



Apero- und Genussangebot

APERRO-HÄPPCHEN

Kaltes Angebot

Mini-Sandwiches

mit Rohschinken	5.50
mit Schinken	5.50
mit Salami	5.50
mit Thunfischcreme	5.50
mit Frischkäse *	5.50
mit Tomaten und Mozzarella *	5.50

Belegte Toasthälften

mit Schinken	3.50
mit Thunfisch	3.50
mit Ei *	3.50
mit Frischkäse *	3.50
mit Rindstatar	4.00
mit Rauchlachs	4.00

Dies und das

Chips und Nüssli *	3.-
Spiessli mit Rohschinken und Melonen	3.-
Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella-Kugeln *	3.-
Tête de Moine-Rosetten auf Basler Lächerli mit süssem Senf	4.-
Focaccia mit Mostbröckli	4.-
Marinierte Oliven *	5.-

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

* vegetarisch

Warmes Angebot

Blechpizza

Schinken und Champignons	25.–
Salami und Oliven	25.–
Thunfisch und Zwiebeln	25.–
Sardellen und Auberginen	25.–
Peperoni und Zucchini *	25.–

Mit Fleisch

Flammkuchen «Elsässer Art»	17.–
Flammkuchen mit Gemüse*	15.–
Mini – Schinkengipfeli	3.50
Poulet-Satayspiessli in Teryaki-Glasur	3.50
Fleischbällchen mit feuriger Sauce «Mexican Style»	4.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Rösti Pastetli	6.50

Vegetarisch

Vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit Süss-Sauer-Dip *	3.50
Käseküchlein *	3.50
Mozzarellasticks *	3.50
Humus mit Falafel *	3.50
Hausgemachter Nusstofu mit BBQ-Sauce *	4.50
Pilzrisotto mit Parmesanspänen *	6.50

Suppen

Saisonsuppe	3.–
Rüebli-suppe *	3.–
Steinpilzcremesuppe *	3.50

Süsses Angebot

Saisonales Törtli	3.50
Mini Pastel de Nata (Süssgebäck aus Portugal mit Vanillefüllung)	3.50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	4.50
Schoggimousse	4.50
Mini Cremeschnitte	4.50
Mini-Cheesecake	4.50
Gebrannte Creme	4.50
Saisonaler Fruchtsalat	4.50

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

* vegetarisch

WEINE

Weissweine

ELISA Cuvée Blanc AOC Aargau (BIO)

CK Weine, Schinznach | 2023 | 75 cl | CHF 36.00

Frischer, harmonischer Bio-Weisswein mit feinen Zitrus- und Apfelnoten, elegantem Körper und lebendiger Säure.

Cuvée 3 Bianco Ticino IGT

Tamborini Carlo SA | 2024 | 75 cl | CHF 32.00

Leichter, südlich geprägter Weisswein mit floralen Noten, Zitrusfrische und angenehmer Trinkfreude.

Marcy Chasselas Grand Cru «Cuvée 1822» AOC La Côte

Familie Locher, Saint-Prex | 2024 | 70 cl | CHF 32.00

Klassischer Chasselas mit feiner Mineralität, dezenten Fruchtaromen und elegantem, trockenem Finish.

Cuvée Madame Rosmarie Blanc

Familie Mathier, Wallis | 75 cl | CHF 55.00

Eleganter Weisswein mit komplexem Bouquet, feiner Struktur und langem, harmonischem Abgang.

Roséweine

Marcy Rosé de Gamay Grand Cru «Cuvée 1822» AOC La Côte

Familie Locher, Saint-Prex | 2023 | 75 cl | CHF 33.00

Fruchtiger Rosé mit Aromen von roten Beeren, lebendig, frisch und ideal für warme Tage.

Rotweine

ELISA AOC Aargau (BIO)

CK Weine, Schinznach | 2022 | 75 cl | CHF 38.00

Ausdrucksstarker Bio-Weisswein mit Aromen von reifen Früchten, dezenter Mineralität und ausgewogenem Abgang.

