

## 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 Allschwil BL

		<b>3.3 dl</b>
Kitchen Brew Session IPA	4.5 Vol %	5.50
Kitchen Brew Everyday (Blond)	5.2 Vol %	4.70
Kitchen Brew American Pale Ale	5.5 Vol %	4.70
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
		<b>4.9 dl</b>
Suure Moscht Ramseier alkoholfrei		5.60
Suure Moscht Ramseier	4Vol%	5.60

## Mineral und Süssgetränke

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

## Kaffeespezialitäten - Dorado Café Gretzenbach

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

## Milchgetränke

	3 dl
Milch warm / kalt	4.10
Caotina warm / kalt	4.50
Ovomaltine warm / kalt	4.50

## Teespezialitäten - Teeblatt Aarau

### Schwarztee

---

#### **Golden Nepal**

Ein milder und sehr aromatischer Tee mit vielen Tips, rund und würzig in der Tasse.

Ziehdauer: 3–5 Min.

Temperatur: 100 °C.

4.20

---

#### **Himmel auf Erden**

Eine milde vollmundige China- Ceylonmischung mit einer fruchtigen Note, einem beerigen Touch und einem Hauch Vanille, Sonnenblumen- und Malvenblüten, Aroma.

Ziehdauer: 2–4 Min.

Temperatur: 100 °C.

4.20

---

### Grüntee

---

#### **China Sencha (Bio)**

Dieser milde, leicht „heufige“ Tee hat ein flachgepresstes, längliches Blatt und eine helle, gelbgrüne Tasse.

Ziehdauer: 2–3 Min.

Temperatur: 70 °C.

4.20

---

### Früchtetee

---

#### **Engelstanz**

Früchtetee mit Hibiskusblüten, Apfelstücken, Weinbeeren, Orangenschalen, Hagebuttenschalen, kandierten Ananas- und Papayastücken, Holunderbeeren, Vanillearoma, Mandelflakes, Zimtrinde und schwarzen Johannisbeeren.

Ziehdauer: 6–10 Min.

Temperatur: 100 °C.

4.20

---

#### **English Garden**

Magenmilder Früchtetee mit Apfelstücken, Weinbeeren, Karottenstücken, Randenstücken, Himbeeraroma und Himbeeren.

Ziehdauer: 6–10 Min.

Temperatur: 100 °C.

4.20

---

## Kräutertee

---

### **Abendsonne**

Eine naturbelassene Kräutermischung mit Melisse, Pfefferminze, Brombeerblättern, Zitronengras, Kamillen- und Lavendelblüten, Rosenblüten, Orangen- und Heidekrautblüten.

Ziehdauer: 5–10 Min.

Temperatur: 100 °C.

4.20

---

### **Goldene Sonne**

Kräutermischung mit fruchtiger Orangen- und Grapefruitnote, Apfelstücken, Karottenstücken, Brombeer- und Eukalyptusblättern, Randenstücken, Hibiskusblüten, Zitronengras und Orangenspalten.

Ziehdauer: 5–10 Min.

Temperatur: 100 °C.

4.20

---

### **Nana Minze**

Aromatische Pfefferminze aus Marokko. Fördert die Verdauung, kann Kopfschmerzen lindern und erfrischt an heißen Sommertagen.

Ziehdauer: 5–10 Min.

Temperatur: 100 °C.

4.20

---

### **Verveine**

Verveine, Zitronenverbena, Zitronenstrauch, eine Pflanze die im Volksmund unter den verschiedensten Namen bekannt ist. Ihre Blätter ergeben einen sehr beliebten Kräutertee mit leichten Zitrusnoten.

Unterstützt die Verdauung und wirkt beruhigend vor dem Schlafengehen.

Ziehdauer: 5–10 Min.

Temperatur: 100 °C.

4.20

---

## Rooibos

---

### **Rooibos Paradiso**

Diese Mischung fängt den Sommer ein. Eine Rooibosmischung, exotisch nach Maracuja duftend. Mit Korn- und Sonnenblumenblüten abgerundet.

Ziehdauer: 3–5 Min.

Temperatur: 100 °C.

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
<b>Riesling Sylvaner AOC</b>		
Weingut Wehrli, Küttigen, AG Muskat, Früchte mit mineralisch-salziger Note	5.40	35.00
<b>Magdener Kerner</b>		
Siebe Dupf, Liestal, BL Feinfruchtig mit leichtem Muskatbukett	6.10	40.00
<b>Chardonnay</b>		
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	1 dl	7.5 dl
<b>Petite Arvine Soleil d'Or AOC</b>		
Imesch Vins, Sierre, VS Mineralischer Weisswein mit würzigem Bukett und fruchtigem Abgang	6.20	40.00
<b>Abt Hironymus</b>		
Weingut Klosterhof, Aesch am Hallwilersee, LU Sauvignon blanc, , elegant und fruchtbetont	6.90	45.00

## Roséwein offen in Flaschenqualität

ab 1 dl	1 dl	7.5 dl
<b>Baselbieter Pinot Noir Rosé AOC</b>		
Siebe Dupf, Liestal, BL Dieser Rosé besticht mit seiner funkelnden lachsrosa Farbe, seinen kräftigen und fruchtigen Aromen von roten Beeren, etwas Zitrus und Gewürznoten mit einer leichten Extrasüsse. Ein sehr aromatischer und körperreicher Rosé.	5.60	36.00

## Rotwein offen in Flaschenqualität

ab 1 dl	1 dl	7.5 dl
<b>Cuvée d'Or Rouge</b>		
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
<b>Malbec AOC, Küttigen</b>		
Weingut Wehrli, Küttigen, AG		
Er riecht nach getrockneter Dörripflaume, Brombeere sowie Lorbeer und Nelke. Die schön eingebundenen Tannine und die stützende Säure verleihen diesem Wein Fülle und Charakter.		
	7.00	45.50
<b>Tenuta San Domenico</b>		
<b>Merlot del Ticino del Malcantone DOC</b>		
Tamborini, Malcantone, TI		
Intensives Bouquet, mit grosser aromatischer Finesse und samtiger Struktur. Aromen von Waldbeeren, Weichselkirschen und Vanille		
	7.20	47.00
<b>ab 3 dl</b>		
<b>Abt Dominikus</b>		
Weingut Klosterhof, Aesch am Hallwilersee, LU		
Diolinoir, Gamaret, Pinot noir, Cabernet Dorsa. ein gut strukturierter Wein mit Beerenduft		
	6.70	44.00
<b>Syrah</b>		
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
<b>Gamaret de Dardagny ,1er Cru AOC</b>		
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

## Rotwein ganze Flaschen

---

### **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 AOC**

Louis Bovard, Lavaux, VD

Assemblage aus Merlot und Syrah

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

56.00

---



## Schatzkammer - 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

---

## 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