



Offene Champagner, Schaumweine, Rosé- und Weissweine	Seite	1
Offene Rotweine	Seite	2
Klassische Aperitifs	Seite	3
Mineralwasser und Softdrinks	Seite	4
Longdrinks	Seite	5
Digestifs	Seite	6
Klassische Cocktails	Seite	7
All day Cocktails	Seite	8
Bier	Seite	9
Kaffee-, Milch- und Teespezialitäten	Seite	10
Kleinigkeiten und Sandwiches und Desserts	Seite	11
Käse, Trockenfleisch	Seite	12
Frühstück	Seite	13

Herzlich willkommen in der Teufelhof Bar. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot. Teilweise umfasst unser Sortiment noch viel mehr. Verlangen Sie auch unsere umfassenden Wein- und Spirituosenkarte. Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!

Ihr Teufelhof Team



Offeriert vom Teufelhof

- Netz „Teufelhof-Public“ auswählen
- www.teufelhof.com öffnen
- Passwort „Teufel4749“ eingeben

Wir freuen uns über Ihre TripAdvisor Bewertung!



Schaumweine

	pro dl	pro Flasche
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry Colmei Jeio (Glera)	11.90	66.00
Champagne brut prestige Pierre Mignon (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	16.90	110.00

Rosé-Wein

Calafuria Salento IGT 2017 Tomaresca (Negroamaro) Ein sehr aromatischer und fruchtiger Rosé-Wein mit sommerlicher Kraft, nicht dominant und sehr erfrischend mit filigraner Säure. Ein Sommertraum aus Apulien	8.90	59.00
---	------	-------

Weissweine



Sélection Blanc VdP 2017 Weingut Jauslin (Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling Silvaner) Komplexe Aromen von reifen Nektarinen, exotischen Früchten und Honigmelone.	8.80	58.00
--	------	-------



Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2014 Weingut Schneider (Grauer Burgunder) Ein frischer, mineralischer Weisswein mit vollen Körper und angenehme Säure. Seine erfrischende Säure macht ihn zu einem schönen Apéro-Wein.	8.90	59.00
--	------	-------

Bianco di Merlot DOC Sarabanda 2017 Tenuta Bally & Von Teufelstein (Merlot) Weisser Merlot mit Aromen von Waldbeeren, Grapefruit und weissem Pfirsich.	8.80	58.00
---	------	-------

Rioja DOC Muga Blanco 2017 Bodegas Muga (Verdejo, Sauvignon Blanc) Fruchtiger Weisswein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Lindenblüten und Äpfel. Im Gaumen weist es eine ausgewogene Säure mit einem frischen Ausklang auf.	8.80	58.00
--	------	-------

Langhe Bianco DOC 2017 Armando Parusso (Sauvignon blanc) Typischer Sauvignon blanc aus dem Piemont. Gut konzentriert, viel Schmelz und sehr harmonisch sowie toll bekömmlich.	9.10	60.00
--	------	-------

Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2016 Domaine Merlin (Chardonnay) Ein kräftiger aber frischer weisser Burgunder aus dem Dorf Mâcon, welcher ein sehr guter Speisebegleiter ist.	10.50	69.00
--	-------	-------

Das Gesetz verbietet den Verkauf von: Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige;
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 7.7% MwSt.
Für den Euro gilt der Tageskurs.

Frühstück bis 14 Uhr

Den Tag beginnen wie...

...in Italien

Cappuccino, hausgemachter Buttergipfel und 1.0 dl frischer Orangensaft. 10.90

...in Frankreich

Grand crème und tartine au beurre. 9.90

...in der Schweiz

Milchkaffee, kleines Birchermüesli, Butter, hausgemachte Konfitüre hausgemachter Buttergipfel und hausgemachter Zopf. 17.00

...in Venedig

Cappuccino, hausgemachter Buttergipfel und Prosecco. 17.50

Oder stellen Sie sich Ihr eigenes Frühstück zusammen...

