



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 Mürner (1862-1929) schrieb die städtische Baudirektion 1897 einen Wettbewerb aus, mit dem Ziel, den Keller mit einer bunteren Bemalung zu versehen. Mürner 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 (DI – SA: 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

PIMM'S NO.1 14

Pimm's, Ginger Ale

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

'NO'GRONI 14

Tanquray 0.0, Giselle Aperitif, Martini Vibrante

NERUDA 14

Grenadine, Limettensaft, Zimtsirup, Soda

SIGNATURE COCKTAILS



FLOWERS BED

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



PRIMA AMORE

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



YASU

Sake, Ketel One Vodka, Pimento Dram Likör, Lillet Rosé, Peychaud's Bitter



LILITH'S HEAVEN

Tanqueray Gin, Ingwerer, Limettensaft,
Rosensirup, Majoran, Tonic, Eiweiss



AZTLÁN

Tequila, Ancho Reyes, Limettensaft,
Karamellsirup



BIG BANG

Ardbeg Wee Beastie, Arrack Ceylon Rockland,
Drambuie

GIN COCKTAILS

SINGAPORE SLING 17

Tanqueray Gin, Dom Benedictine, Maraschino Likör, Triple Sec, Limette, Ananassaft

GIMLET 17

Tanqueray Gin, Lime Cordial, Limette

AVIATION 17

Tanqueray Gin, Crème de Violette, Limettensaft

GIN BASIL SMASH 17

Tanqueray Gin, Zucker, Limette, Basilikum

THE JULIET & ROMEO 17

Tanqueray Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Rosenwasser, Angostura Bitters, Gurke

