

BAR



BAULÜÜT.
Grill und mehr · Bar · Lounge

WEIN

WEISSWEIN:

BLANC DE NOIR	1 dl	10.00
Blauburgunder, Gamaret Tannberg, Schenkon 2023		
EXTASIS BLANC GRAND CRU	1 dl	10.50
Chasselas, Pinot Gris, Viognier, Chardonnay Waadt, Chablais 2022		
TUNIBERG WEISSBURGUNDER DO	1 dl	10.50
Weissburgunder Baden, Deutschland 2022		
SANCERRE BLANC "LA COMTESSE"	1 dl	11.50
Sauvignon Blanc Loire, Frankreich 2022		

ROSÉWEIN

MART BIO DO	1 dl	9.50
Xarel-lo, Vermell Bodegas Breca, Munebrega 2023		

ROTWEIN:

SANZENO COSTAMAGNA RISERVA	1 dl	15.00
Merlot Tessin, Schweiz 2021		
CORNALIN AOC	1 dl	11.00
Cornalin Wallis, Schweiz 2022		
RIECINE DI RECIENE	1 dl	15.00
Sangiovese Toskana, Italien 2019		
PALACIO QUEMADO RESERVA DO	1 dl	9.00
Tempranillo Ribera del Guadiana, Spanien 2019		
TRÊS BAGOS TINTO RESERVA DOP	1 dl	9.50
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz Douro, Portugal 2020		



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	75 cl	59.00

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

BIER

OFFENAUSSCHANK

Kübel	50 cl	6.00
Stange	30 cl	5.00
Herrgöttli	25 cl	4.40

Brauerei Locher, Quöllfrisch Lager hell

Brauerei Locher, Vollmond

FLASCHEN

Hoppy End, Braustation Sursee	33 cl	5.50
Appenzeller Quöllfrisch, Brauerei Locher	50 cl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch, Brauerei Locher	50 cl	6.50
Appenzeller Quöllfrisch (dunkel) Brauerei Locher	50 cl	6.50
Eichhof Lager	50 cl	6.50
Appenzeller Weizenbier, Brauerei Locher	50 cl	7.00
Appenzeller Sonnwendlig, Alkoholfrei	33 cl	5.50
Ramseier Suure Most Bügel	50cl	6.50
Ramseier Suure Most Alkoholfrei	50cl	6.50
Ginger Bier, Brauerei Locher	33cl	5.50

BAR-SNACKS

(18.00 - 22.30 Uhr)

SANDWICHES		9.50
Salami, Rohschinken, Käse und Dörrtomaten		
Bündnerfleisch		10.50
SANDWICH GEMISCHT		
Salami, Rohschinken, Käse und Dörrtomaten		10.50
GEMISCHTER SAISONSALAT	13.00	15.00
INDER SCHÜSSEL		
Blattsalate, Gojibeeren, rohe Randenstreifen und Quinoapops		
mit grilliertem Lachs		+ 10.00
BAULÜÜT-RINDFLEISCH-BURGER		25.00
mit Pommes frites		
TROCKENFLEISCH- UND KÄSETELLER		19.50
Salami, Trockenwurst, Bündnerfleisch,		
Rohschinken, Käse		
RINDSTATAR		23.00
mit Cognac oder Whisky		+ 2.00
GEBACKENE JALAPEÑO		10.00
MIT FRISCHKÄSE		
POULET-MAIS-STICKS		12.00
PORTION POMMES FRITES		8.00



