



KORNHAUSKELLER
BAR

DIE GESCHICHTE DES KORNHAUSKELLERS

Das Berner Kornhaus wurde 1711 bis 1718 erbaut. Es gilt als eines der Hauptwerke des bernischen Hochbarocks. In den drei Obergeschossen wurden Getreidevorräte gelagert, die grosse Halle im Erdgeschoss diente als Markt, während im Keller die Fässer der Zehnt- und Domaineweine lagerten. «Venedig liegt auf Wasser, Bern aber auf Wein.», besagt ein Sprichwort aus dieser Zeit.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts änderte sich die Situation markant: Bern verlor die ertragsreichen Landvogteien. Die Versorgung mit Lebensmitteln wurde weitgehend privatisiert, in der Folge die Naturallöhne für die Beamten in Form von Holz, Getreide und Wein abgeschafft. Die Kornhäuser verloren ihre eigentliche Funktion.

Nach etlichen Nutzungswechseln verpachtete man den Kornhauskeller als Ausschankkeller. Die Wirte trugen an langen Tischen Käse und Wurst auf und reichten dazu Wein aus den mächtigen Fässern, die entlang der Seitenwände platziert waren.

Mit der Ertragsfähigkeit der Wirtschaft ging es weiter bergab. So bekam der Architekt Friedrich Schneider 1893 den Auftrag, den hohen Gewölberaum in ein Festlokal umzugestalten. Er baute die Holzgalerien ein, erschloss den Keller durch eine imposante Treppe. Auf Anregung des Kunstmalers, Heraldikers und Stadtrates Rudolf Münger (1862-1929) schrieb die städtische Baudirektion 1897 einen Wettbewerb aus, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen. Münger reichte ebenfalls einen Vorschlag ein und bekam den Zuschlag.

1998 suchte die Stadt einen Pächter mit dynamischen Ideen, welcher den Kornhauskeller in eine neue Blütezeit führt. Die Stadt entschied sich für die Bindella Unternehmungen.

SNACKS (DO – SA: 18.00 bis 23.30 Uhr DI – MI: 18.00 bis 22.00 Uhr)

«GALERIE»-CLUBSANDWICH MIT POULET

Pouletbrust, Eisbergsalat, Eier, Tomaten, Speck, Cocktailsauce
dazu Berner Frites

32

«GALERIE»-CLUBSANDWICH VEGAN ^{v+}

Bio-Tofu, Eisbergsalat, Tomaten, Grillgemüse, Cocktailsauce
dazu Berner Frites

32

EMMENTALER FLEISCHPLÄTTLI

Trockenfleisch und Wurst,
mit saisonalem Chutney & Brot

klein 18
gross 28

BERNER FRITES

Thymian-Oreganosalz,
mit Trüffelmayo oder Ketchup ^{v+}

klein 12
gross 18

SCHWEIZER RINDSTATAR

Bernerblitz, Pinienkerne

klein 26
gross 39

HUMMUS TRIO ^{v+}

Randen, Avocado, Tomaten
dazu Vollkornbrot

12

«MAKE YOUR COMBO» CROSTINI-SPECIAL

- Ziegenkäse, Feigen, Nüsse ^v
- Tessiner Rohschinken
- Oliven, Thymian, Trüffelcrème ^{v+}
- Tomaten, Basilikum, Schalotten ^{v+}

pro Stück 4

APERITIV

GALERIE SPRITZ 12

Litschi, Bergamotte, Violetsirup, Prosecco

APEROL SPRITZ 12

Aperol, Prosecco, Soda

LILLET VIVE 12

Lillet, Tonic

HUGO 12

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda

NEGRONI 17

Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

BORA BORA 14

Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadinesirup

VIRGIN MOJITO 14

Limette, Zucker, Apfelschorle

ANNÄBÄBELI GIB MR Ä MUNTSCHE 14

Bergamotte, Violetsirup, Litschi, Soda

CREAMY DREAMY 14

Fluère Amber Spiced Cane, Ananassaft, Kokoscrème, Rosesirup, Soda

CRANBERRY COLADA 14

Cranberrysaft, Ananassaft, Rahm, Kokoscreme

'NO'GRONI 14

Tanquray 0.0, Giselle Aperitif, Martini Vibrante

SIGNATURE
COCKTAILS



FLOWERS BED

Tanqueray Gin, Tatratea Citrus, Hibiskus,
Zitronensaft, Holunderblütensirupe, Grapefruitsaft



