



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 zum Apéritif	Seite	11
Käse und 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. Versuchen Sie die eigenen Produkte der Stadtmauer Brauer Brauerei und den Rheinbrand Spirituosen. Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!

Ihr Teufelhof Team



Offeriert vom Teufelhof

- Netz „Teufelhof“ auswählen
- www.teufelhof.com öffnen
- Passwort „40Teufel51“ eingeben

Wir freuen uns über Ihre TripAdvisor Bewertung!

Schaumweine	pro dl	pro Flasche
Prosecco Brut Nudo DOC Colli del Soligo (Glera)	11.90	66.00
Champagne Brut prestige Pierre Mignon (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	16.90	111.00

Rosé-Wein

Calafuria Rosato Salento IGT 2021 Tomaresca (Negroamaro) Sattes, leuchtendes Rosa. In der Nase rosa Grapefruit, reifer Pfirsich, rote Beeren. Verführerisch fruchtbetont. Im Gaumen frisch und saftig. Wiederum Zitrusaromen, durchaus auch etwas pikant. Ausgezeichnet ausbalancierte Säure. Guter Abgang mit schöner aromatischer Nachhaltigkeit. +	9.40	62.00
---	------	-------

Weissweine



Baselbieter Kerner AOC 2021 Kellerei Siebe Dupf (Kerner) Der elegante Verwandte des Riesling-Silvaners zeigt sich sortentypisch mit blumig-würzigen Aromen von Rosen- und Holun- derblüten und einem Hauch Muskat.	10.50	69.00
---	-------	-------



Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2018 Weingut Schneider (Grauer Burgunder) Ein frischer, mineralischer Weisswein mit vollem Körper und angenehme Säure. Seine erfrischende Säure macht ihn zu einem schönen Apéro-Wein.	9.90	65.00
--	------	-------

Pinot Grigio delle Venezie DOP 2021 Guerrieri Rizzardi (Pinot Grigio) Süffisanter Charakter - lehnt sich da sehr entspannt und gemütlich zurück, helle weiche, cremige Frucht, Birne, Pfirsich und schöne mineralisch-herbe.	8.80	58.00
---	------	-------

Grüner Veltliner Federspiel Steinwand 2021 Schmelz (Grüner Veltliner) In der Nase würzige Aromen mit einem Hauch von Orangenschale und gelbem Apfel. Am Gaumen saftig, schmelzige und finessenreiche Struktur und harmonischer Abgang.	10.50	69.00
---	-------	-------

Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2020 Domaine Merlin (Chardonnay) Ein kräftiger, aber frischer weisser Burgunder aus dem Dorf Mâcon, welcher ein sehr guter Speisebegleiter ist.	10.50	69.00
---	-------	-------

Rioja DOCa Ayuva Blanco 2021 Viñedos de Párganos (Viura, Sauvignon blanc, Malvasia) Leicht, floral, viele verschiedene Früchte, auch weisse Feige, Banane, Orange, mit geradezu Frische, pflanzlich, weicher Kalkstein, Minze, Menthol.	9.90	65.00
--	------	-------

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 täglich von 9.00 – 11.30 Uhr

Stellen Sie sich Ihr eigenes Frühstück zusammen...

Frühstück à la carte

Portion Birchermüesli oder Fruchtsalat	3.90
Hausgemachter Buttergipfel	2.90
Schlumbi oder Vollkornbrötchen	2.00
Silslerli	2.90
Körbchen Brot mit Butter	7.90
Portion hausgemachte Konfitüre oder Honig	3.90
Gekochtes Ei (Bio)	3.50
Spiegeleier, Omelette oder Rührei (2 Eier)	7.20
mit zusätzlichem Schinken, Speck oder Käse	10.50
Portion gekochter Schinken oder Käse oder Salami	7.50
Frisch gepresster Orangensaft	7.90

Rotweine

pro dl pro Flasche



Syrah 2015

Weingut Ziereisen (Syrah)
Eleganter Auftakt, feine Tannine im fruchtigen und schönen Abgang.
Aromen von roten Beeren und würzige Noten mit angenehmer Säure.

