



Offene Champagner, Schaumweine, Rosé- & Weissweine	Seite	1
Offene Rotweine	Seite	2
Klassische Aperitifs	Seite	3
Mineralwasser & Softdrinks	Seite	4
Longdrinks	Seite	5
Digestifs	Seite	6
Klassische Cocktails	Seite	7
All Day Cocktails & Alkoholfreie Cocktails	Seite	8
Bier	Seite	9
Kaffee-, Milch- & Teespezialitäten	Seite	10
Kleinigkeiten zum Apéritif	Seite	11
Käse & Trockenfleisch	Seite	12
Frühstück	Seite	13

Herzlich willkommen in der Teufelhof Bar. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot. Teilweise umfasst unser Sortiment noch viel mehr. Verlangen Sie auch unsere umfassenden Wein- und Spirituosenkarte. Versuchen Sie die eigenen Produkte der Stadtmauer Brauer Brauerei und den Rheinbrand Spirituosen. Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!

Ihr Teufelhof Team



Offeriert vom Teufelhof

- Netz „Teufelhof“ auswählen
- www.teufelhof.com öffnen
- Passwort „40Teufel51“ eingeben

Wir freuen uns über Ihre TripAdvisor Bewertung!

Champagner & Schaumweine	pro dl	pro Flasche
Prosecco Brut Nudo DOC Colli del Soligo (Glera)	11.90	66.00
Champagne Brut prestige Pierre Mignon (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	16.90	111.00

Rosé-Wein

Solothurner Pinot Noir Rosé AOC «Screaming Devil» 2022 Tschäpperli & Wyniger Gruppe (Pinot Noir) Mit dem Weingut Tschäpperli haben wir aus alten Pinot-Noir Rebstöcken aus Dornach einen eigenen Ro-sé kreiert. Dieser ist harmonisch, weich und leicht zu trinken. Er besticht durch schöne Noten von Beeren und einem leichten Hauch von Rosen. Ein sommerlicher Rosé aus der Region welcher Freude macht.	10.50	69.00
---	-------	-------

Weissweine



Baselbieter Kerner AOC 2021 Kellerei Siebe Dupf (Kerner) Der elegante Verwandte des Riesling-Silvaners zeigt sich sortentypisch mit blumig-würzigen Aromen von Rosen- und Holunderblüten und einem Hauch Muskat.	10.50	69.00
---	-------	-------



Weisser Burgunder CS 2021 Weingut Claus Schneider (Weissburgunder) Am Gaumen beglückend sanfte Harmonie durchdrungen von der so milden, feinen Frische, wieder ganz bei sich ausgewogen, das Thema wird angenommen, die frischherbe Mineralität kommt und geht in einem seidenweichen, klaren Strom.	10.90	72.00
---	-------	-------

Pinot Grigio delle Venezie DOP 2021 Guerrieri Rizzardi (Pinot Grigio) Süffisanter Charakter - lehnt sich da sehr entspannt und gemütlich zurück, helle weiche, cremige Frucht, Birne, Pfirsich und schöne mineralisch-herbe.	8.80	58.00
---	------	-------

Grüner Veltliner Federspiel Steinwand 2021 Schmelz (Grüner Veltliner) In der Nase würzige Aromen mit einem Hauch von Orangenschale und gelbem Apfel. Am Gaumen saftig, schmelzige und finessenreiche Struktur und harmonischer Abgang.	10.50	69.00
---	-------	-------

Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2020 Domaine Merlin (Chardonnay) Ein kräftiger, aber frischer weisser Burgunder aus dem Dorf Mâcon, welcher ein sehr guter Speisebegleiter ist.	10.50	69.00
---	-------	-------

Rioja DOCa Ayuva Blanco 2021 Viñedos de Párganos (Viura, Sauvignon blanc, Malvasia) Leicht, floral, viele verschiedene Früchte, auch weisse Feige, Banane, Orange, mit geradezu Frische, pflanzlich, weicher Kalkstein, Minze, Menthol.	9.90	65.00
--	------	-------

Das Gesetz verbietet den Verkauf von: Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige;
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.
Für den Euro gilt der Tageskurs.

Frühstück täglich von 9.00 – 11.30 Uhr

Stellen Sie sich Ihr eigenes Frühstück zusammen...