GULF OF MEXIKO

Mezcal Sambra, Karamellsirup, Zitronensaft,
Minze, Angostura Bitters, Cranberry



THE QUEEN OF SOUTH

Southern Comfort, St. Germain, Zitronensaft,
Zwetschgensirup, Johannisbeeren, Soda, Eiweiss



PRIMA AMORE

Amaretto, Ingwerer, Angostura Bitters,
Rosmarin, Limette, Bergamottesirup, Eiweiss



RUDIS ZMORGE

Rum, Hibiskussirup, Cranberrysaft, Kokoscrème, Zitronensaft



PURPLE CUT SAGE

Tanqueray Gin, Bergamottelikör, Crème de Violette,
Salbei, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss



LA VITA È BELLA

Aperol, Tatratea Forest Fruit, Zitronengras,
Zitronensaft, Prosecco

GIN COCKTAILS

CLOVER CLUB	17
<i>Tanqueray Gin, Zitronensaft, Himbeersirup, Eiweiss</i>	
SINGAPORE SLING	17
<i>Tanqueray Gin, Dom Benedictine, Maraschino Likör, Triple Sec, Limette, Ananassaft</i>	
GIMLET	17
<i>Tanqueray Gin, Lime Cordial, Limette</i>	
AVIATION	17
<i>Tanqueray Gin, Crème de Violette, Limettensaft</i>	
GARDEN TONIC	17
<i>Hendrick's Gin, St. Germain, Limette, Celery Bitters, Minze, Gurke, Tonic</i>	
GIN BASIL SMASH	17
<i>Tanqueray Gin, Zucker, Limette, Basilikum</i>	
THE JULIET & ROMEO	17
<i>Tanqueray Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Rosenwasser, Angostura Bitters, Gurke</i>	
DRY MARTINI	17
<i>Tanqueray Gin, Noilly Prat, Olive</i>	
MARTINEZ	17
<i>Tanqueray Gin, Antica Formula, Maraschino Likör, Angostura Bitters</i>	
LAST WORD	17
<i>Tanqueray Gin, Chartreuse, Maraschino Likör, Limettensaft</i>	
FRENCH 75	18
<i>Tanqueray Gin, Limette, Zucker, Champagner</i>	

RUM COCKTAILS

MOJITO 17

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze

CAIPIRINHA 17

Cachaça, Limette, Rohrzucker, Minze

DAIQUIRI 17

Weisser Rum, Limettensaft, Zuckersirup

DARK & STORMY 17

Goslings Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette

PIÑA COLADA 17

Rum, Kokoscrème, Rahm, Ananassaft

MAI TAI 17

Rum, Dry Curaçao, Lime Cordial, Orgeat, Ananassaft, Limette

SWIMMING POOL 17

Rum, Vodka, Blue Curaçao, Rahm, Ananassaft, Kokosmilch

TEQUILA COCKTAILS

MARGARITA 17

Don Julio Tequila, Triple Sec, Limettensaft

TEQUILA SUNRISE 17

Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup

WHISKY COCKTAILS

OLD FASHIONED 17

Jim Beam Bourbon, Zucker, Angostura Bitters

MANHATTAN 17

Jim Beam Bourbon, Antica Formula, Angostura Bitters

GODFATHER 17

Jim Beam Bourbon Whisky, Amaretto

RUSTY NAIL 17

Johnie Walker Red Label, Drambuie

SAZERAC 17

Jim Beam Bourbon Whisky, Absinthe, Peychaud's Bitters, Zucker

VODKA COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 17

Ketel One Vodka, Espresso, Kahlúa, Zucker

BLOODY MARY 17

Vodka, Tomatensaft, Limettensaft, Gewürze

COSMOPOLITAN 17

Ketel One Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limette

SOURS

AMARETTO/APEROL	17
<i>Orangensaft, Zitronensaft, Eiweiss</i>	
WHISKEY/VODKA/GIN/RUM/ST. GERMAIN	17
<i>Zitronensaft, Zucker, Eiweiss</i>	

