

## Edelbrände

### Spezialbrände

---

<b>Alpwhisk</b>	45°	2 cl	11.00
Schnaps.ch / Neumarkt			
<b>Kastanien in Fassstärke</b>	68°	2 cl	15.00
Schnaps.ch / Neumarkt			
<b>Kastanien Eichenholzfass</b>	45°	2 cl	11.00
Schnaps.ch / Neumarkt			
<b>Absinthe Duplais</b>	68°	4 cl	9.50
Matter-Luginbühl (CH)			
<b>Absinthe Martin</b>	72°	4 cl	9.50
La Valote (CH)			

### Beeren

---

<b>Himbeer</b>	40°	2 cl	8.50
Hans Erismann (CH)			
<b>Holunder</b>	43°	2 cl	9.50
Lorenz Humbel (CH)			

### Kernobst

---

<b>Gravensteiner</b>	45°	2 cl	7.50
Lorenz Humbel (CH)			
<b>Pere del Miele 2005</b>	41°	2 cl	11.00
Vittorio Capovilla (I)			
<b>Quitten</b>	41°	2 cl	7.50
Lorenz Humbel (CH)			
<b>Roter Williams</b>	43°	2 cl	7.50
Lorenz Humbel (CH)			
<b>Subirer</b>	42°	2 cl	9.50
Albert Büchele (A)			

### Steinobst

---

<b>Abricotine</b>	42°	2 cl	7.50
Bernhard Dupont (CH)			
<b>Alte Zwetschke</b>	40°	2 cl	9.00
Alois Gölles (A)			
<b>Damassine</b>	44°	2 cl	11.00
Grillette (CH)			
<b>Mirabellen</b>	43°	2 cl	7.50
Lorenz Humbel (CH)			

<b>Pflümli</b>	42°	2 cl	7.50
Othmar Gschwend (CH)			
<b>Schattenmorelle</b>	43°	2 cl	7.50
Lorenz Humbel (CH)			

### Trauben

---

<b>Gantenbein Pinot Noir Marc</b>	42°	2 cl	14.50
Martha & Daniel Gantenbein (CH)			
<b>Marc Barriqueausbau</b>	45°	2 cl	9.00
Denis Mercier (CH)			
<b>Scheurebe Marc</b>	42°	2 cl	9.00
Weinbau Lüthi (CH)			
<b>Grappa di Amarone</b>	41°	2 cl	11.00
Vittorio Capovilla (I)			
<b>Grappa di Bassano</b>	41°	2 cl	7.50
Vittorio Capovilla (I)			
<b>Grappa Uva Americano</b>	42°	2 cl	7.50
Mauro Ortelli (CH)			
<b>Bio-Grappa Riparbella</b>	41°	2 cl	7.50
Podere Riparbella (I)			
<b>Uva Moscato Fior d'Arancio</b>	41°	2 cl	9.00
Vittorio Capovilla (I)			

### Wildfrüchte

---

<b>Vogelbeere</b>	43°	2 cl	9.50
Albert Buechele (A)			
<b>Kornelkirsche</b>	43°	2 cl	13.00
Vittorio Capovilla (I)			

### Whisky

---

<b>Lagavulin 16J</b>	43°	2 cl	11.00
(Islay)			
<b>Macallan 12J</b>	43°	2 cl	11.00
(Highland)			
<b>Linkwood 13 J</b>	56°	2 cl	11.00
(Highland)			
<b>Springbank 175 Anniversary</b>	46°	2 cl	11.00
(Campeltown)			
<b>Single Malt 93.6 9J</b>	65.5°	2 cl	14.00
Glen Scotia (Campeltown)			
<b>Lenzburg n°3</b>	43°	2 cl	11.00
Brnnerei Lüthi (swiss-single-malt.ch)			