DRY MARTINI 17

Tanqueray Gin, Noilly Prat, Olive

LAST WORD 17

Tanqueray Gin, Chartreuse, Maraschino Likör, Limettensaft

FRENCH 75 18

Tanqueray Gin, Limette, Zucker, Champagner, Eiweiss

PINK 79 18

Pink79 Gin , Chardonnay, Limettensaft, Grapefruitsaft, Eiweiss

RUM COCKTAILS

MOJITO 17

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze

CAIPIRINHA 17

Cachaça, Limette, Rohrzucker, Minze

DARK & STORMY 17

Goslings Dunkler Rum, Ginger Beer, Limette

MAI TAI 17

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

CAPTAIN JACK SPARROW 18

Kraken Rum, Ananassaft, Limettensaft, Zuckersirup, Passionsfruchtsaft

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

RUSTY NAIL 17

Johnie Walker Red Label, Drambuie

HORSE'S NECK 17

Jim Beam Bourbon Whisky, Angostura Bitter, Ginger Ale

MINT JULEP 17

Jim Beam Bourbon Whisky, Zuckersirup, Minze

VODKA COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 17

Ketel One Vodka, Espresso, Kahlúa, Zucker

BLOODY MARY 17

Ketel One Vodka, Tomatensaft, Limettensaft, Gewürze

COSMOPOLITAN 17

Ketel One Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limette

SOURS

AMARETTO/APEROL 17

Orangensaft, Zitronensaft, Eiweiss

WHISKEY/VODKA/GIN/RUM/ST. GERMAIN 17

Zitronensaft, Zucker, Eiweiss

MULES

MOSCOW/LONDON/CUBAN/BERNER MULE 17

Vodka/Gin/Rum/Ingwerlikör, Limette, Minze, Ginger Beer

AFTER DINNER

BLACK RUSSIAN 15

Ketel One Vodka, Kahlúa

AMARETTO CREAM 14

Amaretto, Rahm

SHOTS

LEMON DROP 8

Ketel One Vodka, Zitronensaft, Zucker

PASSIONSFRUCHT MARTINI 8

Ketel One Vodka, Passionsfruchtsaft, Vanillesirup, Limettensaft

THE BAZOOKA JOE SHOT 8

Baileys, Bananenlikör, Blue Curaçao

BLUE KAMIKAZE 8

Ketel One Vodka, Blue Curaçao, Limettensaft

SAURE ZUNGE 8

Grüner Vodka, Limettensaft, Grenadinesirup

M&M SHOOTERS 12

Baileys, Frangelico, Crème de Cacao, Schokoladensauce, Rahm, M&Ms

JÄGERMEISTER 8

BERLINER LUFT 8

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Henniez prickelnd	50 cl	6
Henniez naturelle	50 cl	6
Coca-Cola, Zero	33 cl	7
Vivi Bio Apfelschorle	33 cl	7
Vivi Bio Blutorange & Ingwer	33 cl	7
Thomas Henry Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger	20 cl	7
Suivie Jabuticaba	33 cl	7
Vivi Bio Kola	33 cl	7
Vivi Mate	33 cl	7
Red Bull	25 cl	7
Ananassaft	20 cl	6
Orangensaft	20 cl	6
Cranberrysaft	20 cl	6
Tomatensaft	20 cl	6

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Espresso		6
Espresso Doppio	8Sirocco Tee	7

BIER

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

SCHAUMWEIN

ITALIEN

10 cl 75 cl

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

Ferrari, Trentino

12.5 78

Pinot nero, Chardonnay

Ferrari Perlé brut 2017 · Trento doc ^{v+}

Ferrari, Trentino

14 85

Chardonnay

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

Ferrari, Trentino

11 77

Chardonnay

FRANKREICH

10 cl 75 cl

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 Mollignon 2020/21 «Les Pyramides»

Adrian & Diego Mathier, Valais aoc

9 66

Petite Arvine

ITALIEN

10 cl 75 cl

Gemella bianco 2022 Toscana igt

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

8 54

Sauvignon blanc

ROSÉWEIN

SCHWEIZ

10 cl 75 cl

Neuchâtel Oeil-de-Perdrix 2022 aoc

Domaine du Châteua Vaumarcus, Neuchâtel

8.5 58

Pinot noir

ITALIEN

Gemella rosato 2022 Toscana igt

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

8 54

Sangiovese, Syrah

ROTWEIN

SCHWEIZ

10 cl 75 cl

Bärnerwy 2022

Weingut Krebs, Bielersee aoc

8.5 56

Pinot noir

ITALIEN

10 cl 75 cl

Insoglio del Cinghiale 2021 Toscana igt

Tenuta di Biserno, Toscana

9 62

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

I Quadri 2020 Vino Nobile di Montepulciano docg

Bindella – Tenuta Vallocaia, Toscana

11.5 79

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°	19
<i>Lebhaft, fruchtig, schöner Nachhall</i>		
MATTE DRY GIN	42°	18
<i>Kräftige Wacholdernote, Zimt, langer Abgang</i>		
AARE GIN BLAU	43°	21
<i>Wacholder, Orange, Zimt</i>		
AARE GIN GELB	43°	21
<i>Wacholder, Ananas, Mango</i>		
FALCO GIN	43°	22
<i>Wacholderbeeren, Mango, Orange, Kardamom</i>		
ALPINE MINT GIN	40°	20
<i>Minze, frisch, aromatisch</i>		
NGINIOUS! VERMOUTH CASK FINISHED GIN	43°	31
<i>Kräftige Wacholdernote, kombiniert mit Zimt- & anderen Gewürzaromen</i>		
SCHOTTLAND		
HENDRICK'S	41.4°	16
<i>Rose, Gurke, Pfeffer</i>		
BLACKWOOD VINTAGE DRY GIN	60°	16
<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.-%	4cl
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°	18
<i>Leicht süß, leicht würzige Schärfe, langer Angang</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