MULES

MOSCOW/LONDON/CUBAN/BERNER MULE	17
<i>Vodka/Gin/Rum/Ingwerlikör, Limette, Minze, Ginger Beer</i>	

AFTER DINNER

GRASSHOPPER	17
<i>Minzlikör, Crème de Cacao, Rahm</i>	
BLACK RUSSIAN	15
<i>Ketel One Vodka, Kahlúa</i>	
AMARETTO CREAM	14
<i>Amaretto, Rahm</i>	

LIKÖR SHOTS

UNICUM ZWACK	2cl	8
HEUSCHNAPS	2cl	8
ORSINI INGWER LIKÖR	3cl	8

COCKTAIL SHOTS

LEMON DROP	8
<i>Ketel One Vodka, Zitronensaft, Zucker</i>	
PASSIONSFRUCHT MARTINI	8
<i>Vodka, Passionsfruchtsaft, Vanillesirup, Limettensaft</i>	
THE BAZOOKA JOE SHOT	8
<i>Baileys, Bananenlikör, Blue Curaçao</i>	
BLUE KAMIKAZE	8
<i>Vodka, Blue Curaçao, Limettensaft</i>	
SAURE ZUNGE	8
<i>Grüner Vodka, Limettensaft, Grenadinesirup</i>	
KORNHAUS ON FIRE	12
<i>Gin, Absinthe, Blue Curaçao, Grenadinesirup</i>	
M&M SHOOTERS	12
<i>Baileys, Frangelico, Crème de Cacao, Schokoladensauce, Rahm, M&Ms</i>	
B52	12
<i>Baileys, Kahlúa, Grand Marnier</i>	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

San Pellegrino	25 cl	5
	50 cl	6
Acqua Panna	25 cl	5
	50 cl	6
Coca-Cola, Zero	33 cl	6.5
Vivi Bio Apfelschorle	33 cl	6.5
Vivi Bio Blutorange & Ingwer	33 cl	6.5
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger	20 cl	6.5
Chari Tea Black, Green, Red, Mate	33 cl	6.5
Red Bull	25 cl	7
Ananassaft	20 cl	6
Orangensaft	20 cl	6
Cranberrysaft	20 cl	6
Tomatensaft	20 cl	6

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Espresso		5
Espresso Doppio		7
Sirocco Tee		7

BIER

Bärner Junker	5.2°	33cl	7
Bärner Müntschi	4.8°	33cl	7
Bärner Spezial Amber	5.6°	33cl	7
Bärni Spezial Dunkel	5.2°	33cl	7
Peroni	4.7°	33cl	7
Guinness Draught	4.2°	33cl	8
Bärner Weizen	5.4°	50cl	9
Augustiner Edelstoff	5.6°	50cl	9
Kirin Ichiban	5.0°	33cl	7

SCHAUMWEIN

ITALIEN

10cl 75cl

Ferrari Maximum Rosé brut · Trento doc^{V+}

Ferrari, Trentino

12.5 78

Pinot nero, Chardonnay

Ferrari Perlé brut 2014/15 · Trento doc^{V+}

Ferrari, Trentino

14 85

Chardonnay

Ferrari Maximum Blanc de Blancs brut · Trento doc^{V+}

Ferrari, Trentino

11 77

Chardonnay

FRANKREICH

10cl 75cl

R de Ruinart Champagne brut

Ruinart, Champagne

15 110

Chardonnay, Pinot Noir

WEISSWEIN

SCHWEIZ 10 cl 75 cl

Bärnerwy 2020/21

Weingut Krebs, Bielersee aoc

Gutedel

8.5 56

Petite Arvine de Molignon 2020/21 «Les Pyramides»

