

# BAR

---



**BAULÜÜT.**  
Grill und mehr · Bar · Lounge

# WEIN

## WEISSWEIN

<b>CHASSELAS GRAND CRU</b> Chasselas Waadt, Schweiz 2024	1 dl	10.00
<b>VALLOMBROSA BIANCO TICINO *</b> Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot (vegan) Tessin, Schweiz 2024	1 dl	9.50
<b>JOHANNISBERG RAVANAY VALAIS</b> Sylvaner (vegan) Wallis, Schweiz 2024	1 dl	9.50
<b>CHABLIS «CUVÉE PRESTIGE»</b> Chardonnay Chablis, Frankreich 2023	1 dl	10.50

## ROSÉWEIN

<b>MART BIDO</b> Xarel-lo, Vermell Bodegas Breca, Munebrega 2024	1 dl	9.50
--	------	------

## ROTWEIN

<b>FÄLSCHER PINOT NOIR</b> Pinot Noir (biologisch, vegan) Bündner Herrschaft, Schweiz 2023	1 dl	11.50
<b>PIGNOLO FRIULI COLLI DOP</b> Pignolo Friaul, Italien 2020	1 dl	11.00
<b>CHÂTEAU LA FREYNELLE AC</b> Merlot, Cabernet Sauvignon (vegan) Bordeaux, Frankreich 2020	1 dl	9.50
<b>OTAZU VINO DE PAGO TINTO</b> Merlot, Cabernet Sauvignon (vegan) Navarra, Spanien 2022	1 dl	10.50
<b>CUVÉE TT RESERVA DÃO DOC *</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz (Tempranillo) Dão, Portugal 2020	1 dl	11.00



# SCHAUMWEINE

## CHAMPAGNE BRUT «SIGNATURE» AOC

Champagne, Frankreich

Philippe Gonet

Chardonnay

BLANC DES BLANCES	1 dl	15.00
BLANC DES BLANCES	37,5 cl	59.00
BLANC DES BLANCES	75 cl	89.00

## PROSECCO NUDO EXTRA DRY DOC

Veneto, Italien	1 dl	9.00
Colli del Soligo, Pieve di Soligo	75 cl	59.00

## PAOLO SARACCO

Castiglione Tinella	1 dl	9.00
Moscato d'Asti DOCG, Piemonte	37,5 cl	38.00
	75 cl	59.00

Frische, leicht gelbliche Farbe, beeindruckende Fruchtaromen von reifen Moscato-Trauben. 100% Moscato d'Asti.

# BIER

## OFFENAUSSCHANK

Kübel	50 cl	7.00
Stange	30 cl	5.50
Herrgöttli	25 cl	4.50

Brauerei Locher, Quöllfrisch Lager hell

Brauerei Locher, Vollmond

# FLASCHEN

Appenzeller Quöllfrisch, Brauerei Locher	50 cl	7.00
Appenzeller Quöllfrisch (dunkel) Brauerei Locher	50 cl	7.00
India Pale Ale	33 cl	6.00
Schwarzer Kristall (Starkbier, dunkel)	33 cl	6.50
Appenzeller Weizenbier, Brauerei Locher	50 cl	7.00
Appenzeller Sonnwendig, Alkoholfrei	33 cl	6.00
Ginger Bier, Brauerei Locher	33 cl	6.00
Ramseier Suure Most Bügel	50 cl	7.00
Ramseier Suure Most Alkoholfrei	50 cl	7.00



# BAR-SNACKS

(18:00 – 22:30 Uhr)

SANDWICHES		10.50
Salami, Rohschinken, Käse und Dörrotomaten		
Bündnerfleisch		11.50
SANDWICH GEMISCHT		11.50
Salami, Rohschinken, Käse und Dörrotomaten		
GEMISCHTER SAISONSALAT	13.00	15.00
IN DER SCHÜSSEL		
Blattsalate, Radisli, frische Erdbeeren und caramelisierte Kernen an Bärlauch-Dressing		
mit Burrata		+ 8.00
BAULÜT-RINDFLEISCH-BURGER		25.00
mit Pommes frites		
TROCKENFLEISCH- UND KÄSETELLER		21.50
Salami, Trockenwurst, Bündnerfleisch, Rohschinken, Käse		
RINDSTATAR		24.00
mit Cognac oder Whisky		+3.00
GEBACKENE JALAPEÑO MIT FRISCHKÄSE		10.50
POULET-MAIS-STICKS		12.50
PORTION POMMES FRITES		8.00