10.50 65.00



Weiler Schlipf Spätburgunder CS 2018

Weingut Schneider (Spätburgunder)
Edel gereifter Pinot Noir mit reichhaltigen Aromen und einer tiefroten Farbe.
Ein intensiver Duft von Waldbeeren und schwarzen Kirschen. Im Geschmack rund und vollmundig mit dezent herber Note.

11.10 73.00

Rosso del Ticino DOC Sottoroccia 2020

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.

10.90 72.00

Ad Astra IGT 2019

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 2020

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

10.50 65.00

Le 15 Rouge de la Chrétienne VdF 2015

Domaine de la Chrétienne (Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Grenache)
In der Nase typische Noten von roten Beeren. Im Gaumen fruchtig, fein, schmeichelhaft
und bekömmlich.

7.90 52.00

Toro DO Romanico 2017/18

Teso la Monja (Tempranillo)
Saftige, tief-dunkle Frucht, Brombeeren, Schwarze Johannisbeere,
mit dem unverkennbaren warmen mineralischen Tempranillo,
dazu reichlich parfümiert, florale Noten .

9.90 65.00

Klassische Aperitifs

Klassiker

Campari	21 %	4 cl	9.90
Cynar	16 %	4 cl	9.80
Martini bianco, rosso	15 %	4 cl	9.50

Anis

Ricard	45 %	4 cl	14.00
		2 cl	8.00
Pernod	40 %	4 cl	14.00
		2 cl	8.00
Pastis 51	45 %	4 cl	10.00
		2 cl	8.00
Pastis Henri Bardouin	40 %	4 cl	15.00
		2 cl	9.00

Bitter

Ramazzotti	30 %	4 cl	10.00
Averna	29 %	4 cl	10.50
Fernet Branca	37 %	4 cl	10.50

Sherry

Sherry Fino la Ina Lustau	20 %	5 cl	12.50
Sherry Moscatel Emilin Lustau	20 %	5 cl	15.00

Portweine

Taylor's 10 Years Old Tawny Port	20 %	5 cl	13.50
White Port Nieport	19.5 %	5 cl	11.50
Niepoort 20 Years Old Tawny Port	20 %	5 cl	19.50

Käse und Trockenfleisch

ab 12:00 Uhr

Auswahl an französischem Weichkäse 21.50
von Maître Antony
Selection of French soft cheeses from Maître Antony

Auswahl an Schweizer Hartkäse 21.50
von Maître Beeler
Selection of Swiss hard cheeses from Maître Antony

Plättli mit Felino Salami aus der Emilia 15.00
mit marinierten Tomaten und Cornichons
Platter with Felino salami from Emilia with marinated tomatoes and cornichons

Plättli mit San Daniele Schinken 19.50
und Auberginen-Tapenade
Platter with San Daniele ham and aubergine tapenade

Gemischtes Plättli 17.50
mit San Daniele Schinken und Felino Salami
Assorted platter with San Daniele ham and Felino salami

Antipasti-Teller 23.00
mit Parmesan, San Daniele Schinken, Bergkäse, Salami, marinierten Cherry-Tomaten
und Auberginen-Tapenade
Antipasti platter with parmesan, San Daniele ham, mountain cheese, salami, marinated cherry tomatoes
and eggplants tapenade

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

Kleinigkeiten zum Apéritif

Schälchen Parmesan mit Olivenöl	6.50
<small>Parmesan cheese and olive oil</small>	
Schinken- oder Olivengipfeli (nach Verfügbarkeit)	4.90
<small>Ham or olive croissant (depending from the daily offer)</small>	

Sandwiches

ab 12:00 Uhr

Sandwich mit Tomaten und Büffelmozzarella	11.00
<small>With tomato and buffalo mozzarella</small>	
Sandwich mit Bündner Rohschinken	11.00
<small>With raw ham from Graubünden</small>	
Sandwich mit Salami	11.00
<small>With salami</small>	
Sandwich mit Schweizer Hartkäse	11.00
<small>With Swiss hard cheese</small>	