Adrian & Diego Mathier, Valais aoc

Petite Arvine

9 64

ITALIEN 10 cl 75 cl

Gemella 2021 Toscana igt

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

Sauvignon blanc

8 54

Bramìto 2021 Umbria igt

Castello della Sala, Umbria

Chardonnay

8 56

ROSÉWEIN

SCHWEIZ 10 cl 75 cl

Neuchâtel Oeil-de-Perdrix 2020/21 aoc

Domaine du Châteua Vaumarcus, Neuchâtel

Pinot noir

8.5 59

ITALIEN

Gemella rosato 2021 Toscana igt

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

Sangiovese, Syrah

8 54

ROTWEIN

SCHWEIZ

10 cl 75 cl

Bärnerwy 2019/20

Weingut Krebs, Bielersee aoc

8.5 56

Pinot noir

ITALIEN

10 cl 75 cl

Insoglio del Cinghiale 2020/21 Toscana igt

Tenuta di Biserno, Toscana

9 62

Syrah, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

I Quadri 2017/18 Vino Nobile di Montepulciano docg

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

11.5 80

Sangiovese

Barrua 2018 Isola dei Nuraghi igt

Agricola Punica, Sardegna

11.5 80

Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot

FÜR UNSER GESAMTES WEINANGEBOT
VERLANGEN SIE UNSERE WEINKARTE

GIN	Vol.-%	4cl
SCHWEIZ		
DEUX FRÈRES	43°	18
<i>Lebhaft, fruchtig, schöner Nachhall</i>		
MATTE DRY GIN	42°	16
<i>Kräftige Wacholdernote, Zimt, langer Abgang</i>		
AARE GIN BLAU	43°	19
<i>Wacholder, Orange, Zimt</i>		
AARE GIN GELB	43°	19
<i>Wacholder, Ananas, Mango</i>		
FALCO GIN	43°	20
<i>Wacholderbeeren, Mango, Orange, Kardamom</i>		
NGINIOUS! VERMOUTH CASK FINISHED GIN	43°	23
<i>Kräftige Wacholdernote, kombiniert mit Zimt- & anderen Gewürzaromen</i>		
SCHOTTLAND		
HENDRICK'S	41.4°	15
<i>Rose, Gurke, Pfeffer</i>		
BLACKWOOD VINTAGE DRY GIN	60°	15
<i>Muskatnuss, Süssholz, Veilchen</i>		
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN	46°	17
<i>Wacholder, Holunderblüten</i>		
NIEDERLANDE		
BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN	42°	16
<i>Zitrusduft, Hagabutte, Gewürznelken, Langer Abgang</i>		
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

GIN	Vol.-%	4 cl
ENGLAND		
TANQUERAY RANGPUR	41.3°	15
<i>Zartfrisch, Mandarine, Ingwer</i>		
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	41.3°	15
<i>Erfrischend, Zitrusfrucht, Orangen</i>		
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYALE	41.3°	15
<i>Aromatisch, Johannisbeeren, Violet</i>		
TANQUERAY NO. 10	47.3°	16
<i>Mild, Zitrusfrucht, spannend</i>		
BROCKMANS	40°	16
<i>Noten von Beeren, Orangen, Koriander</i>		
LONDON NO. 3 DRY GIN ST. JAMES BERRY	46°	16
<i>Wacholder, Zitrusnoten, langer Abgang</i>		
MARTIN MILLER'S DRY GIN	40°	16
<i>Würzig-trockener Wacholder, frische Zitrusnoten</i>		
PLYMOUTH GIN NAVY STRENGTH	57°	16
<i>Leicht süß, leicht würzige Schärfe, langer Abgang</i>		
SPANIEN		
NORDES ATLANTIC GALICIAN GIN	40°	15
<i>Blumig, spritzig, das besondere Etwas</i>		
LE TRIBUTE	43°	16
<i>Wacholderaroma mit stark präsenten Zitrusnoten</i>		
MARE GIN	42.7°	16
<i>Rosmarin, Thymian, Basilikum, langer Abgang</i>		
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