Frühstück à la carte

Portion Birchermüesli oder Joghurt mit Früchten 10.00
 Hausgemachter Buttergipfel 3.40
 Schlumbi oder Vollkornbrötchen 1.30
 Silserli 2.00
 Körbchen Brot mit Butter 7.10
 Portion hausgemachter Konfitüre oder Honig 3.70
 Gekochtes Ei (Bio) 3.00
 Spiegeleier, Omelette oder Rührei (2 Eier) 6.90
 mit zusätzlichem Schinken, Speck oder Käse 10.50
 Portion gekochter Schinken oder Käse oder Salami 5.60

Rotweine

pro dl pro Flasche



Spätburgunder Weiler Schlipf CS 2015

Weingut Schneider (Blauburgunder)
 Eleganter Auftakt, feine Tannine im fruchtigen und schönen Abgang.
 Aromen von roten Beeren und würzige Noten mit angenehme Säure.

8.90 59.00

Rosso del Ticino DOC Sottorocchia 2015

Tenuta San Giorgio (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)
 Ein feiner, fruchtiger und mittelgewichtiger Rotwein aus dem Tessin,
 welcher in grossen Holzfässern des Barriques gereift ist.

9.40 62.00

Ad Astra IGT 2014

Fattoria Nittardi (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)
 Frischer Wein mit einem langen Abgang und Aromen von Lakritze sowie Pflaumen.
 14 Monate in neuen und alten Fässern gereift.

9.90 65.00

Puro Malbec 2017

Dieter Meier (Malbec)
 Fruchtbetonter, aus biozertifizierten Trauben vinifizierter Wein mit viel Komplexität,
 Saftigkeit und Körper.

9.90 65.00

Côte du Rhône Villages AOC Ségueret Rouge Malmont 2015

Domaine Malmont (Syrah, Grenache)
 Fein eingebundene Tannine und vollmundig mit viel Schmelz, dabei harmonisch und würzig.
 Eher kräftig.

9.90 65.00

Rioja DOCa Crianza 2014

Bodegas Marqués de Trevino (Tempranillo)
 Sehr klassischer, harmonischer und doch sehr strukturierter Rioja, kräftig und mit Aromen von
 schwarzen Beeren. Er hat weiche und samtige Tannine. Ein wunderbarer Allrounder.

9.90 65.00

Klassische Aperitifs

Klassiker

Campari	21.0 %	4.0 cl	9.60
Cynar	16.5 %	4.0 cl	9.80
Martini bianco, rosso	15.0 %	4.0 cl	9.20
Vermouth Bianco Humbel	16.0 %	4.0 cl	10.00

Anis

Ricard	45.0 %	4.0 cl	10.00
Pernod	40.0 %	4.0 cl	10.00
Pastis 51	45.0 %	4.0 cl	10.00
Pastis Henri Bardouin	40.0 %	4.0 cl	9.50

Bitter

Ramazzotti	30.0 %	4.0 cl	10.00
Averna	29.0 %	4.0 cl	10.00
Fernet Branca	37.0 %	4.0 cl	10.20

Sherry

Sherry Fino la Ina Lustau	20.0 %	5.00 cl	13.00
Sherry Moscatel Emilin Lustau	20.0 %	5.00 cl	15.00

Portweine

Taylor's 10 Years Old Tawny Port	20.0 %	5.00 cl	10.50
White Port Nieport	19.5 %	5.00 cl	11.50
Niepoort 20 Years Old Tawny Port	20.0 %	5.00 cl	15.00

Käse und Trockenfleisch

Plättli mit 18 Monate altem Gruyère von den Käsespezialisten von Jumi mit Nuss-Früchtebrot Platter with 18 month matured Gruyère from the cheese specialist Jumi with nut and fruit bread	14.00
--	-------

Plättli mit Tessiner Bergkäse selektioniert von Rolf Beeler mit Früchtechutney Platter with mountain cheese from Ticino chosen by Rolf Beeler with fruit chutney	17.00
---	-------

Plättli mit französischem Weichkäse fünf Sorten von Maître Antony selektioniert Selection of French soft cheeses chosen by Maître Antony	19.50
---	-------

Gemischtes Käseplättli mit Tessiner Bergkäse, Gruyère und französischem Weichkäse Assorted cheese platter with mountain cheese from Ticino, Gruyère and French soft cheese	18.50
---	-------

Plättli mit Felino Salami aus der Emilia und Kapernäpfel Platter with Felino salami from Emilia with caper berries	12.00
---	-------