Dessert

Teufelhof Dessertteller	19.50
<small>Teufelhof dessert plate</small>	
Hausgemachte Glace	Pro Kugel 4.70
<small>Homemade ice cream</small>	Per scoop
Eisbecher «surprise»	14.90
<small>Sundae «surprise»</small>	
Eiskaffee (Kaffee mit Glace)	14.20
<small>Iced coffee (coffee with ice cream)</small>	
Sanfter Engel (Orangensaft mit Glace)	13.90
<small>Soft angel (orange juice with ice cream)</small>	
Früchtewähe oder Kuchen aus dem Tagesangebot (nach Verfügbarkeit)	5.90
<small>Fruit tarts or cakes from the daily offer</small>	
Friandises	5.90
<small>Friandises</small>	

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineralwasser

Passugger, Allegra	3.3 dl	5.00
Passugger, Allegra	5 dl	7.90
Wasser für Wasser „Sambia“	5 dl	2.00

Süsswasser


Hausgemachter Eistee	3 dl	6.90
NYCHA Kombucha Bergkräuter	2.5 dl	5.30
Möhl Bio Süssmost Naturrüb offen	3 dl	5.00
Gazosa al limone, all'aranciata amara, al mandarino	3.5 dl	5.80
Coca Cola, Coca Cola zero	3.3 dl	5.60
Rivella rot, Rivella blau	3.3 dl	5.60
Fever Tree Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	2 dl	5.60
Crodino	2.5 dl	6.90
Sanbittèr	1 dl	6.90
AHA Sauer Rhabarber Schorle	3.3 dl	5.60

Säfte

Orangensaft (frisch gepresst)	2 dl	7.90
Granini Ananassaft, Grapefruitsaft, Tomatensaft	2 dl	6.20
Ramseier Multivitamine Nektar	2 dl	6.20
Citron pressé (kalt oder heiss)	2 dl	6.90

Longdrinks

... &: Kombinieren Sie Ihre Lieblingsspirituose

			Getränkezusatz	
Fever Tree Lemon Tonic, Tonic Water			2 dl	3.50
Ginger Ale, Ginger Beer				
Coca Cola, Coca Cola zero,			3.3 dl	3.50
Frischer Orangensaft, Grapefruit, Cranberry			2 dl	4.50
Gin & ...				
Rheinbrand Dry Gin		40 %	4 cl	15.50
Rheinbrand Dry Gin Hemp Edition		40 %	4 cl	15.50
Tanqueray Rangpur		41.3 %	4 cl	13.00
Bombay Sapphire		40 %	4 cl	12.50
Hendrick's		41.4 %	4 cl	13.00
Breil Pur		45 %	4 cl	16.00
Monkey 47		47 %	4 cl	16.00
Mediterranean Gin Mare		43 %	4 cl	15.50
Ojo de Agua		45 %	4 cl	15.50
Tschin		40 %	4 cl	17.00
Appenzeller Dry Gin		43 %	4 cl	13.00
Gin Leon		42 %	4 cl	14.50
Villa 13 Garden Gin		45 %	4 cl	14.50
Vodka & ...				
Absolut		40 %	4 cl	12.00
Beluga		40 %	4 cl	13.50
Partisan		40 %	4 cl	12.00
Belvedere		40 %	4 cl	13.50
Whiskies & ...				
Jack Daniel's, Tennessee		40 %	4 cl	14.00
Johnnie Walker Red Label		40 %	4 cl	13.00
Tullamore Dew		40 %	4 cl	13.50
Chivas Regal 12years		40 %	4 cl	14.00
Ballantines		40 %	4 cl	13.00
Teufelhof Whisky		42 %	4 cl	17.00

Kaffee- und Milchspezialitäten

Espresso, Ristretto				5.00
Kaffee, Kleine Schale				5.20
Cappuccino, grosse Schale, Latte Macchiato				6.50
Doppelter Espresso				6.20
Kaffee mélange				6.90
Kalte oder warme Milch			2 dl	4.30
Kalte oder warme Ovomaltine/Schokolade			2 dl	5.00
			3 dl	5.50

Teespezialitäten

Verschiedene offene Teesorten aus biologischem Anbau Kanne 8.90 Tasse 5.50

Englische Mischung - kräftig und gehaltvoll

Darjeeling - zart und fein

Earl Grey - harmonisch aromatisiert mit Bergamotte-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

