnuslikör	Fr. 9.00
Trojka Vodka	Fr. 9.00
Zekila	Fr. 9.00
Pimms	Fr. 9.00
Saurer Apfel	Fr. 9.00
Licor 43	Fr. 9.00
Berliner Luft	Fr. 9.00



Vodka	4cl
Trojka Vodka	Fr. 9.00
Absolut Vodka	Fr. 10.00
Grey Goose Vodka	Fr. 13.00



Gin	4cl
Bombay Sapphire	Fr. 9.00
Bosford Rose	Fr. 10.00
Hendrick`s Gin	Fr. 12.00
Ophir Gin	Fr. 13.00
Gin Mare	Fr. 14.00
Monkey 47	Fr. 15.00
Le Tribute Gin	Fr. 15.00



Cognac	4cl
Marmot Grand Choix	Fr. 13.00



Whiskey	4cl
<u>Burbon</u>	
Four Roses	Fr. 9.00
Jack Daniels	Fr. 10.00

<u>Scotch</u>	
Ballantines	Fr. 9.00
Red Label	Fr. 10.00
Chivas Regal	Fr. 12.00

<u>Irish</u>	
Jameson	Fr. 9.00

<u>Whiskey Likör</u>	
Southern Comfort	Fr. 9.00



<u>Whiskey Premium</u>	
Tallisker	Fr. 13.00
Three Wood	Fr. 14.00



Rum	4cl
Bacardi Blanc	Fr. 9.00
Bacardi Black	Fr. 9.00
Havana Club	Fr. 10.00
Black Tears	Fr. 10.00
Kraken	Fr. 12.00
Plantation XO 20th	Fr. 16.00



Grappa	2cl
Grappa Brunello	Fr. 9.00
Grappa Amarone	Fr. 9.00

Shooters 2cl pur Fr. 5.00

Zusatz Softgetränk +Fr. 4.50

Red Bull + Fr. 5.50

Aperitiv Cocktails Fr. 12.50

Hugo / holunder-prosecco-minze-limette-soda
Aperol Spritz / aperitivo-prosecco-soda
Lillet Berry / lillet rose-wild berry-beerenmischung
Flamingo Spritz / trojka flamingo-prosecco-soda
Wood.apero / marito verde-limette-soda
Wood Ginger / vodka-ginger beer-soda

Aperitiv Cocktails Fr. 10.50

Bellini / white peach-prosecco
White lady / white peach-tonic water
Mimosa / prosecco-orangen saft
Croque Tonic / la croqueuse-tonic water

**Pre Dinner Cocktails Fr. 14.50**

Negroni / martini rosso-campari-gin-soda
Americano / martini rosso-campari-soda
Cosmopolitan / vodka-triple sec-lime juice-cranberry saft
Gimlet / gin-lime juice-limette

After Dinner Cocktails Fr. 14.50

White Russian / vodka-kaffeelikör-sahne
Black Russian / vodka-kaffeelikör
Espresso Martini / vodka-kaffeelikör-espresso

Souer/Fizzes Cocktails Fr. 15.50

Whiskey Sour / burbon whiskey-zitronensaft-zuckersirup
Amaretto Sour / amaretto-zitronensaft-orangensaft
Aperol Sour / aperitivo-zitronensaft-zuckersirup
Yoko Sour / haselnusslikör-zitronensaft-zuckersirup
Kiwi Sour / kiwilikör-zitronensaft-zuckersirup
Gin Fizz / gin-zitronensaft-zuckersirup-soda
Wood.fizz / marito verde-zitronensaft-zuckersirup-soda
Pulpean Sour / la pulpeuse-japanes whiskey-sugar sirup

**Mule Cocktails Fr. 15.50**

Moscow Mule / vodka-gingerbeer-limejuice
London Mule / gin-gingerbeer-limejuice
Wood Mule / marito verde-gin-gingerbeer-lime-juice



Fancy Cocktails**Fr. 15.50**

Sex on the Beach / vodka-white peach-o.soft-c.soft
 Lady Killer / gin-apricot brandy-triple sec-a.soft-p.soft
 Blue Lagoon / vodka-blue curacao-zitronensaft-b. lemon
 Woman Secret / roter vodka-schwarzer vodka-limejuice-c.soft-o.soft
 Tequila Sunrise / tequila-zitronensaft-o.soft-grenadinesirup

