



Restaurant s'Bärli in Lenzburg

DURST- LÖSCHER





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

CHRUSELI WASSER



Fläschli

Mineral mit Chruseli / still	40cl	5.-
Coca Cola / Zero	33cl	5.-
Schorle	33cl	5.-
Rivella rot	33cl	5.-
Ice Tea Lemon	33cl	5.-
Schweppes Tonic / Lemon	20cl	5.-
Gazosa Mandarin	35cl	6.5
Mineral mit Chruseli / still	80cl	9.5



Offenausschank	30cl	50cl
Lenzburger Hahnenburger	2.-	3.5
Citro	4.-	5.5

Bärli-Eistee	50cl	6.5
---------------------	------	-----

Hausgemachter Früchte-Tee
serviert mit Minze, Limette und Eis





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

SÄFTE

Orangensaft

frisch gepresste Orangen 25cl 7.-

Tagessaft

je nach Angebot 25cl 7.-

KAFFEE

Café crème / Espresso 4.5

Doppelter Espresso 6.5

Ristretto 4.5



Milchkaffee 5.-

Cappuccino 5.5

Latte Macchiato 6.5

Kafi Mélange 6.-

Sirup Vanille, Caramel, Haselnuss + 0.5

MILCH

Ovo / Caotina heiss oder kalt 5.-

Schoggi Mélange 6.5

Chai Latte mit würzigem Tee 7.-





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

KAFFEE MIT GÜGGS

Kafi „Bärli“	9.5
Kaffee mit Baileys und Rahm	
Kafi „Lutz“	7.5
mit Zwetschge, Kirsch oder Träsch	
Coretto Grappa	8.5
Espresso mit 1cl Grappa	

TEE

Portion Offentee	6.-
vom Lenzburger Teelädeli „It's Tea Time“ im Teesieb serviert	



& Darjeeling	& Marrokanische Minze
& Earl Grey	& Mango Tropical
& Chai Tee	& Ginger & Lemon
& Jasmin	& Früchtgarten
& Eisenkraut	& Kaminfeuer
& Abend-Tee	& Rooibos Vanille





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

BIER

Offenausschank	30cl	50cl
Feldschlössli Lager	5.-	7.5
Spezialbier	5.5	8.-

Gerne informieren wir Sie über das aktuelle Spezialbier im Offenausschank

Fläschli

Aargauer Bier Erusbacher	33cl	6.5
Das 100% regionale Bier mit Gerste, Hopfen und Wasser aus dem Aargau		
Schneider Weisse Original	50cl	7.5
Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	5.5

PROSECCO

Prosecco Cüpli	1dl	8.-
Prosecco Flasche	7.5dl	56.-

ROSÉ

Blauburgunder Rosé	1dl	7.5
Böttstein, Schweiz	5dl	37.5

Ein süffig fruchtiger Rosé, gewachsen an den Böttsteiner Sonnenhängen. Von schöner rosa Farbe mit viel Frucht und leichten Himbeernoten.





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

WEISSWEIN

Müller Thurgau 1dl 7.5
Böttstein AG, Schweiz 7.5dl 52.5

Dieser frische Wein aus Müller-Thurgau Trauben (Riesling x Silvaner) aus dem Aargauer Dorf Böttstein begeistert mit einem Hauch exotischer Früchte.

Ein vorzüglicher Tropfen, gewachsen in der Region, den wir empfehlen können.

Gran Sello 1dl 7.-
Tierra de Castilla, Spanien 7.5dl 49.-

Ein Cuvée aus Verdejo & Macabeo von hellem Zitronengelb, das in der Nase mit Grapefruit, Stachelbeeren und Holunder besticht. Im Gaumen frisch und fruchtig mit viel Zitrus. Weckt Ihre Erinnerungen an den letzten Sommerurlaub!

