

ALBANI

BAR OF MUSIC

ALBANI GIN

Albani Gin Schweiz, 43%, Bio

mit Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Zitrone, Rosmarin

50 cl 4 cl

42.00 9.50

15.50



Unser Albani Gin wird von der Brennerei Humbel in Stetten, Aargau, aus biologischen Zutaten produziert. Mit einer frischen Zitrusnote und süsser Würze erfreut er sich grosser Beliebtheit.

KAFFEE UND MILCH

Ristretto	4.00
Espresso	4.00
Kaffee Crème	4.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.00
Eiskaffee	7.00
Kalte/heisse Schokolade	5.00
- auf Wunsch mit Erbsenmilch	

KAFFEE MIT SCHUSS

mit 2cl Alkohol

Kaffee Coretto mit Grappa	8.50
---------------------------	------

mit 4cl Alkohol

Kaffee Lutz mit Zwetschge/Birne	8.50
Irish Coffee mit Jameson, Schlagrahm	8.50
Carajillo mit Veterano	8.50
Flämmli mit Williams	8.50
Kaffee Baileys mit Baileys, Schlagrahm	8.50

TEE

	2 dl
Schwarztee English Breakfast	4.00
Schwarztee Mumbai Chai	4.00
Rooibos Vanille	4.00
Lindenblüte	4.00
Kamillenblüte	4.00
Pfefferminze	4.00
Hagebutte mit Hibiskus	4.00
Zitronenstrauch - Verveine	4.00
Schwarze Johannisbeere (Vitaminbombe)	4.00
Jasmin	4.00
Ingwer	4.00

- auf Wunsch mit Fair Trade Honig

TEE MIT SCHUSS

mit 4cl Alkohol

Tee Rum mit Schwarztee, Havana	8.50
Müllertee mit Pfefferminztee, Ron de Marinero blanco	8.50

SOFTGETRÄNKE OFFEN

	3 dl	5 dl
Rhözünser Mineral mit Kohlensäure	4.00	5.50
Sinalco Cola	4.50	6.00
Schweppes Citro	4.50	6.00
Hausgemachter Eistee	5.50	7.50
Gemischter Früchtetee		

SOFTGETRÄNKE IN DER FLASCHE

Arkina Mineral ohne Kohlensäure	3.50 dl	4.50
Ramseier Apfelsaft	3.30 dl	5.00
Vivi Kola	3.30 dl	5.50
Vivi Kola Zéro	3.30 dl	5.50
Sinalco	3.30 dl	5.00
Chinotto Lurisia	2.75 dl	5.00
Gazosa Heidelbeere/Mandarine	3.75 dl	6.00
Lemonaid Blutorange/Limette	3.30 dl	5.00
Alpinesse Bitter Lemon/Tonic/Wildberry	2.00 dl	5.50
Schweppes Ginger Ale	2.00 dl	5.50
Fever Tree Mediterranean Tonic Water	2.00 dl	6.00
Club Mate	3.30 dl	5.50
Effect Energy Drink	2.00 dl	5.50
Fentimans Ginger Beer	2.75 dl	6.50
Les Pétillantes Orange Bio	3.30 dl	5.50

Cucumis Gurke/Lavendel	3.30 dl	5.50
Makava Ice Tea Bio	3.30 dl	5.50
Samuel's Schorle Apfel, Quitte, Pfefferminze	3.30 dl	5.50
Samuel's Schorle Apfel, Himbeer, Hagebutte	3.30 dl	5.50

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	3 dl	5.00
Ananassaft	3 dl	5.00
Cranberrysaft	3 dl	5.00
Tomatensaft	2 dl	5.00

BIER FRISCH GEZAPFT

	2.5 dl	3 dl	5 dl
Feldschlösschen Original Schweiz, 4.8%		5.00	7.00
Staropramen Tschechien, 5.0%		6.00	8.00
Valaisanne Pale Ale Schweiz, 5.2%		6.00	8.00
Schneider Weisse Weizen hell Deutschland, 5.2%		6.00	8.00
Grimbergen Blonde Belgien, 6.7%	5.50		8.00
Guinness Irland, 4.2%	6.50		9.00
Guinness IPA Irland, 5.0%	6.50		9.00
Super Bock Portugal, 4.5%		6.00	8.00
Astra Urtyp Hamburg, 4.9%		6.00	8.00
Magners Row Irish Cider Original Irland, 4.5%	6.50		9.00
Brooklyn Lager Brooklyn NY, 5.2%	6.50		9.00
Feldschlösschen Alkoholfrei Schweiz, 0.5%		5.50	7.50