Gerne giessen wir Ihnen die Kräuter nochmals auf Kanne 5.00 Tasse 3.00

Biere



Offenausshank

Stadtmauer Brauer „Bengel“	3 dl	6.00
	5 dl	9.00
Stadtmauer Brauer „Engel“	3 dl	6.00
	5 dl	9.00
Stadtmauer Brauer „Teufel“	3 dl	6.50
	5 dl	9.50
Stadtmauer Brauer „Schlingel“ IPA	3 dl	7.00
	5 dl	10.00
Stadtmauer Brauer „Rudolph“ Weihnachtsbier	3 dl	7.00
	5 dl	10.00

Weitere Biere aus der Region in Flaschen

Unser Bier Amber	3.3 dl	6.90
Weich und süffig, leicht süsslich und feine Hopfenbitterkeit		
Ueli Bier Spezial	3.3 dl	6.90
Hell und spritzig mit ausgewogenem Hopfenaroma		

Weizenbiere in Flaschen

Chopfab Weizen, Brauerei Doppelleu Boxer	3.3 dl	6.90
Weizenbier im belgischen Stil, fruchtig mit Zitrusaromen		
Ayinger Bräuweisse	5 dl	9.50
Obergäriges, helles Weizenbier		

Alkoholfreies Bier in Flaschen

Leermond Bier, Brauerei Locher	3.3 dl	6.90
Alkoholfreie Spezialität, malzig und süsslich, leicht		

Weitere Biere aus der Schweiz in Flaschen

L'Alex le rouge, Brauerei BFM, Saignelégier (Jura)	3.3 dl	6.90
Imperial stout. Kraftvoll, würzig und vollmundig mit 10.27% Alc.		

Digestifs

Liköre

Irish Whiskey Cream Likör			2 cl	4 cl
Baileys	17 %			11.00
Amaretto				
Disaronno	28 %			10.50
Limoncello				
Morelli	40 %			10.00
Sambuca				
Molinari	40 %			11.00
Holunderblütenlikör				
St. Germain	20 %			13.00

Obstbrände

Vieille Prune Sélection du Château				
Coeur du Breuil	41 %	13.00		20.00
Framboise Sauvage				
Metté	43 %	13.00		20.00
Abricotine				
Morand	43 %	12.50		19.50

Grappa & Weinbrände

Grappa di Brunello				
Fratelli Marolo	44 %	12.50		17.50
Grappa del Padre				
Fratelli Marolo	45 %	13.50		18.50
Vieux Marc de Champagne Club 1911				
Goyard	40 %	12.00		19.00
Bas-Armagnac les grands Assemblages 8 ans				
Darroze	43 %	12.00		19.00
Cognac Rare Fine Champagne VSOP				
A. E. Dor	40 %	12.50		19.50

Klassische Cocktails

Moscow Mule	16.50
(Wodka, Ginger Beer, Gurke, Limette)	
Negroni	16.00
(Campari, Punt e Mes, Gin)	
Cosmopolitan	16.00
(Wodka, Limette, Cointreau, Cranberry)	
Pimm's No 1	15.00
(Pimm's, Fever Tree Ginger Ale)	
Dry Martini Cocktail	17.00
(Gin, Noilly Prat)	
Manhattan	17.00
(Canadian Whisky, Martini rosso)	
Mojito	17.00
(Rum, Minze, Rohrzucker, Soda)	
Caipirinha	17.00
(Cachaça, Limette, Rohrzucker)	
Gin Fizz	17.00
(Gin, Zucker, Zitronensaft)	
Whisky Sour	14.50
(Bourbon Whisky, Zucker, Zitronensaft)	
Amaretto Sour	14.50
(Amaretto, Zitrone, Zucker)	
Sea Breeze	15.50
(Wodka, Limetten-, Cranberry- und Grapefruitsaft)	

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

All day Cocktails

Tscharly 	15.80
(Tscharly Apéritiv, Prosecco, Soda)	
Belle Giselle	14.50
(Giselle Apéritiv, Prosecco, Limette, frischer Ingwer)	
Lillet Vive	14.50
(Lillet rosé, Fever Tree Tonic Water, Gurke, Minze)	
Lillet Hugo	14.50
(Lillet blanc, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco)	
Hugo	14.50
(Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, 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
(Grapefruitsaft, Orangensaft, GingerAle, Grenadinesirup)	
Crodino Spritz	9.50
(Crodino, Tonic, Soda)	