Frühstück à la carte

Portion Birchermüesli oder Fruchtsalat	3.90
Hausgemachter Buttergipfel	2.90
Schlumbi oder Vollkornbrötchen	2.00
Silslerli	2.90
Körbchen Brot mit Butter	7.90
Portion hausgemachte Konfitüre oder Honig	3.90
Gekochtes Ei (Bio)	3.50
Spiegeleier, Omelette oder Rührei (2 Eier)	7.20
mit zusätzlichem Schinken, Speck oder Käse	10.50
Portion gekochter Schinken oder Käse oder Salami	7.50
Frisch gepresster Orangensaft	7.90

13

Rotweine

pro dl pro Flasche

	Syrah 2015 Weingut Ziereisen (Syrah) Eleganter Auftakt, feine Tannine im fruchtigen und schönen Abgang. Aromen von roten Beeren und würzige Noten mit angenehmer Säure.	10.50	65.00
	Weiler Schlipf Spätburgunder CS 2018 Weingut Schneider (Spätburgunder) Edel gereifter Pinot Noir mit reichhaltigen Aromen und einer tiefroten Farbe. Ein intensiver Duft von Waldbeeren und schwarzen Kirschen. Im Geschmack rund und vollmundig mit dezent herber Note.	10.90	72.00
	Rosso del Ticino DOC Sottoroccia 2020 Tenuta San Giorgio (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) Ein feiner, fruchtiger und mittelgewichtiger Rotwein aus dem Tessin, welcher in grossen Holzfässern des Barriques gereift ist.	10.90	72.00
	Ad Astra IGT 2019 Fattoria Nittardi (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) Frischer Wein mit einem langen Abgang und Aromen von Lakritze sowie Pflaumen. 14 Monate in neuen und alten Fässern gereift.	9.90	65.00
	Puro Malbec 2021 Dieter Meier (Malbec) Fruchtbetonter, aus biozertifizierten Trauben vinifizierter Wein mit viel Komplexität, Saftigkeit und Körper.	9.90	65.00
	Le 15 Rouge de la Chrétienne VdF 2015 Domaine de la Chrétienne (Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Grenache) In der Nase typische Noten von roten Beeren. Im Gaumen fruchtig, fein, schmeichelhaft und bekömmlich.	7.90	52.00
	Toro DO Romanico 2017/18 Teso la Monja (Tempranillo) Saftige, tief-dunkle Frucht, Brombeeren, Schwarze Johannisbeere, mit dem unverkennbaren warmen mineralischen Tempranillo, dazu reichlich parfümiert, florale Noten.	9.90	65.00

Klassische Aperitifs

Klassiker

Campari	21 %	4 cl	9.90
Cynar	16 %	4 cl	9.80
Martini bianco, rosso	15 %	4 cl	9.50

Anis

Ricard	45 %	4 cl	14.00
		2 cl	8.00
Pernod	40 %	4 cl	14.00
		2 cl	8.00
Pastis 51	45 %	4 cl	10.00
		2 cl	8.00
Pastis Henri Bardouin	40 %	4 cl	15.00
		2 cl	9.00

Bitter

Ramazzotti	30 %	4 cl	10.00
Averna	29 %	4 cl	10.50
Fernet Branca	37 %	4 cl	10.50

Sherry

Sherry Fino la Ina Lustau	20 %	5 cl	12.50
Sherry Moscatel Emilin Lustau	20 %	5 cl	15.00

Portweine

Taylor's 10 Years Old Tawny Port	20 %	5 cl	13.50
White Port Nieport	19.5 %	5 cl	12.00
Niepoort 20 Years Old Tawny Port	20 %	5 cl	19.50

Käse & Trockenfleisch

ab 12:00 Uhr

Auswahl an französischem Weichkäse 22.50
von Maître Antony
Selection of French soft cheeses from Maître Antony

Auswahl an Schweizer Hartkäse 22.50
von Maître Beeler
Selection of Swiss hard cheeses from Maître Antony

Plättli mit Felino Salami aus der Emilia Romagna 15.00
mit marinierten Tomaten und Cornichons
Platter with Felino salami from Emilia Romagna with marinated tomatoes and cornichons

Plättli mit San Daniele Schinken 19.50
und Auberginen-Tapenade
Platter with San Daniele ham and eggplant tapenade

Gemischtes Plättli 17.50
mit San Daniele Schinken und Felino Salami
Assorted platter with San Daniele ham and Felino salami

Antipasti-Teller 23.00
mit Parmesan, San Daniele Schinken, Bergkäse, Felino Salami, marinierten Cherry-Tomaten
und Auberginen-Tapenade
Antipasti platter with parmesan, San Daniele ham, mountain cheese, Felino salami, marinated cherry tomatoes
and eggplant tapenade

Alle Teller und Plättli servieren wir Ihnen mit Brot.
All our platter are served with bread.