SÜDAFRIKA

PINK79

43° 19

Leicht würzig, Botanicals, Wacholder

DEUTSCHLAND

MONKEY 47

47° 18

Kleines Meisterwerk, herrliche Frische, Fichtennadeln

ELEPHANT LONDON DRY GIN

45° 18

Florale, fruchtige und pikante Noten

WINDSPIEL DRY GIN

47° 21

mildes Aroma, präsenze Zitrusnoten, floral & leicht pfeffrig

FERDINAND`S SAAR GOLDCAP DRY GIN

49° 35

Floral, fruchtig, Wacholder

BELGIEN

FILLIER'S DRY GIN 28

46° 17

Zitrus, Koriander, süsse Aromen von Orangenmarmelade

AMUERTE COCA LEAF GIN BLACK EDITION

43° 22

Exotische Früchte, herbale bis bittere Noten

USA

RANSOM OLD TOM GIN

44° 19

Wachholdernoten, würzige und kräuterige Anklänge

BLUECOAT AMERICAN DRY GIN

47° 19

Zitrusfrüchten, Wacholderbeeren, süss-säurliches Finish

BROOKLYN GIN

40° 22

Kraftvoll & würzig, Wacholder- & Korianderaroma

Als Longdrink

+3

Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull

+4

GIN	Vol.-%	4cl
KANADA		
UNGAVA CANADIAN PREMIUM GIN	43.1°	16
<i>Minze, Feigen, langer Abgang</i>		
ITALIEN		
MALFY GIN ROSA	41°	15
<i>Grapefruitnoten, Rhabarber, Koriander</i>		
VILLA ASCENTI	41°	19
<i>Würzig & süss, Wacholder, Thymian</i>		
JAPAN		
ROKU SUNTORY	43°	16
<i>Kirschblüten, grüner Tee, leicht pfefferscharfer Abgang</i>		
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>		