# APERITIF-COCKTAILS

<b>KIR ROYAL</b>	16.00
Crème de Cassis und Champagner	
<b>HUGO</b>	13.00
Holundersirup, Limetten, frische Minze, Prosecco, Soda	
<b>BLOODY MARY</b>	13.00
Wodka, Tomatensaft, Gewürze	
<b>APEROL SPRITZ</b>	13.00
Aperol, Prosecco, Soda und Orangenschnitz	
<b>COSMOPOLITAN</b>	13.00
Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft	
<b>PIMMS NO 1</b>	13.00
Pimms No 1, Ginger Ale, frische Minze, Orange, Gurke	

# VERMOUTH & BITTER

Martini Bianco (15%)	4 cl	8.00
Martini Rosato (15%)	4 cl	8.00
Martini Rosso (15%)	4 cl	8.00
Campari (23%)	4 cl	8.00
Aperol (11%)	4 cl	8.00
Pernod (40%)	4 cl	8.00
Cynar (16,5%)	4 cl	8.00
Ramazotti (30%)	4 cl	8.00
Appenzeller (29%)	4 cl	8.00
Averna (29%)	4 cl	8.00
Suze (20%)	4 cl	8.00



# LONGDRINKS

Bacardi Cola (Bacardi Carta Blanca)	12.00
Cuba Libre (Havana Club Especial)	12.00
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	12.00
Whisky Cola (Wiliam Lawson's)	12.00
Vodka Lemon (Absolut) Tonic	12.00
Campari Soda	12.00
Cynar Soda	12.00
Malibu Ananassaft	12.00
Passoa Orangensaft	12.00

# FROZEN

<b>MARGARITAS</b>	15.00
(verschiedene Fruchtsorten, je nach Saison)	
Jose Cuervo Tequila, Triple Sec, Limettensaft	

<b>DAIQUIRI</b>	15.00
(verschiedene Fruchtsorten, je nach Saison)	
Bacardi weiss, Triple Sec, Limettensaft	

# SOURS

<b>AMARETTO SOUR</b>	13.00
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	

<b>WHISKEY SOUR</b>	13.00
Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup	

<b>APEROL SOUR</b>	13.00
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup	

<b>GIN BASIL SMASH</b>	13.00
Bombay Gin, Basilikumcordial	



# COCKTAILS

<b>MOJITO</b>	15.00
Bacardi Carta Blanca, Limetten, frische Minze, Soda und weisser Zucker	
<b>NEGRONI</b>	14.00
Gin, Campari, Martini rosso	
<b>MOSCOW MULE / GIN MULE</b>	14.00
Vodka / Gin, Limettensaft, frische Minze, Gurken, Ginger Beer	
<b>BLACK / WHITE RUSSIAN</b>	14.00
Eristoff Vodka, Kaffeelikör / Sahne	
<b>BLUE EYES</b>	14.00
Gin, Vermouth, Blue Curacao, Ginger Ale	
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	19.00
Eristoff Vodka, Bombay Sapphire Gin, Bacardi Carta Blanca, Jose Cuervo Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Zitronensaft, Cola	
<b>ERDBEER-CAIPIRINHA</b>	15.00
Vodka, Cachaça, Erdbeerpüree, Limette	
<b>CAIPIRINHA</b>	15.00
Cachaça, Limetten und weisser Zucker	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	14.00
Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Kaffeebohnen	
<b>PIÑA COLADA</b>	15.00
Weisser Bacardi, Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne	



# VIRGIN COCKTAILS

PINK LEMONADE 11.00

Alkoholfreier Gin, Zitronensaft, Cranberrysaft, Orangensaft

MANGO MOJITO 11.00

Mango, frische Minze, Limette, Ginger Ale

IMPANEMA 11.00

Limetten, weisser Zucker, Ginger Ale, Limettensaft

SUMMERTIME 11.00

Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft

SAN BITTER ORANGE 8.00



# RUM

Havana Club Anejo 7 Anos Rum (40%)	4 cl	12.00
Havana Club Anjeo (40%)	4 cl	10.00
Bacardi Carta Blanca (37,5%)	4 cl	9.00
Bacardi Black (37,5%)	4 cl	9.00
Diplomatico Exclusiva Riserva (40%)	4 cl	14.00
Ophimus 15 Años Port Finish (43%)	4 cl	15.00
Mount Gay black barrel (43%)	4 cl	15.00

