

Getränkekarte

Apéro

Laterne Apéro – Seetaler Apfelschaumwein mit Holunderblütensirup / Cassissirup	7 Vol%	1 dl	8.50
Pommes Mousseaux – Seetaler Apfelschaumwein	7 Vol%	1 dl	8.50
Prosecco De Faveri	11 Vol%	1 dl	8.50
Weisser Martini	15 Vol%	4 cl	6.00
Campari / Cynar	16/23 Vol%	4 cl	6.00
Campari / Cynar mit Orangensaft/Soda	16/23 Vol%	4 cl	9.00
Aperol Spritz	11 Vol%	4 cl	9.50
Giselle Sprizz (Quitte, Ingwer, Limette)	16 Vol%	4 cl	9.50
Giselle Tonic (Quitte, Ingwer, Limette)	16 Vol%	4 cl	12.50
Sanbitter – alkoholfrei		1 dl	4.40
Michel Tomatensaft		2 dl	4.40

Bier

Kitchen Brew - Herzblut statt Hektoliter Schweizer Craft Beer aus Allschwil BL			3.3 dl
Kitchen Brew Session IPA	4.5 Vol%		5.50
Kitchen Brew Everyday Pale Ale	5.2 Vol%		4.50
Kitchen Brew American Pale Ale	5.5 Vol%		4.50
Kitchen Brew Wheat Ale	5.5 Vol%		5.50
Kitchen Brew Cascade Amber Ale	5.8 Vol%		5.50
Kitchen Brew India Dark Ale	6.5 Vol%		6.50
Sonnwendlig Appenzeller alkoholfrei			4.30
			4.9 dl
Suure Moscht Ramseier alkoholfrei			5.60
Suure Moscht Ramseier	4Vol%		5.60

Mineral und Süssgetränke

Offen	2 dl	3 dl	5 dl
Eptinger prickelnd / still	2.80	3.90	5.10
Süssgetränke	2.90	4.00	5.30
Seetaler Apfelsaft	3.40	4.30	5.80
Leitungswasser pro Glas	1.00	1.00	1.00
Flaschen	2 dl	3.3dl	
Swiss Mountain Spring Tonic Water Classic	4.30		
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	4.30		
Coca Cola zero		4.60	
Rivella blau		4.60	
Rivella grün		4.60	
Fanta		4.60	
		5 dl	1.0 l
Eptinger prickelnd / still		5.50	8.50

Milchgetränke

	3 dl
Kalte oder warme Milch	4.10
Kalte oder warme Caotina / Ovomaltine	4.50

Kaffeespezialitäten

Kaffee Crème	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.80
Schale in grosser Tasse	4.90
Latte Macchiato	4.90
Cappuccino	4.90
Baileys Cappuccino – 2 cl Baileys	6.10
Amaretto Macchiato – 2 cl Amaretto	6.10
Kafi Lutz / Kafi fertig	5.50

Tee und Punch

Offentees aus dem Teeblatt Aarau	4.20
Apfelpunch, alkoholfrei	4.20
Orangepunch, alkoholfrei	4.20
Waldbeerenpunch, alkoholfrei	4.20

Weine

Beim Wein setzen wir ebenfalls auf "Swissness". Deshalb bestimmen Schweizer Weine unser Angebot. Lassen Sie sich von den verschiedenen Geschmacks- und Duftnoten überraschen. Zum Wohl!

Weisswein offen in Flaschenqualität

ab 1 dl	1 dl	7.5 dl
Riesling Sylvaner AOC Weingut Wehrli, Küttigen, AG Muskat, Früchte mit mineralisch-salziger Note	5.40	35.00
Magdener Kerner Siebe Dupf, Liestal, BL Feinfruchtig mit leichtem Muskatbukett	6.10	40.00
Chardonnay Domaine les Hutins, GE ♂ Weingut ausgezeichnet von Gault Millau Ein typischer Schweizer Chardonnay, mit feinen Aromen nach Zitrusfrüchten und exotischen Aromen. Im Gaumen sehr weich, cremig und mit einer ausgeprägten Mineralität.	6.70	43.00
ab 3 dl		
Lansilo Bianco di Merlot DOC Weingut Cantina il Cavaliere, Gambarogno, TI Erfrischend klarer Merlot Bianco, ideal zum Apéro	5.90	38.00
Petite Arvine Soleil d'Or AOC Imesch Vins, Sierre, VS Mineralischer Weisswein mit würzigem Bukett und fruchtigem Abgang	6.20	40.00
Abt Hironymus Weingut Klosterhof, Aesch am Hallwilersee, LU Sauvignon blanc, Sauvignon gris, elegant und fruchtbetont	6.90	45.00

Rotwein offen in Flaschenqualität

ab 1 dl 1 dl 7.5 dl

Cuvée d'Or Rouge

Siebe Dupf, Liestal, BL

Die Kraft des Cabernet Dorsa und die Eleganz des Pinot Noir sind hier harmonisch vereint.

Ein kräftiges und doch frisches Top Cuvée.

6.00 38.00

Syrah

Imesch Vins, Sierre, VS

Tiefe Rotrobe mit dunklen Reflexen. Bezeichnendes würzig-rauchiges Bukett. Gehaltvoller, kräftiger Wein, gerbstoffreich und doch von schöner Eleganz. Nachhaltiger Abgang.