GIN	Vol.-%	4cl
DEUTSCHLAND		
MONKEY 47 <i>Kleines Meisterwerk, herrliche Frische, Fichtennadeln</i>	47°	17
ELEPHANT LONDON DRY GIN <i>Florale, fruchtige und pikante Noten</i>	45°	17
WINDSPIEL DRY GIN <i>mildes Aroma, präsenste Zitrusnoten, floral & leicht pfeffrig</i>	47°	20
FERDINAND`S SAAR GOLDCAP DRY GIN <i>Floral, fruchtig, Wacholder</i>	49°	30
BELGIEN		
FILLIER`S DRY GIN 28 <i>Zitrus, Koriander, süsse Aromen von Orangenmarmelade</i>	46°	17
AMUERTE COCA LEAF GIN BLACK EDITION <i>Exotische Früchte, herbale bis bittere Noten</i>	43°	22
ITALIEN		
VILLA ASCENTI <i>Würzig & süss, Wacholder, Thymian</i>	41°	18
USA		
RANSOM OLD TOM GIN <i>Wacholdernoten, würzige und kräuterige Anklänge</i>	44°	18
BLUECOAT AMERICAN DRY GIN <i>Zitusfrüchten, Wacholderbeeren, süss-säurliches Finish</i>	47°	19
BROOKLYN GIN <i>Kraftvoll & würzig, Wacholder- & Korianderaroma</i>	40°	21
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

GIN	Vol.-%	4 cl
JAPAN		
ETSU ARTISANAL JAPANESE GIN	40°	18
<i>Blütennoten, Zitrusfrucht, grüner Tee</i>		
KI NO BI «SEI»	54.5°	19
<i>Sancho Pfeffer, Ingwer, Navy strength</i>		
FRANKREICH		
CITADELLE GIN	44°	15
<i>Jasmin, Zimt, Koriander</i>		
SAFFRON GIN BOUDIER	40°	16
<i>Zitrusfrüchte, Safran, Fenchel</i>		
THAILAND		
IRON BALLS GIN	40°	17
<i>Ananas, Zitrus, Zitronengras</i>		
KOLUMBIEN		
DICTADOR PREMIUM COLOMBIAN AGED GIN BLACK BOTTLE	43°	19
<i>Mandarine, Minze, Pfeffer</i>		
KANADA		
UNGAVA CANADIAN PREMIUM GIN	43.1°	16
<i>Minze, Feigen, langer Abgang</i>		
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

VODKA	Vol.-%	4cl
KETEL ONE	40°	14
<i>Mild, leicht würzig, spritzig</i>		
GREYGOOSE	40°	18
<i>Cremig und mild mit floralen Anklängen, Zitrusfrucht, Anis</i>		
BELVEDERE	40°	18
<i>Vanille, Roggen, langer Abgang</i>		
RUM	Vol.-%	4cl
PAMPERO AÑEJO ESPECIAL	40.5°	13
<i>Würzige Süsse, Mandel, Honig, langer Abgang</i>		
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS	40°	15
<i>Vanille, Tabak, tropische Würze, komplex</i>		
PYRAT XO RESERVE	40°	17
<i>Süß, Fruchtig, Zitrusnoten</i>		
DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA	40°	18
<i>Ahornsirup, Lakritz, süssen Noten, langer Abgang</i>		
DON PAPA 7 YEARS AGED IN OAK	40°	19
<i>Fruchtig, Vanille, Honig</i>		
ARCANE EXTRAROMA 12 YEARS	40°	19
<i>Purer Wahnsinn, überbordende Aromaplatte, intensiv</i>		
ZACAPA 23	40°	20
<i>Ausgewogen, Trockenfrüchte, vielfältig</i>		
ZACAPA XO	40°	30
<i>Leder & Tabak, fruchtig-süß, langer Abgang</i>		
Als Longdrink		+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull		+4