# TEQUILA

Jose Cuervo Especial Tequila Silver (38%)	4 cl	8.00
Jose Cuervo Especial Tequila Gold (38%)	4 cl	8.00

# VODKA

Absolut Vodka (40%)	4 cl	10.00
Grey Goose (40%)	4 cl	15.00

# GIN

Bombay Sapphire Gin (40%)	4 cl	10.00
Hendricks Gin (41%)	4 cl	10.00
BAULÜÜT-Gin (43%)	4 cl	12.00
Gin 1616 Premium Swiss Dry Gin (49,12%)	4 cl	12.00
Gin Sul (43%)	4 cl	12.00
Le Tribute Gin (43%)	4 cl	14.00
Monkey 47 Dry Gin (47%)	4 cl	14.00
Gin Mare (42,7%)	4 cl	14.00

# WHISKEY

Lawson Williams (40%)	4 cl	9.00
Four Roses (40%)	4 cl	10.00

# WHISKY LIKÖR

Cold Bee Honig Whisky Likör (28%)	4 cl	10.00
Gold Capricorn Malt Likör (33%)	4 cl	10.00



# SINGLE MALT WHISKIES

	2 cl	4 cl
<b>OLD CROW PEATED WHISKY (46 %)</b>	8.00	16.00

Region: Aarwangen, Distillery Langatun Schweiz

Tasting Notes: Ein rauchiger, torfiger Whisky. Das Gestenmalz dieses Single Malt Whiskys wird speziell mit Torf geräuchert.

Ein Genuss für Liebhaber von feinen torfigen und rauchigen Whiskys.

<b>LAPHROAIG (48 %)</b>	7.00	14.00
-------------------------	------	-------

Region: Islay

Tasting Notes: In der Nase dominieren Toffee und Caramel, verursacht vom Vanille und den Tanninen der Quarter Casks, gefolgt von den typischen medizinischen torfigen Rauchnoten.

<b>SPEY 10 YEARS (43 %)</b>	11.00	22.00
-----------------------------	-------	-------

Region: Speyside

Tasting Notes: Das Aroma von frischem Fruchtsalat, abgerundet mit Noten von Walnuss, frischem Rahm & vollreifen Beeren auf der Zunge.

<b>BAULÜÜT WHISKY (47%)</b>	7.00	14.00
-----------------------------	------	-------

Region: Aarwangen, Distillery Langatun, Schweiz

Tasting Notes: Am Gaumen geschmeidig, mit Nuancen von dunkler Schokolade dazu noch ein Hauch von Chilipfeffer und gebrannten Mandeln. Im Abgang Kaffee-Noten und Muskatwürze.

<b>GLENFIDDICH (40%) 12 YEARS</b>	8.00	16.00
-----------------------------------	------	-------

Region: Speyside, Highlands, Schottland

Tasting Notes: Fruchtiges Aroma. Am Gaumen süsslich-malzig mit Noten von Karamell. Im Abgang zeigt sich ein dezenter Hauch von Torfrauch



## BLENDEN WHISKYS

	2 cl	4 cl
OLD DEER CLASSIC (40%)	7.00	14.00

Region: Aarwangen, Distillery Langatun Schweiz

Tasting Notes: Aussergewöhnliche Komplexität, feine Sherry Noten, wenig Süsse.

OLD BEAR SMOKYWHISKY(40%)	7.00	14.00
---------------------------	------	-------

Region: Aarwangen, Distillery Langatun Schweiz

Tasting Notes: Aussergewöhnliche Komplexität, feine Sherry Noten, wenig Süsse, mit leicht geräuchtem Gerstenmalz.

## DUKE KENTUCKY STRAIGHT

BOURBON (45,2%)	8.00	16.00
-----------------	------	-------

Region: Kentucky, America

Tasting Notes: In der Nase Aromen wie Leder, Cedar, Bananenbrot und gerösteten Nüssen. Am Gaumen kraftvoll mit süssen Noten von Karamell.

## COGNAC

### DAVIDOFF COGNAC VSOP,

FRANKREICH (40%)	4cl	13.00
------------------	-----	-------

Davidoff Classic ist ein VSOP, hergestellt aus kräftigen Bränden, die vorwiegend in jungen Fässern herangereift sind. Er wird aus mehr als 40 Bränden vermählt, die bis zu 20 Jahre gereift sind.