**Fancy Cocktails****Fr. 16.50**

Mai Tai / rum-apricot brandy-amaretto-limejuice-limette
 Long Island Iced Tea / vodka-gin-tequila-triple sec-rum-o.soft-zitronensaft-coca cola
 Pink Panther / gin-vodka-rum-triple sec-zitronensaft-zuckersirup-c.soft
 Frozen Daiquiri / rum-zitronensaft-fruchtpüree
 Frozen Margarita / tequila-zitronensaft-triple sec-fruchtpüree
 Pina Colada / rum-cocospüree-a.soft-sahne
 Swimming Pool / vodka-rum-blue curacao-cocospüree-a.soft-sahne
 Bienchen / Wood Empfehlung und Geheimnis

Caipirinha/Mojito Fr. 15.50

Caipi classic / cachaca-limette-limejuice-zucker
 Caipiroska / vodka-limette-limejuice-zucker
 Frucht Caipi / cachaca-limette-limejuice-frucht-püree
 Caipiol / aperol -limette-limejuice-zucker
 Wood Caipi / marito verde-limette-limejuice-zucker
 Mojito classic / rum-minze-limette-zucker-soda
 Frucht Mojito / rum-minze-limette-fruchtpüree-soda

Virgin Cocktails 0.00% Fr. 10.50

Virgin Caipi / c.soft-limette-limejuice-zucker
 Virgin Mojito / ginger ale-limette-minze-zucker
 Virgin Sunrise / o.soft-zitronensaft-grenadinesirup
 Virgin Lillet / martini vibrante-wild berry-beerenmischung
 Virgin Hugo / holunder-minze-limette-ginger ale
 Virgin Lagoon / blue curacao sirup-zitronensaft-b. lemon
 Blue Almond / mandel sirup-blue curacao sirup-zitronensaft-a.soft
 Cinderella / cocospüree-a.soft-o.soft-sahne-grenadine



Cocktails im Laufe der Geschichte

Im Laufe der Geschichte und heute prägen **Cocktails** zusätzlich die Arbeit und Bedeutung jeder Bar dieser Welt. Deshalb ist es nicht verwunderlich, dass es so viele Geschichten über die Zeit und den Ort ihrer Entstehung gibt. Dies sind nur einige davon:

Einem der verschiedenen Mythen zufolge sollen die Spanier während der Eroberung Südamerikas den Hahnenkampf auf den Kontinent gebracht haben. Am Ende des Kampfes feierten sie, indem sie Drinks in verschiedenen Farben mischten.

Warum? Es erinnerte sie an den Schwanz eines Hahns. Daher der Ursprung des englischen Wortes Cocktail

(Cock-Hahn; Tail-Schwanz).

Cocktails erreichten 1919 ihren Höhepunkt. Die Fantasie und der Einfallsreichtum von Liebhabern alkoholischer Getränke ermutigten Barkeeper, deren Geruch, Geschmack und Farbe mit frischen Fruchtsäften zu überdecken und so Cocktails mit hochwertigen Zutaten anzureichern, die immer noch von Barkeepern auf der ganzen Welt hergestellt werden.

In Europa kamen **Cocktails** zum ersten Mal während des Ersten Weltkriegs zusammen mit amerikanischen Soldaten an. Interessanterweise blieben viele von ihnen nach dem Krieg als Barkeeper in Europa.

**Tapa**

Das Wort **“Tapa”** bedeutet wörtlich **“Deckel”** und leitet sich von den Brotscheiben ab, welche die Kellner den Gästen auf das Weinglas legten, um den Wein gegen Insekten und Staub zu schützen. Eine der beliebtesten Beschäftigungen der Spanier ist, das abendliche Ausgehen um Tapas mit Freunden zu teilen. **“El Tapeo”** bezeichnet einen Abend bei dem man etwas trinkt und eine Kleinigkeit isst, um dann nach zwei oder drei Tapas in die nächste Bar zu wechseln. Dort genießt man wieder eine Kleinigkeit. **“El Tapeo”** - eine spanische Leidenschaft, die die ganze Nacht dauern kann.

Tapas Gerichte im wood.