Cuvée 1 Merlot Rosso Ticino IGT

Tamborini Carlo SA | 2021 | 75 cl | CHF 34.00

Weicher Merlot mit Noten von dunklen Beeren, feinen Tanninen und rundem, harmonischem Charakter.

Marcy Assemblage Rouge AOC La Côte

Familie Locher, Saint-Prex | 2023 | 70 cl | CHF 32.00

Ausgewogene Rotwein-Cuvée mit fruchtigen und würzigen Nuancen, angenehm strukturiert.

Cuvée Madame Rosmarie Rouge

Familie Mathier, Wallis | 75 cl | CHF 55.00

Kräftiger, eleganter Rotwein mit komplexer Aromatik, guter Struktur und langem Abgang.

Alkoholfreier Genuss

Nino LILY Weiss 0.0 %

20 cl | CHF 6.90

75 cl | CHF 19.80

Eleganter alkoholfreier Genuss mit harmonischem Bouquet, ideal als Apéro oder Begleiter zu leichten Speisen.

Nino RUBY Rot 0.0 %

20 cl | CHF 6.90

75 cl | CHF 19.80

Fruchtige, alkoholfreie Rotwein-Alternative mit Aromen von roten Beeren, weich und ausgewogen.

Tröpfel der Erste 0.0 %

75 cl | CHF 20.50

Erfrischender alkoholfreier Apéritif mit feiner Bitterkeit, Kräuter- und Zitrusnoten – perfekt auf Eis oder mit Tonic.

Tröpfel der Zweite 0.0 %

75 cl | CHF 20.50

Charaktervoller alkoholfreier Apéritif mit komplexem Aromenspiel, leicht herb, elegant und lang anhaltend.

LIGHT Live Mango 0.0 %

75 cl | CHF 13.00

Fruchtig-erfrischendes alkoholfreies Getränk mit intensivem Mangogesmack, leicht, spritzig und ideal als Apéro.

LIGHT Live Hugo 0.0 %

20 cl | CHF 5.90

Alkoholfreie Interpretation des Klassikers mit Holunderblüte, Limette und frischer Minze – angenehm leicht und belebend.

GUT ZU WISSEN

Kontakt

Patricia Gloor, Leiterin Restaurant
patricia.gloor@barmelweid.ch
062 857 23 75

Menüwünsche

Auf Anfrage stellt Ihnen unser Küchenchef gerne ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Ablauf und Ansprechperson

Bitte stimmen Sie mit uns geplante Ansprachen, Präsentationen und Showeinlagen ab, damit wir Ihren Anlass reibungslos umsetzen können. Am besten geben Sie uns den Namen der Ansprechperson bekannt.

Annulationskosten

Der Anlass kann bis 10 Tage vorher kostenlos storniert werden. Bei einer Stornierung bis 7 Tage vor dem Anlass werden 50 Prozent der gebuchten Leistungen verrechnet. Bei einer Stornierung weniger als 4 Tage vor dem Anlass sind, 100 Prozent der Kosten fällig.

Blumen

Bringen Sie die Blumen mit oder sollen wir die Dekoration für Sie organisieren? Gerne bestellen wir bei unserer Floristin die Gestecke nach Ihren Wünschen.

Deklaration

Unsere Produkte stammen mehrheitlich aus der Region. Dazu pflegen wir enge Partnerschaften zu unseren regionalen Lieferanten und Produzenten.

Kerzen oder Feuerwerk

Im ganzen Haus sind Wunder-, Tisch- oder Sprühkerzen sowie Feuerwerke nicht erlaubt.

Preise und Rechnungsstellung

Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer. Die Rechnung ist zahlbar innert 30 Tagen.

Zapfengeld

Möchten Sie Ihren Wein selbst mitbringen? In diesem Fall verrechnen wir ein Zapfengeld von 25 Franken pro Flasche.