APERITIF-COCKTAILS

MARTINI ROYAL 12.00

Martini Bianco, Prosecco, frische Minze, Limette

Martini Rosato, Prosecco, Orangenschnitz

KIR ROYAL 16.00

Crème de Cassis und Champagner

HUGO 13.00

Holundersirup, Limetten, frische Minze, Prosecco, Soda

BLOODY MARY 14.00

Wodka, Tomatensaft, Gewürze

APEROL SPRITZ 13.00

Aperol, Prosecco, Soda und Orangenschnitz

COSMOPOLITAN 12.00

Wodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft

PIMMS NO 1 12.00

Pimms No 1, Ginger Ale, frische Minze, Orange, Gurke

VERMOUTH & BITTER 4 cl

Martini Bianco (15 %) 8.00

Martini Rosato (15%) 8.00

Martini Rosso (15 %) 8.00

Campari (23 %) 8.00

Aperol (11 %) 8.00

Pernod (40 %) 8.00

Cynar (16.5 %) 8.00

Ramazzotti (30 %) 8.00

Appenzeller (29%) 8.00

Averna (29%) 8.00

Suze (20%) 8.00



LONGDRINKS

Bacardi Cola (Bacardi Carta Blanca)	12.00
Cuba Libre (Havana Club, Anjeo)	12.00
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	12.00
Whisky Cola (William Lawson's)	12.00
Eristoff Vodka, Lemon, Tonic, Orangensaft	12.00
Campari Soda, Orangensaft	12.00
Cynar Soda, Orangensaft	12.00
Malibu, Ananassaft, Orangensaft	12.00
Passoa, Orangensaft, Ananassaft	12.00
Cointreau, Bitter Lemon	12.00

FROZEN

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

DAIQUIRI	15.00
(verschiedene Fruchtsorten, je nach Saison)	
Bacardi weiss, Triple Sec, Limettensaft	

SOURS

AMARETTO SOUR	13.00
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	

WHISKEY SOUR	13.00
Bourbon Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup, Puderzucker	

APEROL SOUR	13.00
Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup	

GIN SOUR	13.00
Bombay Gin, Zitronensaft, Zuckersirup	



COCKTAILS

MOJITO 15.00

Bacardi Carta Blanca, Limetten, frische Minze, Soda und Puderzucker

NEGRONI 14.00

Gin, Campari, Martini rosso

MOSCOW MULE / GIN MULE 14.00

Vodka / Gin, Limettensaft, frische Minze, Gurken, Ginger Beer

BLACK / WHITE RUSSIAN 14.00

Eristoff Vodka, Kaffeelikör / Sahne

BLUE EYES 14.00

Gin, Vermouth, Blue Curacao, Ginger Ale

LONG ISLAND ICE TEA 19.00

Eristoff Vodka, Bombay Sapphire Gin, Bacardi Carta Blanca, Jose Cuervo Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Zitronensaft, Cola

ERDBEER- CAIPIRINHA 15.00

Vodka, Cachaça, Erdbeerpüree, Limette

CAIPIRINHA 15.00

Cachaça, Limetten und Rohrzucker

ESPRESSO MARTINI 14.00

Wodka, Kaffeelikör, Espresso, Kaffeebohnen

PIÑA COLADA 15.00

weisser Bacardi, Ananassaft, Kokosnusssirup, Schlagsahne



VIRGIN COCKTAILS

BAULÜÜT - TRAUM	11.00
Mango, Orangensaft, Ananassaft	
MANGO FIZZ	11.00
Mango, frische Minze, Limette, Ginger Ale	
IMPANEMA	11.00
Limetten, Puderzucker, Ginger Ale, Limettensaft	
SUMMERTIME	11.00
Maracujasirup, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft	
SAN BITTER ORANGE	8.00

FRUCHTSÄFTE

Orangensaft	30 cl	5.50
Ananassaft	30 cl	5.50
Tomatensaft	20 cl	4.70



RUM

4 CL

Havana Club Anejo 7 Anos Rum (40%)	12.00
Havana Club Anjeo (40%)	10.00
Bacardi Carta Blanca (37.5 %)	9.00
Bacardi Black (37.5%)	9.00
Matusalem Gran Reserva 15 (40%)	12.00
Diplomatico Exclusiva Riserva (40%)	14.00
Don Papa 7 years Philippinen (40%)	14.00
Ophimus 15 Años Port Finish (43%)	15.00

TEQUILA

4 CL

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

VODKA

4 CL

Absolut Vodka (40%)	10.00
Eristoff Vodka (40%)	9.00
Grey Goose (40%)	15.00

GIN

4 CL

Bombay Sapphire Gin (40%)	10.00
Hendricks Gin (41 %)	10.00
BAULÜÜT-Gin (43 %)	12.00
Gin 1616 Premium Swiss Dry Gin (49.12%)	12.00
Gin Sul (43%)	12.00
Le Tribute Gin (43%)	14.00
Monkey 47 Dry Gin (47%)	14.00

WHISKEY

4 CL

Lawson Williams (40%)	9.00
Four Roses (40%)	9.50



WHISKY LIKÖR

Cold Bee HonigWhisky Likör (28%)

Gold Capricorn Malt Likör (33%)

4 CL

9.00

9.00



SINGLE MALT WHISKIES

2 cl 4 cl

OLD CROW PEATED WHISKY (46%) 7.50 15.00

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.