Portion grüne Oliven mit Stein	port.	Fr.	6.50
Oliven - Grana Padano (Käse) Schiffchen	port.	Fr.	9.80
Wood Platte (Trockenfleisch und Käse garniert)	port.	Fr.	27.50
Rindstartar (mild, medium, scharf oder extra scharf) 90g	port.	Fr.	14.50
Kürbis-Curry-Suppe	port.	Fr.	7.50
Currywurst	port.	Fr.	9.50
Penne an Roter Thay Curry	port.	Fr.	16.80
Penne an Roter Thay Curry mit Poulet	port.	Fr.	22.50
Griechischer Salat	port.	Fr.	12.50
Steak-Sandwich mit Rinds-Entrecote und Tartarsauce	port.	Fr.	19.50
Club-Sandwich (mit Schweizer Poulet)	port.	Fr.	16.50
Mini Burger (mit Rindfleisch)	1 Stk.	Fr.	6.50
Gambas in Knoblauchtöpfli «Piri Piri» , 6 Stück	port.	Fr.	15.50
Scotch Eggs mit Salatgarnitur (weichgekokochtes Ei mit Hackfleischmantel paniert)	port.	Fr.	17.50
Frühlingsrollen (Vegetarisch)	6 Stk.	Fr.	6.50
Käse Nuggets	3 Stk.	Fr.	4.50
Hausgemachte Pommes mit Dip	port.	Fr.	7.50
Nachos mit Dip	port.	Fr.	5.50
Nachos mit Käse überbacken mit Tomaten-Salsa	port.	Fr.	13.50
Nachos mit Käse und Trüffelöl überbacken	port.	Fr.	14.50
Spätzli mit Sauerkraut und Käse überbacken	port.	Fr.	19.50

Auswahl Dip's: (Guacamole, Mayonnaise, Ketchup, Aioli, Cocktail)

Öffnungszeiten Küche: ab 17:30

Unser selbsterklärender Slogan für Ihren Appetit

**Drink.
eat.
repeat.**

Deklaration - Gambas, Vietnam / Rindfleisch, Argentinien / Poulet, Schweiz / Brot, Schweiz
Wir weisen Sie darauf hin, bei allfälligen Allergien, sich beim Barkeeper zu informieren!

GUTES ESSEN UND DANACH EINEN FEINEN ITALIENISCHEN CAFÉ ODER FRISCHEN TEE..

Der schmackhafte Café aus Italien ist die Basis von unserem guten Café.

Café Klassiker



Espresso
Fr. 4.50



Café Creme
Fr. 4.50



Cappuccino/Milchcafe
Fr. 5.50



Latte Macchiato
Fr. 6.50
Aromazusatz + Fr. 1.00

Café mit Schuss

Café Baileys	Fr. 9.50
Café Amaretto	Fr. 9.50
Kafi Lutz	Fr. 6.50

Café kalt serviert

Ice Café	Fr. 8.50
Frappe	Fr. 9.50

Tee mit Kandiszucker

Früchtetee

Bora Bora	Fr. 5.50
Kirsch Granatapfel	Fr. 5.50
Wassermelone Minze	Fr. 5.50

Wintertee

Wintersonnenwende	Fr. 5.50
kandierter Granatapfel	
Winterromantik	Fr. 5.50
Zimt	

Kräutertee

Grüner Ingwer	Fr. 5.50
Ingwer Typ Honigmilch	Fr. 5.50

hausgemachte Gio Mami Gelato aus Sirnach



Caffè



Fragola



Stracciatella



Gusti Limone



Pistacchio



Vaniglia

Glace pro Kugel Fr. 4.80 Rahmzuschlag + Fr. 1.00

Ausstellung **DANI-ART** im **WOOD**.

Was tun wenn man leidenschaftlich handwerklich arbeitet, sich jedoch wegen gesundheitlichen Problemen nicht diesem als Vollzeitjob hingeben kann? Man nehme eine Schweißmaschine, ein wenig Metall und eine Portion Vorstellungsvermögen, und versucht Zuhause in der Garage etwas Neues zu kreieren. Genau so entstand 2016 das erste Stück «Der Adler».

Ein ungewöhnliches Hobby, welches viel Zeit beansprucht. Jedoch immer wieder Abwechslung bietet.

Das positive Feedback machte Mut für mehr. Durch dies sind schon viele weitere einzigartige Werke entstanden.

Die Unikate entstehen alle aus dem Kopf. Keine Zeichnung, kein vermessen.

Das wood bietet die ideale Plattform, die Werke auszustellen.

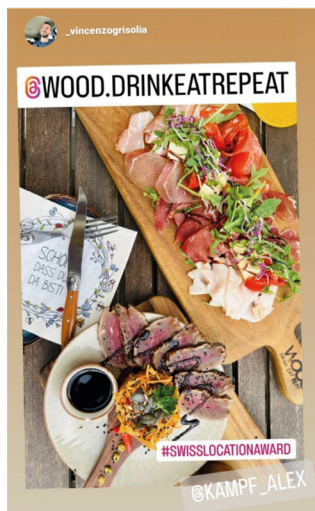
Bei Interesse kontaktieren Sie direkt Daniel Weibel aus Sirnach.



WWW.DA-DANI-ART.COM

DANIEL WEIBEL

TEL. 079 481 15 03



Gefällt marisasamm und 8570 weiteren Personen