



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.-
Tonic Water / Bitter Lemon	20cl	5.-
Gazosa Mandarin	35cl	6.5
Mineral mit Chruseli / still	80cl	9.5



<b>Offenausschank</b>	30cl	50cl
Lenzburger Hahnenburger	2.-	3.5
Citro	4.-	5.5

<b>Bärli-Eistee</b>	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

mit Hafermilch vegan/laktosefrei + 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

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

# TEE

<b>Portion Offen-Tee</b>	6.-
vom Lenzburger Teelädeli „It's Tea Time“ im Teesieb serviert	



& Darjeeling	& marokkanische Minze
& Earl Grey	& Mango Tropical
& Chai Tee BIO	& Ginger & Lemon BIO
& Jasmin BIO	& Früchtegarten
& Eisenkraut	& Kaminfeuer
& Abend-Tee	& Rooibos Vanille





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

## BIER

<b>Offenausschank</b>	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.-
Vinada Alkoholfrei	1dl	8.-
Tinteling Tempranillo Rosé alkoholfrei		





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!

## ROSÉ

**Blauburgunder Rosé** 5dl 37.5  
**Böttstein, Schweiz**

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





Restaurant s'Bärli in Lenzburg

## ROTWEIN

**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.



**Buena Vista** 1dl 8.-  
**Ribera Guadiana, Spanien** 7.5dl 56.-

Ein Verschnitt von Tempranillo, Syrah & Garnacha in tiefdunklen Rot. Der köstliche Tropfen wurde ein halbes Jahr in kleinen Fässern ausgebaut. Er zeigt sich sehr fruchtig mit Kirscharomen, einem Touch Vanille und Noten von Schokolade.



**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

**Campari Spritz** 12.-  
Campari, Prosecco, Soda, Orange

**Cynar Spritz** 12.-  
Cynar, 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 Tonic Water serviert

**Rum** 40% 4cl 14.5

Auf Eis serviert mit Coca-Cola

**Whisky** 40% 4cl 14.5

Auf Eis serviert mit Coca-Cola

**Vodka** 40% 4cl 14.5

Auf Eis serviert  
mit Tonic Water oder Bitter 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. gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
Wir akzeptieren Schweizer Franken in Bar  
sowie alle gängigen Karten & Lunch Check.