RUM

Vol.-% 4 cl

NINE LEAVES JAPANESE RUM

50° 24

Rein & klar, fruchtig, schöne Balance

CLAIRIN COMMUNAL RHUM AGRICOLE

43° 14

Cremig, helle Früchte, scharfe Gewürze

TEQUILA

Vol.-% 2 cl

DON JULIO BLANCO

38° 14

Agave, Zitrusnoten, würziger Abgang

DON JULIO REPOSADO

38° 14

Zitrus, Vanille, Steinfrüchte, langer Abgang

Als Longdrink

+3

Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull

+4

WHISKY & WHISKEY	Vol.-%	4cl
IRISH		
BUSHMILLS BLACK BUSH <i>Fruchtig, Nuss, Malz, langer Abgang</i>	40°	14
BUSHMILLS SINGLE MALT 10 YEARS <i>Vanille-Honignoten, malzig, langer Abgang</i>	40°	16
BLENDDED SCOTLAND		
JOHNNIE WALKER RED LABEL <i>Kraftvoll, Zimt, Pfeffer, Zitrus, rauchig</i>	40°	12
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL <i>Malzig, torfig, süsse Vanille, Rosinen</i>	40°	14
CHIVAS 18 YEARS <i>Fruchtiges Aroma, Rauch, Butterkaramell, dunkle Schokolade</i>	40°	22
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL <i>Harmonisch, Eiche, Bitterschokolade, torfig</i>	40°	36
JAPANESE BLEND & SINGLE MALTS		
YAMAZAKI SINGLE MALT DISTILLER'S RESERVE <i>Beerenfrüchte, samtigweich, Eichenholz</i>	43°	38
YOICHI SINGLE MALT <i>Samtig, schöne reiche Balance, torfig</i>	45°	25
NIKKA TAKETSURU PURE MALT <i>Erfrischend, überraschend, torfig zum Ende</i>	43°	18

SINGLE MALTS	Vol.-%	4 cl
CAOL ILA 18 YEARS <i>Reife Birnen, seidigweich, sanfter Rauch</i>	43°	26
GLENFARCLAS 15 YEARS <i>Zarte Torfnoten, nussig-würzig, cremig</i>	46°	23
GLENFARCLAS 21 YEARS <i>Mächtig Komplex, würzig, rauchig</i>	43°	28
KILKERRAN GLENGYLE 12 YEARS <i>Erdig, malzig, Apfelkuchen, cremig</i>	46°	21
LAGAVULIN DISTILLERS EDITION <i>Rosinen, torfig, befriedigend harmonisch</i>	43°	24
KILCHOMAN LOCH GORM CASK EDITION 2020 <i>Torfig, süsslich, Trockenfrüchte</i>	46°	24
MORTLACH DISTILLERY LABELS 15 YEARS <i>Frisches Gras, malzig, cremige Frucht</i>	43°	24
TALISKER DISTILLERS EDITION <i>Pfeffrig, ölig, salzig, reife Früchte</i>	45.8°	25
TALISKER 10 YEARS <i>Pfeffrig, scharf, malzig, süss, Trockenobst</i>	45.8°	18

SINGLE MALTS	Vol.-%	4cl
ABERLOUR CASG ANNAMHSS <i>Süßfruchtig, würzig, langer Abgang</i>	48°	18
ARDBEG AN OA <i>Rund, rauchig, saftige Früchte</i>	46.6°	18
ARDBEG UIGEADAIL <i>Reiche Süsse, rauchig-malzig, Leder</i>	54.°	24
ARRAN 21 YEARS SINGLE MALT <i>Warm, dunkle Schokolade, weiche Würze</i>	46°	34
ARRAN 18 YEARS NON CHILL FILTERED <i>Reifes Gartenobst, Würze, schöner Abgang</i>	46°	21
AUCHENTOSHAN 18 YEARS <i>Frisch-pikant, Tabak, Mandarinen</i>	43°	24
AUCHROISK CONNOISSEURS CHOICE 2005 <i>Tropische Noten, Biscuit, malzig, Obst</i>	57.6°	24
THE BALVENIE DOUBLE WOOD 17 YEARS <i>Reich & komplex, Eiche, Vanille, getrocknete Früchte</i>	43°	34
THE BALVENIE PORT WOOD 21 YEARS <i>Honignoten, weich & lang, feine Portaromen</i>	40°	45
OBAN 14 YEARS <i>Rauchig maritim, Eiche, Zitrusnoten</i>	43°	18
BENRINNES ADELPHI SHERRY WOOD 10 YEARS <i>Dunkles Bernstein, süß-fruchtig, elegant</i>	56.4°	24
BOWMORE ADELPHI 19 YEARS 1997 <i>Rarität, eindrucklich, kräftig</i>	55.9°	45
MORTLACH DISTILLERY LABELS 15 YEARS <i>Frisches Gras, malzig, cremige Frucht</i>	43°	24