### REMY MARTIN, VSOP

FRANKREICH (40%)	4cl	11.00
------------------	-----	-------

### VECCHIA ROMAGNA BRANDY

ITALIEN (38%)	4cl	11.00
---------------	-----	-------



# FRUCHTBRÄNDE

## URS HECHT, GUNZWIL

### KIRSCHBRAND LAUERZER

**SORTENREIN (40%)** 4cl 11.00

Oft sind es mächtige, über 120 Jahre alte Bäume, die von Bauernfamilien seit Generationen gepflegt werden. Der Lauerzerbrand schmeckt sauber und typisch. Auch im Gaumen zeigt er sich vielschichtig, mit leicht pfeffriger Note im Abgang.

**KIRSCH TERESA IM BARRIQUE (40%)** 4cl 11.00

Den Kirschenbrand in Barriquefässern auszubauen, noch dazu in Kirschenholz, ist eine besondere Kunst, denn allzu schnell wird die feine Frucht von Holznoten überdeckt. Nicht so beim Kirsch Teresa. Expressiver, ausgewogener Fruchtkomplex, unterlegt mit eleganten Würznoten. Schöne Fruchtsüsse und harmonische Struktur im Gaumen.

### BERNER ROSENAPFELBRAND

**IM BARRIQUE (40%)** 4cl 12.00

Der Berner Rosenapfel ist eine Sorte des Kulturapfels *Malus domestica*. Es handelt sich um einen Winterapfel.

Er ist sehr speziell in der Frucht, hat einen angenehmen Abgang.

**VIEILLE PRUNE IM BARRIQUE (40%)** 4cl 11.00

Urs Hecht produziert seinen Vieille Prune so naturbelassen wie möglich. Dazu reift der Brand in 225-Liter-Fässern aus Schweizer Eiche. Typische, schöne Frucht in der Nase.

Angenehme Bitternote im Abgang.

### VIEILLE WILLIAMS IM

**BARRIQUE (40%)** 4cl 11.00

Sorgfältig von Urs Hecht ausgesuchte Williams-Birnen, die in Luzern reifen, sind die Basis für diesen aussergewöhnlichen Brand, der danach so lange in 225-Liter-Holzfässern aus Schweizer Eiche reift. Dies dauert in der Regel zwischen ein und vier Jahren. Sauber, voll aromatisch, harmonisch und ausgeglichen. Das Holz ist perfekt eingebunden.

**QUITTENBRAND (40%)** 4cl 15.00

Die Quitte ist eine eigenartige Frucht. Sie kann roh nicht gegessen werden. Als Brand wird sie vor allem von Kennern geschätzt.

Die Aromatik dieses Brandes ist typisch, wenn auch verhalten.

Er enthält auch florale Noten. Im Gaumen jugendliches Temperament. Langanhaltend, mit Rasse.



## VIEILLE APRICOTS IM

**BARRIQUE (40%)** 4 cl 15.00

Die Aprikosen stammen aus Saxon VS und werden in Gunzwil eingemaischt für die Gärung. Das Brennen der Aprikosen in Gunzwil folgt ca. zwei Monate später. Hat eine feine Fruchtnote, zeigt sich dabei rund und harmonisch, fließt gefällig den Gaumen hinunter.

**APFELBRAND URS HECHT (42%)** 4 cl 17.00

Naturbelassen, im Holzfass gereift. Über 5 Jahre im Naturkeller der Familie Urs Hecht. Dieser Barrique Brand wird nur in den besten Früchtejahren hergestellt. Auserwählte Früchte spezieller Terrain werden von Hand gelesen und mehr als fünf Jahre gelagert.

**WILLIAMSBRAND URS HECHT (42%)** 4 cl 17.00

**PFLAUMENBRAND URS HECHT (42%)** 4 cl 17.00

## TRAUBENBRAND MERLOT

**URS HECHT (42%)** 4 cl 17.00

**HIMBEERENBRAND (48%)** 4 cl 19.50

Auftakt mit schöner Aromausprägung. Intensiv in der Frucht. Sehr fein, elegant und langanhaltend im Abgang.



DIE PFLAUME JG. 2007 (48%)	2 cl	16.00
	4 cl	32.00

Diese Pflaumenmaische aus der Ernte 2000 wurde im Herbst 2000 gebrannt. Sehr alte Hochstammbäume sind die Basis. Die milde Frucht dieser Pflaume eignet sich vorzüglich für die Lagerung im Eichenholzfass.

DIE WILLIAMSBRAND LIQUEUR (32%)	2 cl	16.00
	4 cl	32.00

Die Williamschristbirnen wurden im Herbst 2007 eingemaischt. Nach der kontrollierten Gärung wurde die Maische gebrannt. Dieses hochprozentige Fruchtdestillat wurde über mehrere Jahre im Eichenfass gelagert.