Blanc de Noir 1dl 7.5
Egliswil AG, Schweiz 5dl 37.5

Ein frischer und fruchtiger Weisswein von dunkler Traube mit weissem Genuss, gewachsen hier bei uns an den Egliswiler Südhängen. Die Trauben von den 35-jährigen Pinot Noir Reben werden mit Fleiss von Hand gelesen.





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

ROTWEIN

Böttsteiner Pinot Noir 1dl 8.-
Böttstein, Schweiz 7.5dl 56.-

Ein Pinot Noir von den Sonnenhängen in Böttstein, über 4 Jahre hinweg in Eichenfässern ausgebaut von einer purpurroten Farbe. Aromen von dunklen Beeren, mit dezenten Röstaromen und einem Hauch Vanille. Ein voller, kräftiger Wein mit feinen Tanninen hinterlegt.



Primitivo/Merlot SUD 1dl 7.5
Apulien, Italien 7.5dl 52.5

Eine Assemblage aus Primitivo und Merlot. Die reifen, würzigen Aromen des Primitivo ergänzen sich mit dem Duft schwarzer Beeren und Schokolade des Merlot.



Fagus 7.5dl 79.-
Aragon, Spanien

Ein himmlischer Garnacha von 40-50 jährigen Rebstöcken, im französischen Eichenfass ausgebaut. Der edle Tropfen zeigt sich fruchtig, elegant und ausgeglichen von einer intensiven kirschroten Farbe mit balsamischem Hintergrund und leichten Röstnoten.





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

APERITIV

Haus-Apéro

Wir kreieren jeweils passend zur Jahreszeit einen Apéro, erhältlich mit oder ohne Alkohol. Gerne informieren wir Sie über das Angebot.

Gespritzter Weisswein 7.5
süss mit Citro / sauer mit Soda

Hugo 10.5
Prosecco, Holunderblüte, Minze, Soda

Hugo ohne 7.5
Holunderblüte, Minze, Citro / Tonic

Aperol Spritz 12.-
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Martini Bianco 15% 4cl 7.-
Auf Eis mit Zitrone

Campari 23% 4cl 7.-
Auf Eis mit Orange

mit 10cl Soda oder Orangensaft +2.-





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

DIGESTIV

Cynar 16.5% 4cl 7.-
Auf Eis mit Orange

Baileys 17% 4cl 9.-
Auf Eis

Grappa 43% 2cl 7.-
Cuvée d'Or Marc

mit 10cl Soda oder Orangensaft +2.-

LONGDRINKS

Gin Turicum 41.5% 4cl 14.5
Der Schweizer Gin aus Zürich,
auf Eis mit Schweppes Tonic serviert

Rum 40% 4cl 14.5
Auf Eis mit Cola

Whisky 40% 4cl 14.5
Auf Eis mit Cola

Vodka 40% 4cl 14.5
Auf Eis mit Schweppes
Tonic oder Lemon





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

BY THE WAY...

Jugendschutz

⌘ Kein Alkohol an unter 16-jährige
(Bier, Wein, vergorene Säfte)

⌘ Kein Alkohol an unter 18-jährige
(Spirituosen, Alcopops)

Fleisch & Eier

Falls wir nichts anderes deklarieren,
verwenden wir Schweizer Fleisch von der
Traitaфина Lenzburg. Die Freiland-Eier
beziehen wir vom Wildenstein in Lenzburg.

Früchte & Gemüse

Unsere Produkte beziehen wir von Friedli
Gemüse in Wohlenschwil, die einen grossen
Teil selbst kultivieren.

Intoleranzen & Allergien

Gerne informiert Sie das Service-Personal
über allfällige Allergene. Auf Wunsch
bereiten wir unsere Flammkuchen,
Flammizze und Burger glutenfrei und /
oder vegan zu (kann Spuren enthalten).

Zahlungsmittel

Die Preise verstehen sich in Schweizer
Franken inkl. MwSt. 7.7%. Wir akzeptieren
Schweizer Franken in Bar sowie alle
gängigen Debit- und Kreditkarten.