LAPHROAIG (48%) 6.00 12.00

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.

SPEY 10 YEARS (43%) 10.00 20.00

Region: Speyside

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

WOLFBURN SCOTCH AURORA (45%) 6.00 12.00

Region: Schottland



BLENDEN WHISKYS 2cl 4cl

OLD DEER CLASSIC (40%) 6.00 12.00

Region: Aarwangen, Distillery Langatun Schweiz

Tasting Notes: Aussergewöhnliche Komplexität, feine Sherrynoten, weinige Süsse.

OLD BEAR SMOKY WHISKY (40%) 6.00 12.00

Region: Aarwangen, Distillery Langatun Schweiz

Tasting Notes: Aussergewöhnliche Komplexität, feine Sherrynoten, weinige Süsse, mit leicht geräuchertem Gerstenmalz.

HYDE PRESIDENT'S RESERVE (46%) 6.00 12.00

Region: Irland / Hibernia Distillers

Tasting Notes: In der Nase wunderbare Düfte exotischer Früchte sowie Vanille und Toffee. Im Abgang reichhaltig, buttrig, vanillig und pikant.

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.

KILN EMBERS WEMYSS MALTS 8.00 16.00

BLENDEN MALT SCOTCH WHISKY (46%)

Region Schottland

Geschmüpfter Rauch von schwelenden Getreidestoppeln auf dem Feld mit den Aromen von gesalzener Zitrone.

Cognac

DAVIDOFF COGNAC VSOP,

FRANKREICH (40 %) 4cl 12.00

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 10.00

VECCHIA ROMAGNA BRANDY

ITALIEN (38 %) 4cl 10.00



FRUCHTBRÄNDE

URS HECHT, GUNZWIL

KIRSCHBRAND LAUERZER

SORTENREIN (40%) 4 cl 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%) 4 cl 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%) 4 cl 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%) 4 cl 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%) 4 cl 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%)

4 cl 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.



MARC HEIDA VERITAS (40%) 4 cl 11.00

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 15.00

4 cl 30.00

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 WILLIAMSBRIRNE JG. 2007 (48 %) 2 cl 15.00

4 cl 30.00

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

DIE KIRSCHSCHE JG. 2003 (48 %) 2 cl 15.00

4 cl 30.00

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 15.00

4 cl 30.00

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 %) 4cl 11.00

WILLIAMSBRAND LIQUEUR (32%) 4cl 11.00

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



GRAPPA

4 CL

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

Liqueure

4 CL

Amaretto di Saronno (28%)	8.00
Baileys Irish Cream (17%)	8.00
Cointreau (40%)	8.00
Grand Marnier (40%)	8.00
Kahlua Kaffeelikör (20%)	8.00
Sambuca (40%)	8.00
Licor 43 - Cuarenta y Tres (31%)	8.00
Limoncè (30%)	8.00



PORTWEINE

PORTO TAYLOR'S 20 YEARS OLD 37.5 cl 75.00
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 7.00
Portugal, Duoro



SOFTGETRÄNKE

FLASCHEN

Knutwiler Mineralwasser	75 cl	7.70
Knutwiler Mineralwasser	50 cl	5.70
Sinalco Cola / Sinalco Cola Zero	33 cl	5.20
Sinalco	33 cl	5.20
Elmer Citro	33 cl	5.20
Rivella rot / blau	33 cl	5.20
Apfelschorle	33 cl	5.20
Swiss Gents Tonic	20 cl	4.70
Swiss Gents Ginger Beer	20 cl	4.70
Le Tribute Tonic	20 cl	4.70
Swiss Gents Bitter Lemon	20 cl	4.70
Organics Ginger Ale	20 cl	4.70

OFFEN

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

ENERGY DRINK

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

KAFFEE

Kaffee Crème	4.60
Cappuccino	4.90
Latte macchiato	5.20
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.20
Ristretto	4.60
Ronnefeldt Tee	5.50
Schoggi / Ovi	4.90
Espresso corretto	7.20
Kaffee Grand Marnier	7.20
Kaffee Baileys	7.20
Kaffee LUZ	7.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

