

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

MITTAG

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	14.00
Salametti auf dem Holzbrett	9.50
<small>Macelleria Piccoli, Piotta</small>	
Ziegenfrischkäse «Fiordicapra»	12.00
<small>mit hausgemachten Antipasti</small>	
Supplement Bio-Holzofenbrot	2.00

Saisonsuppe

hausgemacht aus frischen Zutaten	11.50
Supplement Bio-Holzofenbrot	2.00

Naschereien

Schokoladenkuchen (hausgemacht)	8.00
<small>mit Maracaibo «Grand Cru» Schokolade</small>	
Amaretti (hausgemacht)	3.00
Klötzli-Trüffe	3.00
<small>mit Java Schokolade und Kastanienschnaps</small>	
Cantucci (hausgemacht)	2.00
<small>2 Stk</small>	
Original Appenzeller Biberli	4.00
Bündner Nusstorte	6.50

IN DER BAR NUR BARES

Mittagsmenü

Menü 1 und 2 siehe Einlageblatt

Blattsalat-Teller mit Bio-Ei	16.50
------------------------------	-------

Neumarktsalat	10.50
---------------	-------

Supplement Bio-Holzofenbrot	2.00
-----------------------------	------

IN DER BAR NUR BARES

Wein

Prosecco

«Rivalta»	pro dl	9.50
<small>Valdobbiadene, Azienda Agricola DEA</small>		

Weiss

Riesling & Sylvaner „Classic“	pro dl	6.80
<small>Meilen, Fam. Schwarzenbach (MDVS)</small>		
Féchy „La Colombe“	pro dl	6.60
<small>Féchy, Raymond Pocco (MDVS)</small>		
Sauvignon blanc	pro dl	6.40
<small>Bordeaux, Fleur Grandchamps</small>		
Castore	pro dl	6.90
<small>Lazio, A. V. Cincinnato</small>		
Grüner Veltliner	pro dl	7.00
<small>Wachau, Weingut Holzapfel</small>		

Gespritzter Sauvignon blanc	7.50
Apérolsprit mit Weisswein	9.50
Bicicletta	9.50

Rot

Pinot Noir	pro dl	7.20
<small>Männedorf, Fam. Lüthi</small>		
Merlot «La Carrà»	pro dl	7.00
<small>Tessin, Stefano Haldemann</small>		
Polluce	pro dl	6.50
<small>Lazio, A. V. Cincinnato</small>		
Rioja Crianza	pro dl	6.40
<small>Rioja Alta, Juan Alcorta</small>		
Valpolicella Ripasso	pro dl	7.00
<small>Veneto, I Campi di Flavio Prà</small>		

50 wunderbare Flaschenweine

50 wunderbare Edelbrände

sind im Barcafé erhältlich

IN DER BAR NUR BARES

Bier

Paul Bier	5 dl	5.20
Chopfab Amber	3.5 dl	6.00
Schneider Weiss (Hefe)	5 dl	7.50
Quöllfrisch (naturtrüb)	5 dl	7.20
Leermond (alkoholfrei)	3.5 dl	5.20

Aperitifs

Martini / Campari / Cynar 16°	4 cl	7.50
... mit Orangensaft		9.50
San Pellegrino Bitter	0.9 dl	4.50
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)	10.50
Scharfesache (Ingwer & Zitrone)	10.50
Apérolsprit 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