



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 <sup>V+</sup>

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 <sup>V+</sup>

klein 12  
gross 18

### SCHWEIZER RINDSTATAR

Bernerblitz, Pinienkerne

klein 26  
gross 39

### HUMMUS TRIO <sup>V+</sup>

Randen, Avocado, Tomaten  
dazu Vollkornbrot

12

### «MAKE YOUR COMBO» CROSTINI-SPECIAL

- Ziegenkäse, Feigen, Nüsse <sup>V</sup>
- Tessiner Rohschinken
- Oliven, Thymian, Trüffelcrème <sup>V+</sup>
- Tomaten, Basilikum, Schalotten <sup>V+</sup>

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 MUNTSCH 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&amp;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<sup>V+</sup>**

Ferrari, Trentino

12.5 78

*Pinot nero, Chardonnay*

### **Ferrari Perlé brut 2014/15 · Trento doc<sup>V+</sup>**

Ferrari, Trentino

14 85

*Chardonnay*

### **Ferrari Maximum Blanc de Blancs brut · Trento doc<sup>V+</sup>**

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

8.5 56

*Gutedel*

**Petite Arvine de Molignon 2020/21 «Les Pyramides»**

Adrian & Diego Mathier, Valais aoc

9 64

*Petite Arvine*

ITALIEN 10 cl 75 cl

**Gemella 2021 Toscana igt**

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

8 54

*Sauvignon blanc*

**Bramìto 2021 Umbria igt**

Castello della Sala, Umbria

8 56

*Chardonnay*

## ROSÉWEIN

SCHWEIZ 10 cl 75 cl

**Neuchâtel Oeil-de-Perdrix 2020/21 aoc**

Domaine du Châteua Vaumarcus, Neuchâtel

8.5 59

*Pinot noir*

ITALIEN

**Gemella rosato 2021 Toscana igt**

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

8 54

*Sangiovese, Syrah*

## 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- &amp; 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, präsenzte Zitrusnoten, floral &amp; 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 &amp; 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 &amp; würzig, Wacholder- &amp; 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 &amp; 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 &amp; komplex, Eiche, Vanille, getrocknete Früchte</i>	43°	34
THE BALVENIE PORT WOOD 21 YEARS <i>Honignoten, weich &amp; 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

SINGLE MALTS	Vol.-%	4 cl
CAOL ILA 18 YEARS <i>Reife Birnen, seidigweich, sanfter Rauch</i>	43°	26
GLENFARCLAS 15 YEARS <i>Zarte Torfnoten, nussigwürzig, 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
ABERLOUR CASG ANNAMH <i>Süss-fruchtig, 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>	54.2°	24
ARRAN 21 YEARS SINGLE MALT <i>Warm, dunkle Schokolade, weiche Würze</i>	46°	34
ARRAN 18 YEARS NON CHILL FILTERED <i>Reifes Gartenobst, würzig, schöner Abgang</i>	46°	21



## SINGLE MALTS

	Vol.-%	4cl
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 &amp; komplex, Eiche, Vanille, getrocknete Früchte</i>	43°	34
THE BALVENIE PORT WOOD 21 YEARS <i>Honignoten, weich &amp; 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

## COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

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

## DIGESTIFS, BITTERS & ANISÉES

	Vol.-%	4cl
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



KORNHAUSKELLER  
BAR