BIER IN DER FLASCHE

3.3 dl

Euelbräu Hell Winterthur, 4.1%, Bio	6.50
Euelbräu Amber Winterthur, 4.5%, Bio	6.50
Ittinger Klosterbräu Schweiz, 5.6%	6.50
Appenzeller Vollmond Schweiz, 5.2%, Bio	6.50
Angelo Poretti 4 Luppoli Italien, 5.5%	6.50
Hoegaarden Flandern Belgien, 4.8%	7.00

	3.3 dl	5 dl
Feldschlösschen Original Schweiz, 4.8%		6.50
Feldschlösschen Hopfenperle Schweiz, 5.2%	6.50	
Feldschlösschen Bügel Schweiz, 4.8%		7.50
San Miguel Fresca Spanien, 4.4%	6.50	
St. Laurentius IPA Bülach, 6.0%	6.50	
St. Laurentius Red Ale Bülach, 5.8%	6.50	
Appenzeller Gingerbeer Schweiz, 2.4%	7.00	
Barfuss Hill Billy Helles Ale Thurgau, 5.1%	7.00	
Augustiner Hell Deutschland, 5.2%		7.50
Monatsbier wechselndes Angebot, frag das Barpersonal	6.00	

BIER OHNE ALKOHOL

	3.3 dl	5 dl
Feldschlösschen Alkoholfrei Schweiz, 0.5%		5.50
Dolden Null IPA Deutschland, < 0.5%		6.50

MOST

	5 dl
Möhl Suure Moscht Trüb Schweiz, 4.0%	7.00

DRINKS OHNE ALKOHOL

	3 dl
Ipanema	8.00
Limette, Limejuice, Maracujanektar, Orangensaft	
Caipinada	8.00
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	
Virgin Mojito	8.00
Limette, Rohrzucker, Minze, Ginger Ale	
Martini Vibrante	8.00
mit Tonic/Wildberry Tonic	
Almond Sour	8.00
Orangen- & Zitronensaft, Mandel- & Muscovadosirup	
Siegfried Wonderleaf Gin	15.50
mit Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Rosmarin	

LONGDRINKS

3 dl mit 4 cl Alkohol

Whiskey Cola	
mit Jameson	14.00
mit Ballantine's	14.00
mit Jack Daniel's	14.00
mit Four Roses	14.00

Rum Cola

mit Ron de Marinero oro/blanco	14.00
mit Pampero	14.00
mit Havana, Limette (Cuba Libre)	14.50

Vodka Tonic/Lemon/Mate/Effect (Energy Drink)

mit Wodotschka	14.00
mit Absolut	14.00
mit Haku	17.00

Gin Tonic (Schweppes Tonic)

mit White Socks Gin, Zitrone	14.00
------------------------------	-------

Gin Tonic (Fever Tree Mediterranean Tonic Water)

mit Albani Gin, Zitrone, Rosmarin	15.50
mit Roku Gin, Ingwer	17.50
mit Brockmans Gin	17.50
mit Le Tribute Gin, Rosmarin	17.50
mit Illusionist Gin, Rosmarin	17.50
mit Deux Frères Gin, Rosmarin	17.50
mit Gin Sul, Zitrone	17.50
mit Gunpowder Gin, Rosmarin	17.50
Zusätzliches wechselndes Gin-Angebot; frag das Barpersonal	17.50