Plättli mit San Daniele Schinken und Auberginen-Tapenade Platter with San Daniele ham and aubergine tapenade	17.50
---	-------

Gemischtes Plättli mit San Daniele Schinken und Felino Salami Assorted platter with San Daniele ham and Felino salami	15.00
--	-------

Antipasti-Teller mit Parmesan, San Daniele Schinken, Bergkäse, Salami, marinierten Cherry-Tomaten und Peperoni Antipasti platter with parmesan, San Daniele ham, mountain cheese, salami, marinated cherry tomatoes and bell peppers	19.00
---	-------

Alle Teller und Plättli servieren wir Ihnen gerne mit Brot.
All our platter are served with bread.

Kleinigkeiten zum Apéritif

Schälchen Parmesan mit Olivenöl	5.50
<small>Parmesan cheese and olive oil</small>	
Schinken- oder Olivengipfeli (nach Verfügbarkeit)	3.80
<small>Ham or olive croissant (depending from the daily offer)</small>	

Sandwiches

Sandwich mit Tomaten und Büffelmozzarella	9.90
<small>With tomato and buffalo mozzarella</small>	
Sandwich mit Bündner Rohschinken	9.90
<small>With raw ham from Graubünden</small>	
Sandwich mit Salami	9.90
<small>With salami</small>	
Sandwich mit Schweizer Hartkäse	9.90
<small>With Swiss hard cheese</small>	

Dessert

Teufelhof Dessertteller	19.50
<small>Teufelhof dessert plate</small>	
Hausgemachte Glace	4.50
<small>Homemade ice cream</small>	
	Pro Kugel
	Per scoop
Eisbecher «surprise»	13.20
<small>Sundae «surprise»</small>	
Eiskaffee (Kaffee mit Glace)	13.20
<small>Iced coffee (coffee with ice cream)</small>	
Sanfter Engel (Orangensaft mit Glace)	13.20
<small>Soft angel (orange juice with ice cream)</small>	
Früchtewähe oder Kuchen aus dem Tagesangebot (nach Verfügbarkeit)	4.90
<small>Fruit tarts or cakes from the daily offer</small>	
Friandises	5.60
<small>Friandises</small>	

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineralwasser

Passugger, Allegra	3.30 dl	5.00
Passugger, Allegra	5.00 dl	7.90
Wasser für Wasser „Sambia“	5.00 dl	2.00

Süsswasser

Carpe Diem Kombucha classic	2.50 dl	5.30
Hausgemachter Eistee	3.00 dl	6.90
Möhl Bio Süssmost Naturrüb offen	3.00 dl	4.60
Gazosa al limone, all'aranciata amara, al mandarino	3.50 dl	5.40
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero	3.30 dl	5.10
Rivella rot, Rivella blau	3.30 dl	5.10
Ting	3.30 dl	5.10
Tonic Water Swiss Roots, Gents	2.00 dl	5.10
Fever Tree Lemon Tonic, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	2.00 dl	5.10
Crodino	1.00 dl	6.80
Sanbittèr	1.00 dl	6.90
Rhabarber Schorle	3.30 dl	5.10

Säfte

Orangensaft (frisch)	2.00 dl	7.90
Granini Ananassaft, Grapefruitsaft, Tomatensaft	2.00 dl	6.10
Ramseier Multivitamine Nektar	2.00 dl	6.10
Michel Traubensaft	2.00 dl	5.10
Citron pressé (kalt oder heiss)	2.00 dl	6.90