# BARCAFÉ

## NEUMARKT

## Bar Häppchen

### Heisse Panini mit:

---

Tomaten / Mozzarella	8.50
Rohschinken	9.50

Diverse Sandwich	ab	5.50
------------------	----	------

---

### Antipasti

---

Oliven	6.50
Gemischtes Plättli	12.00
Hummus (hausgemacht)	8.50

### Trockenfleisch & Ziegenkäse

---

Trockenfleisch-Plättli	13.00
<small>mal Wild, mal Rind, mal Schwein... immer mit erstklassiger Herkunft</small>	
Ziegenfrischkäse «Fiordicapa»	11.00
<small>mit getrockneten Tomaten und Oliven</small>	

### Saisonsuppe

---

hausgemacht aus frischen Zutaten	11.50
----------------------------------	-------

### Naschereien

---

Schokoladenkuchen	8.00
<small>mit Maracaibo «Grand Cru» Schokolade</small>	
Amaretti (hausgemacht)	3.00
Klötzlitrüffe	2.00
<small>mit Java Schokolade und Kastanienschnaps</small>	
Cantucci (hausgemacht)	2 Stk 1.50
Panettone	4.90

IN DER BAR NUR BARES

## Wein

### Prosecco

---

«Rivalta»	pro dl	9.00
<small>Veneto, Col Vettoraz</small>		

### Weiss

---

Féchy „La Colombe“	pro dl	6.20
<small>Féchy, Raymond Pacco</small>		
Sauvignon blanc	pro dl	5.90
<small>Bordeaux, Chât. Jalette</small>		
Lugana	pro dl	6.90
<small>Veneto, Valerio Zenato</small>		
Grüner Veltliner	pro dl	7.00
<small>Weingut Stadt Krens</small>		
Traminer	pro dl	6.80
<small>Neusiedlersee, Mützenrieder</small>		

Gespritzter Sauvignon blanc	7.00
Apérolsprit mit Weisswein	9.50
Bicicletta	9.50

### Rot

---

Merlot «La Carrà»	pro dl	7.00
<small>Tessin, Stefano Haldemann</small>		
Château Sainte-Eulalie	pro dl	7.00
<small>Minervois</small>		
Rioja Crianza	pro dl	5.90
<small>Rioja Alta, Juan Alcorta</small>		
Valpolicella Ripasso	pro dl	6.50
<small>Veneto, Cant. Soc. Valpantena</small>		
Crasto	pro dl	6.70
<small>Douro, Quinta do Crasto</small>		

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
<small>(Doppelter Espresso, Hausschnaps)</small>	
Diverse Tees	4.20
<small>(Earl Grey, Grün, Darjeeling, Minze, Verveine, Rooibos)</small>	
Ovomaltine	4.50
Hausgemachter Schokoladetraum	6.00
Peters gewürzter Schokoladetraum	7.00
Heisse Schoggi mit Cru Sauvage	5.40
Bella Italia (Schoggitraum mit Amaretto)	9.80
Fidel (Schoggitraum 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 / Cola light	3 dl	4.50
Rivella rotundblau	3 dl	4.50
Citro, offen	3 dl	4.50
Bio-Süssmost, offen	3 dl	4.50
Walliser Aprikosennektar	3.3 dl	5.90
Schwepes Tonic / Bitter L.	1,8 dl	4.50
Glas Tomatensaft	2 dl	4.50
Eistee	3 dl	4.50
Sirup (Holunderblüte, Cassis, Minze,	3 dl	4.00
<small>Ingwer-Zitrone)</small>		

IN DER BAR NUR BARES

## Bier und Most

Paul Bier	3 dl	4.90
Holzfass-Bier	3.3 dl	6.20
Schneider Weiss (Hefe)	5 dl	7.20
Quöllfrisch (naturtrüb)	5 dl	6.90
Leermond (alkoholfrei)	3.3 dl	4.90
Möhl Fässlihaft (Suure Moscht)	5 dl	5.50

## 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	10.00
Havanna Rum	40°	4 cl	10.00
... 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
Apérolsprit mit Prosecco	12.00

## Drinks

Gin Tonic /Vodka Tonic	13.00
Bloody Mary	13.00
Whisky Cola / Bacardi Cola	13.00

IN DER BAR NUR BAR