



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](http://www.teufelhof.com) öffnen
- Passwort „40Teufel51“ eingeben

Wir freuen uns über Ihre TripAdvisor Bewertung!



## Schaumweine

	pro dl	pro Flasche
<b>Prosecco Brut Nudo DOC</b> Colli del Soligo (Glera)	11.90	66.00
<b>Champagne brut prestige</b> Pierre Mignon (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	16.90	110.00

## Rosé-Wein

<b>Primerose Salento IGT 2020</b> Masseria Li Veli (Negroamaro) Faszinierende Noten von roten, violetten und rosa Früchten erreichen die Nase. Bei der Verkostung hat er eine lebendige und frische Säure mit einem leicht pikanten Rückklang und ein äußerst angenehmes Getränk.	8.90	59.00
--	------	-------

## Weissweine



<b>Baselbieter Kerner AOC 2020</b> 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.	9.40	62.00
---	------	-------



<b>Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2018</b> Weingut Schneider (Grauer Burgunder) Ein frischer, mineralischer Weisswein mit vollem Körper und angenehme Säure. Seine erfrischende Säure macht ihn zu einem schönen Apéro-Wein.	8.90	59.00
---	------	-------

<b>Roero Arneis DOCG 2020</b> Enrico Vaudano & Figli (Arneis) Allrounder aus dem Piemont, passt zum Apéro, Fisch- oder Gemüsegerichten. Herrlich bekömmlich, frisch und spritzig.	7.90	52.00
--	------	-------

<b>Grüner Veltliner Federspiel Steinwand 2020</b> 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.	8.90	59.00
--	------	-------

<b>Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2018</b> Domaine Merlin (Chardonnay) Ein kräftiger, aber frischer weisser Burgunder aus dem Dorf Mâcon, welcher ein sehr guter Speisebegleiter ist.	10.50	69.00
---	-------	-------

<b>Puro Torrontés 2018</b> Dieter Meier / Ojo de Agua (Torrontés) Feines, blumiges Bouquet mit einem Hauch duftiger Rosenblüten.	7.90	52.00
--	------	-------

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 am Samstag und Sonntag von 9.00 – 11.30 Uhr

Stellen Sie sich Ihr eigenes Frühstück zusammen...

Frühstück à la carte

Portion Birchermüesli oder Fruchtsalat	3.50
Hausgemachter Buttergipfel	2.50
Schlumbi oder Vollkornbrötchen	1.80
Silslerli	2.50
Körbchen Brot mit Butter	7.50
Portion hausgemachte Konfitüre oder Honig	3.50
Gekochtes Ei (Bio)	2.80
Spiegeleier, Omelette oder Rührei (2 Eier)	6.50
mit zusätzlichem Schinken, Speck oder Käse	9.80
Portion gekochter Schinken oder Käse oder Salami	6.50
Frisch gepresster Orangensaft	7.50

## 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.

9.90 65.00



### Weiler Schlipf Spätburgunder CS 2016

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.

9.40 62.00

### Rosso del Ticino DOC Sottorocchia 2019

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 2018

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 2019

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

9.90 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

### Rioja DOCa Reserva 2014

Bodegas Muga  
Sehr klassischer, harmonischer und doch sehr strukturierter Rioja. Kräftig und mit Aromen von  
schwarzen Beeren. Der Wein hat weiche und samtige Tannine. Ein wunderbarer Allrounder.

11.20 74.00

## 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

### *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

ab 12:00 Uhr

**Auswahl an französischem Weichkäse** 19.50

von Maître Antony

Selection of French soft cheeses from Maître Antony

**Auswahl an Schweizer Hartkäse** 19.50

von Maître Beeler

Selection of Swiss hard cheeses from Maître Antony

**Plättli mit Felino Salami aus der Emilia** 13.00

mit marinierten Tomaten und Cornichons

Platter with Felino salami from Emilia with marinated tomatoes and cornichons

**Plättli mit San Daniele Schinken** 18.50

und Auberginen-Tapenade

Platter with San Daniele ham and aubergine tapenade

**Gemischtes Plättli** 16.50

mit San Daniele Schinken und Felino Salami

Assorted platter with San Daniele ham and Felino salami

**Antipasti-Teller** 22.00

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

<b>Schälchen Parmesan mit Olivenöl</b>	5.50
<small>Parmesan cheese and olive oil</small>	
<b>Schinken- oder Olivengipfeli (nach Verfügbarkeit)</b>	4.50
<small>Ham or olive croissant (depending from the daily offer)</small>	