BOURBON

	Vol.-%	4 cl
JIM BEAM DEVIL'S CUT BOURBON <i>Frische Eiche, Vanille, kraftvoll</i>	45°	14
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL <i>Schmeichelhaft, schöne Süsse, vollmundig</i>	45°	17
BAKER'S BOURBON 7 YEARS <i>Tief aromatisch, ausgewogen, reich</i>	53.5°	22
BLANTON'S ORIGINAL SINGLE BARREL <i>Apfelkuchen, Vanille, cremig-würzig</i>	51.5°	30
BULLEIT KENTUCKY STRAIGHT <i>Samtig & trocken, Karamell, mild</i>	45°	15
BULLETI RYE 95 KENTUCKY STRAIGHT <i>Kräftig & würzig, Vanille, langer Abgang</i>	45°	15
RITTENHOUSE RYE 100 PROOF <i>Geschmackvoll, dicht & reich, würzig</i>	50°	17
WOODFORD RESERVE <i>Süß & rauchig, viel Karamell, Honig, Frucht</i>	43.2°	18

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

	Vol.-%	2cl
RÉMY MARTIN VSOP <i>Eiche, Süsshholz, Haselnuss</i>	40°	12
JAIME I – RESERVA DE LA FAMILIA <i>Trockenfrüchte, Schokolade, etwas Rauch</i>	38°	15
DELAMAIN XO <i>Floral, Elegant, rassig kraftvoll</i>	40°	18
MARTELL XO <i>Trockenfrüchte, orientalische Gewürze, Feigen</i>	40°	20
ARMAGNAC MARQUISA 20 ANS <i>Leicht, samtig, elegant</i>	40°	20

DIGESTIFS, BITTERS & ANISÉES

	Vol.-%	4 cl
AVERNA	29°	11
AMARO MONTENEGRO	23°	11
RAMAZOTTI	30°	11
FERNET BRANCA	40°	11
CHARTREUSE VERT	55.5°	14
CAMPARI	25°	11
APEROL	11°	11
HENRI BARDOUIN PASTIS	45°	14
<i>65 Zutaten aus aller Welt, elegant, sehr aromatisch</i>		
MANSINTHE ABSINTHE VON MATTER LUGINBÜHL	66.6°	14
<i>Schönes Grün, frisch, beeindruckende Feinarbeit</i>		

VERMOUTH & ROSOLIO	Vol.-%	4cl
DOLIN VERMOUTH ROUGE <i>Obstkompott, vielschichtig, süsslich</i>	16°	12
ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO <i>Zitrusfrüchte, spritzig, floral</i>	20°	12
DEL PROFESSORE CLASSICO VERMOUTH <i>Aromatische Kräuter, kandierte Früchte, wunderbar</i>	18°	12
HELVETICO BIANCO VERMOUTH <i>Zitrus, fruchtig, Lavendel</i>	16°	12
HELVETICO ROSSO VERMOUTH <i>Würzigfrisch, beerig, filigran</i>	16°	12
MARTINI VERMOUTH RSRV. SPEC. AMBRATO <i>Holundernote, langer Abgang, fruchtig, würzig</i>	18°	12
MARTINI VERMOUTH RSRV. SPEC. RUBINO <i>Fruchtig, öligweich, rund</i>	18°	12
BELSAZAR VERMOUTH DRY <i>Fruchtig, blumig, trocken</i>	19°	12
BELSAZAR VERMOUTH WHITE <i>Süsslich, Vanillearoma, fruchtig, Kräuter</i>	18°	12
BELSAZAR VERMOUTH RED <i>Süsslich, Bitterschokolade, herbe Note</i>	18°	12
BELSAZAR VERMOUTH ROSÉ <i>Grapefruit, sommerlich, frische Beeren</i>	17.5°	12
COCCHI VERMOUTH AMARO DI TORINO <i>Lebhafter Bitter, edle Hölzer, oriental</i>	16°	11



KORNHAUSKELER
BAR