Kleinigkeiten zum Apéritif

Schälchen Parmesan mit Olivenöl	6.50
<small>Parmesan cheese and olive oil</small>	
Schinken- oder Olivengipfeli (nach Verfügbarkeit)	4.90
<small>Ham or olive croissant (depending from the daily offer)</small>	

Sandwiches

ab 12:00 Uhr

Sandwich mit Tomaten und Büffelmozzarella	11.00
<small>With tomato and buffalo mozzarella</small>	
Sandwich mit Bündner Rohschinken	11.00
<small>With raw ham from Graubünden</small>	
Sandwich mit Salami	11.00
<small>With salami</small>	
Sandwich mit Schweizer Hartkäse	11.00
<small>With Swiss hard cheese</small>	

Dessert

Teufelhof Dessertteller	19.50
<small>Teufelhof dessert plate</small>	
Hausgemachte Glace	Pro Kugel 4.70
<small>Homemade ice cream</small>	Per scoop
Eisbecher «surprise»	14.90
<small>Sundae «surprise»</small>	
Eiskaffee (Kaffee mit Glace)	14.20
<small>Iced coffee (coffee with ice cream)</small>	
Sanfter Engel (Orangensaft mit Glace)	13.90
<small>Soft angel (orange juice with ice cream)</small>	
Früchtewähe oder Kuchen aus dem Tagesangebot (nach Verfügbarkeit)	5.90
<small>Fruit tarts or cakes from the daily offer</small>	
Friandises	5.90
<small>Friandises</small>	

Mineralwasser & Softdrinks

Mineralwasser

Passugger, Allegra	3.3 dl	5.00
Passugger, Allegra	5 dl	7.90
Wasser für Wasser „Sambia“	5 dl	2.00

Süsswasser

Hausgemachter Eistee	3 dl	6.90
NYCHA Kombucha Bergkräuter	2.5 dl	5.30
Möhl Bio Süssmost Naturtrüb offen	3 dl	5.00
Gazosa al limone, all'aranciata amara, al mandarino	3.5 dl	5.80
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.60
Rivella rot, Rivella blau	3.3 dl	5.60
Fever Tree Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	2 dl	5.60
Crodino	2.5 dl	6.90
Sanbittèr	1 dl	6.90
AHA Sauer Rhabarber Schorle	3.3 dl	5.60

Säfte

Orangensaft (frisch gepresst)	2 dl	7.90
Michel Ananassaft, Grapefruitsaft, Orangensaft	2 dl	6.20
Ramseier Multivitamine Nektar, Granini Tomatensaft	2 dl	6.20
Citron pressé (kalt oder heiss)	2 dl	6.90

Longdrinks

Gin & ...



Rheinbrand Dry Gin	40 %	4 cl	15.50
Rheinbrand Dry Gin Hemp Edition	40 %	4 cl	15.50
Tanqueray Rangpur	41.3 %	4 cl	13.00
Bombay Sapphire	40 %	4 cl	12.50
Hendrick`s	41.4 %	4 cl	13.00
Breil Pur	45 %	4 cl	16.00
Monkey 47	47 %	4 cl	16.00
Mediterranean Gin Mare	43 %	4 cl	15.50
Ojo de Agua	45 %	4 cl	15.50
Tschin	40 %	4 cl	17.00
Appenzeller Dry Gin	43 %	4 cl	13.00
Gin Leon	42 %	4 cl	14.50
Villa 13 Garden Gin	45 %	4 cl	14.50

Vodka & ...

Absolut	40 %	4 cl	12.00
Beluga	40 %	4 cl	13.50
Partisan	40 %	4 cl	12.00
Belvedere	40 %	4 cl	13.50

Whiskies & ...

Jack Daniel`s, Tennessee	40 %	4 cl	14.00
Johnnie Walker Red Label	40 %	4 cl	13.00
Tullamore Dew	40 %	4 cl	13.50
Chivas Regal 12years	40 %	4 cl	14.00
Ballantines	40 %	4 cl	13.00
Teufelhof Whiksy	42 %	2 cl	17.00
Teufelhof Whisky Madeira Finish	42 %	2 cl	18.00

... &: Kombinieren Sie Ihre Lieblingsspirituose

Fever Tree Bitter Lemon, Tonic Water	Getränkezusatz	2 dl	3.50
Ginger Ale, Ginger Beer			
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,		3.3 dl	3.50
5 Orangensaft, Grapefruitsaft, Cranberrysaft		2 dl	4.50

Kaffee- & Milchspezialitäten



Espresso, Ristretto			5.00
Kaffee, Kleine Schale			5.20
Cappuccino, grosse Schale, Latte Macchiato			6.50
Doppelter Espresso			6.20
Kaffee mélange			6.90
Kalte oder warme Milch		2 dl	4.30
Kalte oder warme Ovomaltine/Schokolade		2 dl	5.00
		3 dl	5.50

Teespezialitäten

Verschiedene offene Teesorten aus biologischem Anbau	Kanne 8.90	Tasse 5.50
--	------------	------------