Longdrinks

... &: Kombinieren Sie Ihre Lieblingsspirituose womit Sie wollen

			Getränkezusatz	
Tonic Water Swiss Roots, Fever Tree Lemon Tonic, Tonic Water			2.0 dl	3.50
Ginger Ale, Ginger Beer, Ting				
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero,			3.3 dl	3.50
Frischer Orangensaft, Grapefruit, Cranberry			2.0 dl	4.50
Gin & ...				
Tanqueray Rangpure	41.3 %	4.0 cl		15.20
Bombay Sapphire	40.0 %	4.0 cl		10.50
Hendrick`s	41.4 %	4.0 cl		14.00
Breil Pur	45.0 %	4.0 cl		14.00
Monkey 47	47.0 %	4.0 cl		15.00
No. 3	46.0 %	4.0 cl		13.50
Ojo de Agua,	45.0 %	4.0 cl		14.50
Tschin	40.0 %	4.0 cl		15.00
Rheinbrand	40.0 %	4.0 cl		12.50
Monkey 47	47.0 %	4.0 cl		15.00
Appenzeller Dry Gin	43.0 %	4.0 cl		13.50
Wodka & ...				
Absolut	40.0 %	4.0 cl		9.80
Chase Potato Vodka	40.0 %	4.0 cl		14.50
Beluga	40.0 %	4.0 cl		14.40
Mamont Siberia	40.0 %	4.0 cl		14.80
Belvedere	40.0 %	4.0 cl		13.60
Whiskies & ...				
Jack Daniel`s, Tennessee	40.0 %	4.0 cl		13.50
Johnnie Walker Red Label	40.0 %	4.0 cl		12.50
Tullmore Dew	40.0 %	4.0 cl		12.50
Chivas Regal 12years	40.0 %	4.0 cl		14.00
Ballantines	40.0 %	4.0 cl		12.50

Kaffee- und Milchspezialitäten

Kaffee, Espresso, Kleine Schale, Ristretto				4.90
Doppelter Espresso, Cappuccino, Grosse Schale				6.00
Latte Macchiato				6.00
Kaffee mélange				6.90
Kalte oder warme Milch		2.0 dl		4.20
Kalte oder warme Ovomaltine/Schokolade		2.0 dl		4.90
		3.0 dl		5.40

Teespezialitäten

<i>Verschiedene offene Teesorten aus biologischem Anbau</i>	Kanne	8.90	Tasse	4.90
Englische Mischung - kräftig und gehaltvoll				
Darjeeling - zart und fein				
Earl Grey - harmonisch aromatisiert mit Bergamot-Öl aus Süditalien				
Yun Wu Bio - würziger, chinesischer Grüntee				
Verveine (Eisenkraut) - nach Zitronenkraut duftend, wohltuend				
Pfefferminz - würzig, pfeffrig, erfrischend				
Kamille - aromatisch, beruhigend				
Vier-Jahreszeiten Früchte- und Kräutermischung - kräftig, belebend				
Rooibos Vanille - Kräutertee mit weichem, süßem Geschmack				
Fenchel - beruhigend, aromatisch und wohltuend				
Lindenblüten - würzig, wohlschmeckend und belebend				
<i>Gerne giessen wir Ihnen die Kräuter nochmals auf</i>	Kanne	5.00	Tasse	3.00

Biere

Offenausschank

Stadtmauer Brauer „Bengel“	3.00 dl	5.50
Stadtmauer Brauer „Engel“	3.00 dl	5.50
Stadtmauer Brauer „Teufel“	3.00 dl	5.50

Flaschen

Unser Bier Amber	3.30 dl	6.90
Schlappe-Seppel-Hefe-Weissbier	5.00 dl	8.10
Leermund (alkoholfrei)	3.30 dl	6.90
Ü.N.N. IPA (alkoholfrei), Kreativbrauerei Kehr wieder	3.30 dl	7.90
Neumarker Lammsbräu Glutenfrei	3.30 dl	7.90

Biere aus der Schweiz

L'Alex le rouge	10.27 %	3.3dl	6.90
------------------------	---------	-------	------

Das jurassische Imperial Stout ist ein einzigartiges Brauprodukt. Das Bouquet erinnert an Lakritze, Bourbon-Vanille, Sarawak-Pfeffer und Anklänge an Hopfenwürze.

Mountain Pale Ale	4.8 %	3.3dl	6.90
--------------------------	-------	-------	------

Naturrübes goldenes Vergnügen, vollmundig, anhaltend Das Mountain Pale Ale ist ein prickelnder Durstlöscher mit einem leicht bitteren Abgang.

Ausgewogene und fruchtige Hopfenaromen. Das Simmentaler Mountain Pale Ale ist das perfekte Bier für Ale-Einsteiger.