DRINKS/APERITIFE

Hugo	11.00
Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	
Mimosa	11.00
Prosecco, Orangensaft	
Aperol/Campari Spritz	11.00
Aperol/Campari, Prosecco, Soda	
Apereli	11.00
Aperol, Prosecco, Zitronen- & Orangensaft, Soda	
Lillet Vive	11.00
Lillet, Tonic, Gurke, Minze	
Bicicletta	11.00
Campari, Weisswein, Soda	
Vermouth/Veneziano Tonic	11.00
Vermouth/Veneziano, Tonic	
Negroni/Negroni Sbagliato	12.00
Vermouth Rosso, Campari, Gin/Prosecco	
Gimlet	12.00
Gin oder Vodka, Lime Juice	
White/Black Russian	12.00
Vodka, Kaffeelikör, Rahm/ohne Rahm	
Sours	12.00
Whiskey/Vodka/Gin/Pisco/Amaretto (...) mit Zitronensaft, Zuckersirup	
Pimm's Cup	14.00
Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange, Gurke, Limette, Minze	

Espresso Martini	14.00
Vodka, Kaffeeликör, Espresso, Zuckersirup	
Gin Fizz	14.00
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
Disco Schorle	14.00
Prosecco, Club Mate	
Tequila Sunrise	14.50
Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Grenadinesirup	
Caipirinha	16.00
Cachaça, Limette, Rohrzucker	
Mojito	16.00
Rum, Limette, Rohrzucker, Minzblätter	
Dark & Stormy	15.00
Rum, Limettensaft, Gingerbeer	
Moscow/London Mule	15.00
Vodka/Gin, Limettensaft, Ginger Beer	
Alabani Slammer	17.00
Gin, Southern Comfort, Triple Sec, Amaretto, Zitronensaft, Ginger Ale	
Sex on the Beach	16.00
Vodka, White Peach, Cranberry- & Orangensaft	
Margarita klassisch	14.00
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup	
Frozen Margarita (3 dl/5 dl/1 l)	16.00/23.50/39.00
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Lime Juice	
Geschmack: Erdbeer, Himbeer, Mango, Passionsfrucht	
Long Island Ice Tea	19.00
Vodka, Tequila, Gin, Triple Sec, Rum, Cola, Orangen- & Limettensaft	

(Je nach Veranstaltung können keine Drinks im Mixer oder Shaker zubereitet werden.)

SHOTS

	4 cl
Berentzen Sauerer Apfel Deutschland, 16%	5.00
Zekilla Deutschland, 20%	6.00
Hierbas Ibiza, 26%	6.00
Jägermeister Deutschland, 35%	6.00
Ingwerer Schweiz, 24%	6.00
Berliner Luft Deutschland, 18%	6.00
Black Sam Sambuca, Kaffeelikör	6.00
B52 Kaffeelikör, Baileys, Fireball	8.00
Galliano Hot Shot Galliano, Kaffee, Milchschaum	8.00
Lemon Drop Vodka, Galliano, Fireball	8.00

FRUCHTBRAND

	4 cl
Buure Williams Schweiz, 40%	7.00
Zwetschgen Schweiz, 40%	7.00

GRAPPA

	4 cl
Autori della Grappa Italien, 41%, Bio	10.00
Berta Elisi Italien, 43%	10.00

PISCO

	4 cl
Pisco Capel Chile, 40%	8.00

LIKÖR

Amaretto di Mattia Walcher Italien, 28%, Bio	8.00
Baileys Irish Cream Irland, 17%	8.00
Frangelico Italien, 20%	8.00
Galliano Italien, 30%	8.00
Southern Comfort U.S.A., 35%	8.00
Sambuca Italien, 40%	8.00
Pimm's No.1 Grossbritannien, 25%	8.00
Biostilla Caffé Schweiz, 25%, Bio	8.00

BITTER

	4 cl
Appenzeller Alpenbitter Schweiz, 29%	8.00
Campari Italien, 23%	8.00
Jägermeister Deutschland, 35%	8.00
Ramazzotti Italien, 30%	8.00

VERMOUTH

	4 cl
Jsotta Bianco Schweiz, 17%	8.00
Jsotta Rosso Schweiz, 17%	8.00

APERITIFE

	4 cl
Aperol Italien, 15%	8.00
Lillet Rosé Frankreich, 17%	8.00
Veneziano Italien, 15%	8.00