Als Longdrink	+3
Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull	+4

GIN

Vol.-% 4cl

THAILAND

IRON BALLS GIN

40° 17

Ananas, Zitrus, Zitronengras

KOLUMBIEN

DICTADOR PREMIUM COLOMBIAN

AGED GIN BLACK BOTTLE

43° 19

Mandarine, Minze, Pfeffer

SECCO GIN INFUSION

20

Pepper Berry, Raspberry Rose Hibiscus, Spiced Pomegranate, Ginger Lime

Als Longdrink

+3

Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull

+4

VODKA

KETEL ONE

Mild, leicht würzig, spritzig

GREYGOOSE

Cremig und mild mit floralen Anklängen, Zitrusfrucht, Anis

BELVEDERE

Vanille, Roggen, langer Abgang

RUM

PAMPERO AÑEJO ESPECIAL

Würzige Süsse, Mandel, Honig, langer Abgang

HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS

Vanille, Tabak, tropische Würze, komplex

PYRAT XO RESERVE

Süß, Fruchtig, Zitrusnoten

DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA

Ahornsirup, Lakritz, süssen Noten, langer Abgang

ARCANE EXTRAROMA 12 YEARS

Purer Wahnsinn, überbordende Aromaplatte, intensiv

ZACAPA 23

Ausgewogen, Trockenfrüchte, vielfältig

ZACAPA XO

Leder & Tabak, fruchtig-süß, langer Abgang

Vol.-% 4cl

40° 14

40° 18

40° 18

Vol.-% 4cl

40.5° 14

40° 15

40° 17

40° 18

40° 19

40° 20

40° 35

Als Longdrink

Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull

+3

+4

RUM

Vol.-% 4cl

CLAIRIN COMMUNAL RHUM AGRICOLE

43° 14

Cremig, helle Früchte, scharfe Gewürze

DON PAPA BAROKO

40° 19

Cremig-süsse Vanille, Honig, kandierte Früchte

NINE LEAVES JAPANESE RUM

50° 24

Rein & klar, fruchtig, schöne Balance

TEQUILA

Vol.-% 2cl

DON JULIO BLANCO

38° 16

Agave, Zitrusnoten, würziger Abgang

DON JULIO REPOSADO

38° 16

Zitrus, Vanille, Steinfrüchte, langer Abgang

Als Longdrink

+3

Botanical Roots Herbal Organic Tonic, Red Bull

+4

WHISKY & WHISKEY

Vol.-% 4cl

IRISH

BUSHMILLS BLACK BUSH

40° 14

Fruchtig, Nuss, Malz, langer Abgang

BUSHMILLS SINGLE MALT 10 YEARS

40° 16

Vanille-Honignoten, malzig, langer Abgang

BLENDED SCOTLAND

JOHNNIE WALKER RED LABEL

40° 13

Kraftvoll, Zimt, Pfeffer, Zitrus, rauchig

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

40° 14

Malzig, torfig, süsse Vanille, Rosinen

CHIVAS 18 YEARS

40° 22

Fruchtiges Aroma, Rauch, Butterkaramell, dunkle Schokolade

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

40° 45

Harmonisch, Eiche, Bitterschokolade, torfig

JAPANESE BLEND & SINGLE MALTS

YAMAZAKI SINGLE MALT DISTILLER'S RESERVE

43° 40

Beerenfrüchte, samtigweich, Eichenholz

NIKKA TAKETSURU PURE MALT

43° 18

Erfrischend, überraschend, torfig zum Ende

NIKKA COFFEY GRAIN WHISKY

45° 20

Süss & fruchtig, Melone, Vanille

SINGLE MALTS

GLENFARCLAS 15 YEARS

Zarte Torfnoten, nussig-würzig, cremig

Vol.-% 4cl

46° 23

KILKERRAN GLENGYLE 12 YEARS

Erdig, malzig, Apfelkuchen, cremig

46° 21

LAGAVULIN DISTILLERS EDITION

Rosinen, torfig, befriedigend harmonisch

43° 25

TALISKER DISTILLERS EDITION

Pfeffrig, ölig, salzig, reife Früchte

45.8° 23

TALISKER 10 YEARS

Pfeffrig, scharf, malzig, süss, Trockenobst

45.8° 18

COAL ILA 12

Duft nach Zitrusnoten, torfig-rauchig, langer Abgang

43° 20

SINGLE MALTS

ARDBEG AN OA

Rund, rauchig, saftige Früchte

Vol.-% 4cl

46.6° 18

ARDBEG UIGEADAIL

Reiche Süsse, rauchig-malzig, Leder

54.° 24

ARRAN 21 YEARS SINGLE MALT

Warm, dunkle Schokolade, weiche Würze

46° 40

AUCHENTOSHAN 18 YEARS

Frisch-pikant, Tabak, Mandarinen

43° 30

OBAN 14 YEARS

Rauchig maritim, Eiche, Zitrusnoten

43° 20

THE MACALLAN 12 YEARS DOUBLE CASK

Fruchtig-süss, Marmelade, Zimt

40° 20

ABOURLOUR A'BUNADH

Würzig, Sherry- & Eichenaroma

60° 21

AUCHENTOSHAN 12 YEARS

Exotische Früchte, trockenes & langes Finish

43° 18

THE BALVENIE CARIBBEAN CASK 14 MALT

Cremig & fruchtig, trocken

43° 21

THE BALVENIE 12 YEARS DOUBLE WOOD

Süss-nussig, Sherrynoten, Zimt, langer Abgang

40° 19

GLENFIDDICH 12 YEARS

Fruchtiges Aroma, süsslich-malzig, Karamellnoten

40° 18

GLENLIVET 15 YEARS

Fruchtig, leicht süsslicher Geschmack, mittellanger Abgang

40° 21

BOWMORE 15 YEARS DARKEST

würzig, Sherrynoten, Gerste, cremiges Toffee

43° 23

BOURBON

JIM BEAM DEVIL'S CUT BOURBON

Frische Eiche, Vanille, kraftvoll

Vol.-% 4cl

45° 14

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL

Schmeichelhaft, schöne Süsse, vollmundig

45° 17

BAKER'S BOURBON 7 YEARS

Tief aromatisch, ausgewogen, reich

53.5° 22

BLANTON'S ORIGINAL SINGLE BARREL

Apfelkuchen, Vanille, cremig-würzig

51.5° 36

BULLEIT KENTUCKY STRAIGHT

Samtig & trocken, Karamell, mild

45° 18

BULLETI RYE 95 KENTUCKY STRAIGHT

Kräftig & würzig, Vanille, langer Abgang

45° 18

RITTENHOUSE RYE 100 PROOF

Geschmackvoll, dicht & reich, würzig

50° 17

WOODFORD RESERVE

Süss & rauchig, viel Karamell, Honig, Frucht

43.2° 18

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

RÉMY MARTIN VSOP

Eiche, Süssholz, Haselnuss

Vol.-% 2 cl

40° 12

JAIME I – RESERVA DE LA FAMILIA

Trockenfrüchte, Schokolade, etwas Rauch

38° 15

DELAMAIN XO

Floral, Elegant, rassig kraftvoll

40° 18

MARTELL XO

Trockenfrüchte, orientalische Gewürze, Feigen

40° 27

ARMAGNAC MARQUISA 20 ANS

Leicht, samtig, elegant

40° 20

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



KORNHAUSKEILER
BAR