

Edelbrände

Spezialbrände

Fraue Rütüschli „Beeri“ 35° 2 cl 7.50
Neumarkt

Alpwhisk 45° 2 cl 11.00
Schnaps.ch / Neumarkt

Kastanien 45° 2 cl 11.00
Schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT

Absinthe Duplais 68° 4 cl 9.50
Matter-Luginbühl (CH)

Beeren / Wildfrüchte

Himbeer 40° 2 cl 9.50
Hans Erismann (CH)

Holunder 45° 2 cl 9.50
Lorenz Humbel (CH)

Vogelbeere 42° 2 cl 11.00
Judith Brunschweiler (CH)

Zibarten 40° 2 cl 11.00
Stefan Marder (D)

Kornelkirsche 40° 2 cl 9.00
Stefan Marder (D)

Kernobst

Goldküstler 40° 2 cl 9.00
Wirtschaft NEUMARKT

Pere del Miele 2005 41° 2 cl 11.00
Vittorio Capovilla (I)

Quitten 41° 2 cl 7.50
Felix Pfister, Seehaldenhof (CH)

Roter Williams 45° 2 cl 7.50
Lorenz Humbel (CH)

Steinobst

Abricotine 42° 2 cl 7.50
Bernhard Dupont (CH)

Luizet Aprikose Barrique 42° 2 cl 9.50
Schnaps.ch / Neumarkt

Damassine 44° 2 cl 11.00
Damassine Fleury-Perret sàrl (CH)

Mirabellen 43° 2 cl 7.50
Lorenz Humbel (CH)

Brenzer Kirsch 43° 2 cl 7.50
Lorenz Humbel (CH)

Alte Zwetschke 40° 2 cl 9.00
Alois Gölles (A)

Trauben

Gantenbein Pinot Noir Marc 42° 2 cl 14.50
Martha & Daniel Gantenbein (CH)

Marc Barriqueausbau 45° 2 cl 9.00
Denis Mercier (CH)

Scheurebe Marc 42° 2 cl 9.00
Weinbau Lüthi (CH)

Grappa di Sforzato 42° 2 cl 9.00
Schnaps.ch / Wirtschaft NEUMARKT

Grappa di Barolo 41° 2 cl 11.00
Vittorio Capovilla (I)

Grappa di Amarone 41° 2 cl 11.00
Vittorio Capovilla (I)

Grappa Uva Americana 42° 2 cl 7.50
Stefano Haldemann (CH)

Brandy Riparbella 2005 41° 2 cl 9.00
Podere Riparbella (I)

Uva Moscato Fior d'Arancio 41° 2 cl 9.00
Vittorio Capovilla (I)

Whisky

Lagavulin 16J 43° 4 cl 19.00
(Islay)

Macallan Amber 43° 4 cl 19.00
(Highland)

Mortlach 15J 43° 4 cl 19.00
(Speyside, Gordon&Macphail)

Linkwood 13J 40° 4 cl 19.00
(Highland)

Springbank 100 Proof 57° 4 cl 19.00
(Campeltown)

Single Malt 66.8 9 J 61.9° 4 cl 22.00
Ardmore (Highland)

Hollen Single Malt 49° 4 cl 15.00
Familie Bader (Lauwil)

BARCAFÉ

NEUMARKT

Bar Häppchen

Heisse Panini mit:

Tomaten / Mozzarella	9.50
Rohschinken	10.50

Diverse Fuschtbrot (Sandwich)	8.50
-------------------------------	------

Antipasti

Oliven	6.50
Gemischtes Plättli	14.00
Hummus (hausgemacht)	9.50
Supplement Bio-Holzofenbrot	2.00

Trockenfleisch & Ziegenkäse

Trockenfleisch-Plättli immer mit ersiklassiger Herkunft	14.00
Ziegenfrischkäse «Fiordicapa» mit hausgemachten Antipasti	12.00
Supplement Bio-Holzofenbrot	2.00

Tagessuppe

hausgemacht aus frischen Zutaten	11.50
Supplement Bio-Holzofenbrot	2.00

Naschereien

Schokoladenkuchen (hausgemacht) mit Maracaibo «Grand Cru» Schokolade	8.00
Amaretti (hausgemacht)	3.00
Klötzlitrüffe mit Java Schokolade und Kastanienschnaps	3.00
Cantucci (hausgemacht) 2 Stk	2.00
Original Appenzeller Biberli	4.00
Bündner Nusstorte	6.50