PASTIS

	4 cl
Cherry Rocher Frankreich, 45%, Bio	7.50

BRANDY / PORTWEIN

4 cl

Osborne Veterano Spanien, 30%	8.00
Sandeman Ruby Porto Portugal, 20%	8.00

WHISKEY

4 cl

American Whiskey

Jack Daniel's 43%	9.00
Four Roses 43%	9.00

Irish Whiskey

Jameson 40%	9.00
-------------	------

Scotch Whisky

Ballantine's 40%	9.00
------------------	------

Scotch Single Malt Whisky

Glenfiddich 12 Years, 40%	13.50
Lagavulin 16 Years, 44%	14.50
Talisker 10 Years, 45.8%	14.50
Oban 14 Years, 43%	14.50
TOWS Batch 1 18 years, 43%, Bio	14.50

RUM

	2 cl	4 cl
Ron de Marinero Oro Paraguay, 40%, Bio		8.50
Ron de Marinero Blanco Paraguay, 40%, Bio		8.50
Pampero Venezuela, 40%		8.50
Havana Club Especial Kuba, 40%		9.00
Diplomatico Venezuela, 40%		13.50
Zacapa Solera Reserva Guatemala, 40%	11.50	21.50

TEQUILA

	4 cl
Tequila Jose Cuervo Silver Mexiko, 38%	8.00
Tequila Jose Cuervo Reposado Mexiko, 38%	8.00
Tequila Don Julio Reposado Mexiko, 38%	10.00
Tequila Don Montes Reposado Mexiko, 40%, Bio	12.00

CACHAÇA

	4 cl
Cachaça Iguaçú Brasilien 40%, Bio	8.50

VODKA

	4 cl
Wodotschka Schweiz, 40%, Bio	8.50
Absolut Schweden, 40%	9.50
Haku Wodka Japan, 40%	11.50

GIN

	4 cl
White Socks Schweiz, 41%, Bio	8.50
Albani Gin Schweiz, 43%, Bio	9.50
Illusionist Deutschland, 45%, Bio	11.50
Deux Frères Österreich, 43%	11.50
Brockmans England, 40%	11.50
Le Tribute Spanien, 43%	11.50
Roku Gin Japan, 43%	11.50
Gin Sul Deutschland, 43%	11.50
Gunpowder Irland, 43%	11.50

ROTWEIN

	1 dl	5 dl
Pinot Noir Kilchsperger Flaach, 13%	7.50	30.00
Klassisch mit fruchtig-würzigen Aromen und weichen Tanninen		
Gamaret AOC Wallis, 13%, Bio		46.00
In Eichenfässern Fässern gereift. Komplex und kraftvoll.		

ROSÉ

	1 dl	5 dl
Rosé Kilchsperger AOC Flaach, 12.5%	7.50	30.00
Aus Trauben von Pinot Noir, Zweigelt und Cabernet Dorsa		

WEISSWEIN

	1 dl	5dl	7.5 dl
Pinot Grigio VOC Italien, 12%	5.50		33.00
Limetten-, Litchi-, und Pink-Grapefruit Noten			
Johannisberg AOC Schweiz, 13.5%	7.00	28.00	
Trocken und edelsüss mit leichter Bitterkeit			
Yvorne AOC Schweiz, 12%	8.00	32.00	
Aus Chasselas-Trauben, mineralische Persönlichkeit			

Gespritzter Weisswein

Pinot Grigio, Citro/Soda			7.50
--------------------------	--	--	------

PROSECCO

	1 dl	7.5 dl
Prosecco DOC Italien, 11%	6.50	39.00
Blumig, kräftige Mousse und fruchtige Frische		

FOOD

Pinsa Naturale 11.00

Olivenöl, Rosmarin, Salz, Pfeffer

Pinsa Margherita 13.00

Tomatensauce, Mozzarella

Wunsch Pinsa 15.00

Wahlweise belegt mit: Tomatensauce, Mozzarella,

Salami (Schweiz, Bio), Zwiebeln, Oliven, Peperoni

Unser Barpersonal gibt gerne Auskunft über Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.
Die Küche ist von 17.00 bis 22.00 Uhr geöffnet, ausgenommen bei Veranstaltungen.

SNACKS

Zweifel Chips Paprika, Nature 2.00