## Sandwiches

ab 12:00 Uhr

<b>Sandwich mit Tomaten und Büffelmozzarella</b>	10.50
<small>With tomato and buffalo mozzarella</small>	
<b>Sandwich mit Bündner Rohschinken</b>	10.50
<small>With raw ham from Graubünden</small>	
<b>Sandwich mit Salami</b>	10.50
<small>With salami</small>	
<b>Sandwich mit Schweizer Hartkäse</b>	10.50
<small>With Swiss hard cheese</small>	

## Dessert

<b>Teufelhof Dessertteller</b>	19.50
<small>Teufelhof dessert plate</small>	
<b>Hausgemachte Glace</b>	4.50
<small>Homemade ice cream</small>	
	Pro Kugel
	Per scoop
<b>Eisbecher «surprise»</b>	14.50
<small>Sundae «surprise»</small>	
<b>Eiskaffee (Kaffee mit Glace)</b>	13.20
<small>Iced coffee (coffee with ice cream)</small>	
<b>Sanfter Engel (Orangensaft mit Glace)</b>	13.20
<small>Soft angel (orange juice with ice cream)</small>	
<b>Früchtewähe oder Kuchen aus dem Tagesangebot (nach Verfügbarkeit)</b>	4.90
<small>Fruit tarts or cakes from the daily offer</small>	
<b>Friandises</b>	5.60
<small>Friandises</small>	

## Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

### Mineralwasser

<b>Passugger, Allegra</b>	3.30 dl	5.00
<b>Passugger, Allegra</b>	5.00 dl	7.90
<b>Wasser für Wasser „Sambia“</b>	5.00 dl	2.00

### Süsswasser


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

### Säfte

<b>Orangensaft (frisch gepresst)</b>	2.00 dl	7.90
<b>Granini Ananassaft, Grapefruitsaft, Tomatensaft</b>	2.00 dl	6.10
<b>Ramseier Multivitamine Nektar</b>	2.00 dl	6.10
<b>Citron pressé (kalt oder heiss)</b>	2.00 dl	6.90

## Longdrinks

... &: Kombinieren Sie Ihre Lieblingsspirituose

			Getränkezusatz	
Fever Tree Lemon Tonic, Tonic Water			2.0 dl	3.50
Ginger Ale, Ginger Beer				
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero,			3.3 dl	3.50
Frischer Orangensaft, Grapefruit, Cranberry			2.0 dl	4.50
<b>Gin &amp; ...</b>				
Rheinbrand Dry Gin		40.0 %	4.0 cl	12.50
Rheinbrand Dry Gin Hemp Edition		40.0 %	4.0 cl	12.50
Tanqueray Rangpur		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
Mediterranean Gin Mare		43.0 %	4.0 cl	14.50
Ojo de Agua		45.0 %	4.0 cl	14.50
Tschin		40.0 %	4.0 cl	15.00
Appenzeller Dry Gin		43.0 %	4.0 cl	13.50
Gin Leon		42.0 %	4.0 cl	14.50
Villa 13 Garden Gin		45.0 %	4.0 cl	14.50
<b>Wodka &amp; ...</b>				
Absolut		40.0 %	4.0 cl	9.80
Beluga		40.0 %	4.0 cl	14.40
Partisan		40.0 %	4.0 cl	12.00
Belvedere		40.0 %	4.0 cl	13.60
<b>Whiskies &amp; ...</b>				
Jack Daniel's, Tennessee		40.0 %	4.0 cl	13.50
Johnnie Walker Red Label		40.0 %	4.0 cl	12.50
Tullamore 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
<b>Englische Mischung</b> - kräftig und gehaltvoll				
<b>Darjeeling</b> - zart und fein				
<b>Earl Grey</b> - harmonisch aromatisiert mit Bergamotte-Öl aus Süditalien				
<b>Yun Wu Bio</b> - würziger, chinesischer Grüntee				
<b>Verveine (Eisenkraut)</b> - nach Zitronenkraut duftend, wohltuend				
<b>Pfefferminz</b> - würzig, pfeffrig, erfrischend				
<b>Kamille</b> - aromatisch, beruhigend				
<b>Vier-Jahreszeiten Früchte- und Kräutermischung</b> - kräftig, belebend				
<b>Rooibos Vanille</b> - Kräutertee mit weichem, süssem Geschmack				
<b>Fenchel</b> - beruhigend, aromatisch und wohltuend				
<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
Stadtmauer Brauer „Schlingel“ IPA	3.00 dl	6.50

### Weitere Biere aus der Region in Flaschen

Unser Bier Amber	3.30 dl	6.90
Weich und süffig, leicht süsslich und feine Hopfenbitterkeit		
Ueli Bier Spezial	3.30 dl	6.90
Hell und spritzig mit ausgewogenem Hopfenaroma		