IN DER BAR NUR BARES

Wein

Prosecco

«Rivalta» pro dl	9.50
------------------	------

Valdobbiadene, Azienda Agricola DEA

Weiss

Riesling & Sylvaner «Classic» pro dl	6.80
--------------------------------------	------

Meilen, Fam. Schwarzenbach

Féchy «La Colombe» pro dl	6.60
---------------------------	------

Féchy, Raymond Pacco

Sauvignon blanc pro dl	6.40
------------------------	------

Bordeaux, Fleur Grandchamps

Castore pro dl	6.90
----------------	------

Lazio, A. V. Cincinnato

Grüner Veltliner pro dl	7.00
-------------------------	------

Wachau, Weingut Holzapfel

Gespritzter Sauvignon blanc	7.00
Apérolspritz mit Weisswein	9.50
Bicicletta	9.50

Rot

Pinot Noir pro dl	7.00
-------------------	------

Männedorf, Fam. Lüthi

Merlot «La Carrà» pro dl	7.00
--------------------------	------

Tessin, Stefano Haldemann

Polluce pro dl	6.50
----------------	------

Lazio, A. V. Cincinnato

Rioja Crianza pro dl	6.40
----------------------	------

Rioja Alta, Juan Alcorta

Valpolicella Ripasso pro dl	7.00
-----------------------------	------

Veneto, I Campi di Flavio Prà

50 wunderbare Flaschenweine
50 wunderbare Edelbrände
sind im Barcafé erhältlich

IN DER BAR NUR BAR

Kaffee und Tee

Café, Espresso	4.20
Cappuccino	4.70
Latte Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	5.20
Coretto Grappa / Brandy	6.20
Schnapskafi	9.50

(Doppelter Espresso, Hausschnaps)

Diverse Tees	4.20
--------------	------

(Earl Grey, Grün, Darjeeling, Minze, Verveine, Rooibos)

Ovomaltine	4.50
Hausgemachter Schokoladentraum	6.00
Peters gewürzter Schokoladentraum	7.00
Heisse Schoggi mit Cru Sauvage	5.40
Bella Italia (Schoggiraum mit Amaretto)	9.80
Fidel (Schoggiraum mit Bio-Fairtrade-Rum)	9.80

Mineral und süsse Wasserli

San Pellegrino Bitter	0.9 dl	4.50
Chinotto	2 dl	4.50
Appenzeller Mineral	5 dl	6.00
Appenzeller Mineral	3 dl	4.50
Aranciata amara	2 dl	4.50
Flauder	3 dl	4.50
Coca Cola	3 dl	4.50
Rivella rotundblau	3 dl	4.50
Citro, offen	3 dl	4.50
Bio-Süssmost, offen	3 dl	4.50
Schweppes Tonic / Bitter L.	1,8 dl	4.50
Glas Tomatensaft	2 dl	4.50
Eistee	3 dl	4.50
Sirup (Holunderblüte, Cassis, Minze, Ingwer-Zitrone)	3 dl	4.00

IN DER BAR NUR BARES

Bier

Paul Bier	3 dl	5.20
Chopfab Amber	3.3 dl	6.00
Schneider Weiss (Hefe)	5 dl	7.50
Quöllfrisch (naturtrüb)	5 dl	7.20
Leermond (alkoholfrei)	3.3 dl	5.20

Aperitifs

Martini / Campari / Cynar 16°	4 cl	7.50
... mit Orangensaft		9.50
Sherry FINO / Porto	4 cl	6.50
Absinthe / Pastis 51	45° 4 cl	9.50
Fernet Branca	42° 2 cl	7.50
Appenzeller	29° 4 cl	9.50
Averna / Braulio	32° / 21° 4 cl	9.50

Spirits

Vodka / Gin / Bacardi	37.5° 4 cl	11.00
Havanna Rum	40° 4 cl	11.00
... Mineral dazu		3.00

Prosecco-Drinks

Kir Monaco (Cassis)	12.00
Giorgio & Giuseppe (Campari)	12.00
Flauerpauer (Holunderblüten)	9.90
Scharfesache (Ingwer & Zitrone)	9.90
Apérolspritz mit Prosecco	12.00

Drinks

Gin Tonic / Vodka Tonic	14.00
Bloody Mary	14.00
Whisky Cola / Bacardi Cola	14.00

IN DER BAR NUR BAR