DIE KIRSCHBRAND LIQUEUR (32%)	2 cl	16.00
	4 cl	32.00

Dieses hochprozentige Fruchtdestillat wurde 2003 gebrannt. Auserlesene Kirschsornten von über 100 Jahre alten Hochstammbäumen aus unserer Region wurden dafür verwendet.

DIE TRAUBE JG. 2003 (48%)	2 cl	16.00
	4 cl	32.00

Der Merlottrester aus dem Tessin wurde in Gunzwil mit einer alten Dampfbrennerei im Jahre 2003 zu einem edlen Tropfen destilliert. Dieser Traubentresterbrand wird in Barriquefässern über Jahre gelagert.

KIRSCHBRAND LIQUEUR (32%)	4 cl	11.00
---------------------------	------	-------

WILLIAMSBRAND LIQUEUR (32%)	4 cl	11.00
-----------------------------	------	-------

Diese Fruchtbrände werden zwischen 2 bis 7 Jahre im Holzfass ausgebaut im Naturkeller der Familie Urs Hecht gelagert.



# GRAPPA

Merlot-Ticino, Urs Hecht (40%)	4 cl	11.00
Marc Heida Veritas, Urs Hecht (40%)	4 cl	11.00
Marc Heida Veritas Barrique (40%)	4 cl	15.00
Moscato d'Asti, Valdavi, Berta (40%)	4 cl	11.00
Di Chardonnay Gulia, Berta (40%)	4 cl	11.00
Di Tignanello (42%)	4 cl	15.00
Sperss, Barbaresco Gaja (45%)	4 cl	15.00
Di Ornellaia (42%)	4 cl	15.00
Tra Noi Grappa di Amarone Berta (42%)	4 cl	15.00
Saffredi Fattoria le pupille (42%)	4 cl	15.00
Di Giusto di Notri (43%)	4 cl	15.00

# LIQUEURE

Amaretto di Saronno (28%)	4 cl	8.00
Baileys Irish Cream (17%)	4 cl	8.00
Cointreau (40%)	4 cl	8.00
Grand Marnier (40%)	4 cl	8.00
Kahlua Kaffeelikör (20%)	4 cl	8.00
Sambuca (40%)	4 cl	8.00
Licor 43 – Cuarenta y Tres (31%)	4 cl	8.00
Limoncello (27%)	4 cl	8.00

# PORTWEINE

PORTO TAYLOR'S 20 YEARS OLD	4 cl	11.00
Taylor's, Vila Nova de Gaia		

Während seiner langen Reifephase im Holz erhält er seine, für Tawny-Ports typische, Bernsteinfarbe. In der Nase wie auch im Gaumen zeigt er eine Kombination aus wunderbaren Holznoten mit Aroma von reifen und getrockneten Früchten.

SANDEMANN WHITE PORTO	4 cl	8.00
Portugal, Duoro		



# SOFTGETRÄNKE

## FLASCHEN

Knutwiler Mineralwasser	75 cl	8.00
Knutwiler Mineralwasser	50 cl	6.00
Sinalco Cola/Sinalco Cola Zero	33 cl	5.50
Sinalco	33 cl	5.50
Elmer Citro	33 cl	5.50
Rivella rot/blau	33 cl	5.50
Apfelschorle	33 cl	5.50
Swiss Gents Tonic	20 cl	5.00
Swiss Gents Ginger Beer	20 cl	5.00
Le Tribute Tonic	20 cl	5.00
Swiss Gents Bitter Lemon	20 cl	5.00
Swiss Gents Ginger Ale	20 cl	5.00

## OFFEN

BAULÜÜT Ice Tea (hausgemacht)	30 cl	6.00
	50 cl	8.00

## ENERGY DRINK

Red Bull	25 cl	6.00
----------	-------	------

# FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	30 cl	6.00
Ananassaft	30 cl	6.00
Tomatensaft	20 cl	6.00

# KAFFEE & TEE

Kaffee Crème	4.80
Cappuccino	5.10
Latte macchiato	5.40
Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.40
Ristretto	4.80
Schoggi/Ovi	5.10
Espresso corretto	7.40
Kaffee Grand Marnier	7.40
Kaffee Baileys	7.40
Kaffee LUZ	7.20
Ronnefeldt Tee (div. Sorten)	6.00