6.20 40.00

Gamaret de Dardagny ,1er Cru AOC

Domaine les Hutins, Dardagny, GE

♂ Weingut ausgezeichnet von Gault Millau

Vollmundig mit einer schönen Struktur, reich und ausgewogen, mit Noten nach Cassis und eleganter Rauchnote

7.10 46.00

ab 3 dl

Abt Dominikus

Weingut Klosterhof, Aesch am Hallwilersee, LU

Pinot Noir, Diolinoir, Cabernet Dorsa und Gamaret. ein gut strukturierter Wein mit Beerenduft

6.70 44.00

Tenuta San Domenico

Merlot del Ticino del Malcantone DOC

Tamborini, Malcantone, TI

Intensives Bouquet, mit grosser aromatischer Finesse und samtiger Struktur. Aromen von Waldbeeren,

Weichselkirschen und Vanille

7.20 47.00

Rotwein ganze Flaschen 7.5 dl

Fläscher Pinot Noir alte Reben

Familie Adank, Bündner Herrschaft, GR

Fein nuancierte Pinotfrucht, dezent eingebundene Röstaromen. Ein Wein mit Potenzial.

49.00

Abt Bonaventura AOC

Weingut Klosterhof, Hallwilersee, LU

Gamaret-Traube mit kräftigem Körper und schöner Barriquenote

52.00

Dézaley Rouge Grand Cru

Louis Bovard, Lavaux, VD

Assemblage aus Merlot und Syrah

In der Nase ein Brombeer-Parfüm, mit feiner Kaffeenote und Geschmack von Schwarzkirschen 20 Monate Barrique-Ausbau

56.00

Schatzkammer bestückt vom Passion du vin, Aarau

Raritäten – Es hat, solange es hat...

Bertholier, 1er Cru de Coteaux de Dargagny, 2016

Domaine les Hutins, Dardagny, GE

☞ Weingut ausgezeichnet von Gault Millau

Eine spannende Kombination aus Gamaret, Baernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Das Weingut in Dardagny ist ein Familienbetrieb und unter der Leitung der Nichte Emilienne. Die Rebstöcke sind ungefähr 35 Jahre alt.

Der Top-Wein der Domaine Hutins wird während 12 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Insgesamt wurden rund 6'000 Flaschen abgefüllt. Ein aromareicher Wein, bei welchem das Holzfass gut eingebunden ist.

61.00

Réserve des bourgeois, Cru de L'hôpital, 2016

Christian Vessaz, Vully, FR

Tolle Assemblage mit Gamaret, Pinot Noir und Diolinoir.

Die drei verschiedenen Taubensorten reifen getrennt in Eichenfässern und werden erst kurz vor der Flaschenabfüllung zusammengeführt. Während der Reifezeit benötigt dieser Wein viel Zeit und Aufmerksamkeit, wobei ein besonderes Augenmerk dem Tanningehalt und der Farbe gilt. Schon rein optisch ist der „Réserve des Bourgeois“ also ein Genuss. Er betört in der Nase durch warme Röstnoten und fruchtige Beerenaromen. Und mit seinen samtigen, eleganten Tanninen und der feinen Struktur ist er eine absolute Gaumenfreude.

63.00

Adelheid, 2015/2017

Herter Wein, Taggenberg, ZH

Kleiner Weinbetrieb bei Winterthur, geführt durch Stephan Herter. Seine Weine werden biodynamisch erzeugt und das traditionelle Handwerk liegt ihm am Herzen. Offenes, fruchtiges Bouquet, mit leichten Noten von Cassis, rote und blaue Beerennoten. Am Gaumen präzise, schlank, elegante Substanz und mit jugendlichen Tanninen. Eine sehr gelungene Assemblage aus Pinot Noir und Cabernet Sauvignon.

53.00

Merlot del Ticino, Biasca, 2015

Gebrüder Meroni, Biasca, TI

☞ Weingut ausgezeichnet von Gault Millau

Kleinstweingut in Biasca, welches sehr hoch gelegen ist. Die Zwillingbrüder produzieren auf 20 Parzellen verteilt, auf insgesamt 1.2ha, nur etwa 6000 Flaschen Wein. Ein tiefgründiger Merlot mit gutem Körper, eingebundenem Holz und Ausstrahlung.

65.00

"Halbeli"

Offen ab 1 dl

1 dl

5 dl

Weisswein

Epesses L'Esprit vaudois AOC

Lavaux, VD

Voll im Körper, filigran mit einer saftigen Säure

4.90

25.00

Rosé

Oeil de Perdrix Valais AOC Finegrive Délival

Flanthey, VS

In der Nase feine, frische und blumige Aromen

4.90

25.00

Rotwein

Gamay Romand Vin de pays

Lavaux, VD

Leichter und frischer Wein mit einer guten Länge

4.90

25.00

Spirituosen

Ausgewählte Hochprozentige "vom Fass"

Kirsch – Basler Langstieler	43 Vol%	2 cl	9.00
La Vieille Prune	40 Vol%	2 cl	9.00
La Vieille Poire	43 Vol%	2 cl	9.00
Calvados "Réserve"	40 Vol%	2 cl	9.00
Grappa di Nebbiolo	42 Vol%	2 cl	9.00

Der Brand vom Klosterhof

Marc "Pater Augustin"	42 Vol%	2 cl	9.00
-----------------------	---------	------	------

Liköre

Amaretto	28 Vol%	4 cl	8.00
Baileys	17 Vol%	4 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol%	4 cl	8.00

Sämtliche Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Restaurant Laterne
Rathausgasse 15
5000 Aarau

Telefon 062 822 35 76
laterne@wende.ch
www.laterne-aarau.ch

www.wende.ch
www.facebook.com/stiftungwendepunkt