### Weizenbiere in Flaschen

Chopfab Weizen, Brauerei Doppelleu Boxer	3.30 dl	6.90
Weizenbier im belgischen Stil, fruchtig mit Zitrusaromen		
Ayinger Urweisse	5.00 dl	7.90
Obergäriges, dunkles Weizenbier		

### Alkoholfreies Bier in Flaschen

Leermond Bier, Brauerei Locher	3.30 dl	6.90
Alkoholfreie Spezialität, malzig und süsslich, leicht		

### Weitere Biere aus der Schweiz in Flaschen

L'Alex le rouge, Brauerei BFM, Saignelégier (Jura)	3.30 dl	6.90
Imperial stout. Kraftvoll, würzig und vollmundig mit 10.27% Alc.		
Mountain Pale Ale, Simmentaler Bier	3.30 dl	6.90
Fruchtig goldenes Pale Ale mit hopfig süssem Aroma		

## Digestifs

### Liköre

<b>Irish Whiskey Cream Likör</b>				
Baileys	17.0 %	4.00 cl	10.00	
<b>Amaretto</b>				
Disaronno	28.0 %	4.00 cl	10.00	
<b>Limoncello</b>				
Morelli	40.0 %	4.00 cl	10.00	
<b>Sambuca</b>				
Molinari	40.0 %	4.00 cl	10.50	
<b>Holunderblütenlikör</b>				
St. Germain	20.0 %	4.00 cl	13.00	

### Obstbrände

<b>Vieille Prune Sélection du Château</b>				
Coeur du Breuil	41.0 %	4.00 cl	14.50	
<b>Framboise Sauvage</b>				
Metté	43.0 %	4.00 cl	14.00	
<b>Abricotine</b>				
Morand	43.0 %	4.00 cl	12.50	

### Grappa & Weinbrände

<b>Grappa di Brunello</b>				
Fratelli Marolo	44.0 %	4.00 cl	12.50	
<b>Grappa del Padre</b>				
Fratelli Marolo	45.0 %	4.00 cl	15.00	
<b>Vieux Marc de Champagne</b>				
Goyard	40.0 %	4.00 cl	15.50	
<b>Bas-Armagnac les grands Assemblages 8 ans</b>				
Darroze	43.0 %	4.00 cl	14.50	
<b>Cognac VSOP Champagne</b>				
A. E. Dor	40.0 %	4.00 cl	14.00	

## Klassische Cocktails

<b>Moscow Mule</b> (Wodka, Ginger Beer, Gurke, Limette)	14.50
<b>Negroni</b> (Campari, Punt e Mes, Gin)	14.00
<b>Cosmopolitan</b> (Wodka, Limette, Cointreau, Cranberry)	14.00
<b>Pimm's No 1</b> (Pimm's, Fever Tree Ginger Ale)	13.00
<b>Dry Martini Cocktail</b> (Gin, Noilly Prat)	15.00
<b>Manhattan</b> (Canadian Whisky, Martini rosso)	15.00
<b>Mojito</b> (Rum, Minze, Rohrzucker, Soda)	15.00
<b>Caipirinha</b> (Cachaça, Limette, Rohrzucker)	15.00
<b>Gin Fizz</b> (Gin, Zucker, Zitronensaft)	15.00
<b>Whisky Sour</b> (Bourbon Whisky, Zucker, Zitronensaft)	12.50
<b>Amaretto Sour</b> (Amaretto, Zitrone, Zucker)	12.50
<b>Sea Breeze</b> (Wodka, Limetten-, Cranberry- und Grapefruitsaft)	14.50

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

## All day Cocktails

<b>Tscharly</b>  (Tscharly Apéritiv, Prosecco, Soda)	15.50
<b>Belle Giselle</b> (Giselle Apéritiv, Prosecco, Limette, frischer Ingwer)	14.50
<b>Lillet Hugo</b> (Lillet blanc, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco)	14.50
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda)	14.50
<b>Apérol Spritz</b> (Prosecco, Aperol, Orange, Soda)	14.50
<b>Cranberry Spritz</b> (Cranberrysaft, Prosecco, Sodawasser, Limette)	14.50
<b>Tocco Rosso</b> (Campari, Prosecco, Sodawasser, Minze, Limette, Holunderblütensirup)	14.50
<b>Blanc Cassis</b> (Weisswein, Crème de Cassis)	7.90
<b>Gespritzter Weisswein</b> (süß oder sauer)	7.90

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Hugolino</b> (Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Tonic)	10.50
<b>Golden Gingerale</b> (Grapefruitsaft, Orangensaft, GingerAle, Grenadinesirup)	10.50
<b>Crodino Spritz</b> (Crodino, Tonic, Soda)	9.50