Daydreamer Session IPA Bier	4.4 %	3.3 dl	6.90
------------------------------------	-------	--------	------

Unser Daydreamer Session IPA ist leicht und super erfrischend. Eine simple und leichte Malzbasis erlaubt dem fruchtigen Hopfen der Star in diesem Bier zu sein. Aufgrund des geringen Alkoholgehalts ist es das perfekte Bier für jeden Tag mit dem Hopfencharakter eines IPA's

Digestifs

Liköre

Irish Whiskey Cream Likör

Baileys	17.0 %	4.00 cl	10.00
---------	--------	---------	-------

Amaretto

Disaronno	28.0 %	4.00 cl	10.00
-----------	--------	---------	-------

Limoncello

Shaker	40.0 %	4.00 cl	10.00
--------	--------	---------	-------

Sambuca

Molinari	40.0 %	4.00 cl	10.50
----------	--------	---------	-------

Holunderblütenlikör

St. Germain	20.0 %	4.00 cl	13.00
-------------	--------	---------	-------

Obstbrände

Vieille Prune Sélection du Château

Coeur du Breuil	41.0 %	4.00 cl	14.50
-----------------	--------	---------	-------

Quitten Brand

Humbel	43.0 %	4.00 cl	13.00
--------	--------	---------	-------

Abricotine

Morand	43.0 %	4.00 cl	12.50
--------	--------	---------	-------

Grappa & Weinbrände

Grappa di Brunello

Mardo	44.0 %	4.00 cl	12.50
-------	--------	---------	-------

Grappa del Padre

Fratelli Marolo	45.0 %	4.00 cl	15.00
-----------------	--------	---------	-------

Vieux Marc de la Maison Carrée

J.J. Perrochet	40.0 %	4.00 cl	13.00
----------------	--------	---------	-------

Bas-Armagnac les grands Assemblages 8 ans

Darroze	43.0 %	4.00 cl	14.50
---------	--------	---------	-------

Cognac VSOP Champagne

A. E. Dor	40.0 %	4.00 cl	14.00
-----------	--------	---------	-------

Dies ist eine kleine Auswahl aus unserem reichhaltigen Spirituosen-Angebot.
Lassen Sie sich durch unsere Spirituosenkarte inspirieren!

Klassische Cocktails

Moscow Mule	14.50
(Wodka, Ginger Beer, Gurke, Limette)	
Negroni	14.00
(Campari, Punt e Mes, Gin)	
Cosmopolitan	14.00
(Wodka, Limette, Cointreau, Cranberry)	
Pimm's No 1	13.00
(Pimm's, Fever Tree Ginger Ale)	
Dry Martini Cocktail	15.00
(Gin, Noilly Prat)	
Manhattan	15.00
(Canadian Whisky, Martini rosso)	
Mojito	15.00
(Rum, Minze, Rohrzucker, Soda)	
Caipirinha	16.00
(Cachaça, Limette, Rohrzucker)	
Gin Fizz	16.00
(Gin, Zucker, Zitronensaft)	
Whisky Sour	16.00
(Bourbon Whisky, Zucker, Zitronensaft)	
Amaretto Sour	16.00
(Amaretto, Zitrone, Zucker)	
Sea Breeze	15.00
(Wodka, Limetten-, Cranberry- und Grapefruitsaft)	

...oder lassen Sie sich von unserem Barkeeper beraten.

All day Cocktails

Bob	14.50
(Rheinbrand Gin, Ting, Thymiansirup, Prosecco)	
Lillet Vive	12.50
(Lillet rosé, Fever Tree Tonic Water, Gurke, Minze)	
Lillet Hugo	14.50
(Lillet blanc, Holunderblütensirup, Pfefferminze, Limette, Prosecco)	
Hugo	14.50
(Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze, Limette, Soda)	
Apérol Spritz	14.50
(Prosecco, Aperol, Orange, Soda)	
Cranberry Spritz	14.50
(Cranberrysaft, Prosecco, Sodawasser, Limette)	
Tocco Rosso	14.50
(Campari, Prosecco, Sodawasser, Minze, Limette, Holunderblütensirup)	
Blanc Cassis	7.90
(Weisswein, Crème de Cassis)	
Gespritzter Weisswein	7.90
(süß oder sauer)	

Alkoholfreie Cocktails

Hugolino	10.50
(Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Tonic)	
Golden Gingerale	10.50
(Grapfruitsaft, Orangensaft, GingerAle, Grenadinesirup)	
Crodino Spritz	9.50
(Crodino, Tonic, Soda)	