- Englische Mischung - kräftig und gehaltvoll
- Darjeeling - zart und fein
- Earl Grey - harmonisch aromatisiert mit Bergamotte-Öl aus Süditalien
- Yun Wu Bio - würziger, chinesischer Grüntee
- Verveine (Eisenkraut) - nach Zitronenkraut duftend, wohltuend
- Pfefferminz - würzig, pfeffrig, erfrischend
- Kamille - aromatisch, beruhigend
- Vier-Jahreszeiten Früchte- und Kräutermischung - kräftig, belebend
- Rooibos Vanille - Kräutertee mit weichem, süßem Geschmack
- Fenchel - beruhigend, aromatisch und wohltuend

Gerne giessen wir Ihnen die Kräuter nochmals auf	Kanne 5.00	Tasse 3.00
--	------------	------------

Bier

Offenausschank



Stadtmauer Brauer „Bengel“	3 dl	6.00
	5 dl	9.00
Stadtmauer Brauer „Engel“	3 dl	6.00
	5 dl	9.00
Stadtmauer Brauer „Teufel“	3 dl	6.50
	5 dl	9.50
Stadtmauer Brauer „Schlingel“ IPA	3 dl	7.00
	5 dl	10.00
Stadtmauer Brauer „Rudolph“ Weihnachtsbier	3 dl	7.00
	5 dl	10.00

Weitere Biere aus der Region in Flaschen

Unser Bier Amber	3.3 dl	7.00
Weich und süffig, leicht süsslich und feine Hopfenbitterkeit		
Ueli Bier Spezial	3.3 dl	7.00
Hell und spritzig mit ausgewogenem Hopfenaroma		
Stadtmauer Brauer & Ueli Bier „Kleinbasler Vagabund“	3.3 dl	7.00
Ein duftiges, hopfiges Lagerbier mit feinen fruchtigen Noten		

Weizenbiere in Flaschen

Waldhaus (Hefeweizen)	5 dl	7.90
Ein kräftiger Malzkörper, der von fruchtig frischen Noten nach Banane umgarnt wird.		

Alkoholfreies Bier in Flaschen

Waldhaus Weisse	5 dl	7.90
Alkoholfreie Spezialität, malzig und süsslich, leicht		
Waldhaus Diplom Pils	3.3 dl	6.90
Die feinherbe Alternative mit 100 % Naturdoldenhopfen		

Weitere Biere aus der Schweiz in Flaschen

⁹ L'Alex le rouge, Brauerei BFM, Saignelégier (Jura)	3.3 dl	7.00
Imperial stout. Kraftvoll, würzig und vollmundig mit 10.27% Alc.		

Digestifs

Liköre

Irish Whiskey Cream Likör			2 cl	4 cl
Baileys	17 %			11.00
Amaretto				
Disaronno	28 %			10.50
Limoncello				
Morelli	40 %			10.00
Sambuca				
Molinari	40 %			11.00
Holunderblütenlikör				
St. Germain	20 %			13.00

Obstbrände

Vieille Prune Sélection du Château				
Coeur du Breuil	41 %	13.00		20.00
Framboise Sauvage				
Metté	43 %	13.00		20.00
Abricotine				
Morand	43 %	12.50		19.50

Grappa & Weinbrände

Grappa di Brunello				
Fratelli Marolo	44 %	12.50		18.50
Grappa del Padre				
Fratelli Marolo	45 %	13.50		18.50
Vieux Marc de Champagne Club 1911				
Goyard	40 %	12.00		19.00
Bas-Armagnac les grands Assemblages 8 ans				
Darroze	43 %	12.00		19.00
Cognac Rare Fine Champagne VSOP				
A. E. Dor	40 %	12.50		19.50

Klassische Cocktails

Moscow Mule	16.50
(Wodka, Ginger Beer, Gurke, Limette)	
Negroni	16.00
(Campari, Punt e Mes, Gin)	
Cosmopolitan	16.00
(Wodka, Limettensaft, Cointreau, Cranberrysaft)	
Pimm's No 1	15.00
(Pimm's, Ginger Ale)	
Dry Martini Cocktail	17.00
(Gin, Noilly Prat)	
Manhattan	17.00
(Canadian Whisky, Martini rosso)	
Mojito	17.00
(Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda)	
Caipirinha	17.00
(Cachaça, Limette, Rohrzucker)	
Gin Fizz	17.00
(Gin, Zuckersirup, Zitronensaft)	
Whisky Sour	14.50
(Bourbon Whisky, Zuckersirup, Zitronensaft)	
Amaretto Sour	14.50
(Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft)	
Sea Breeze	15.50
(Wodka, Limetten-, Cranberry- und Grapefruitsaft)	

...oder lassen Sie sich von unseren Barkeeper beraten.

7

All Day Cocktails

Tscharly 	15.80
(Tscharly Apéritiv, Prosecco, Soda)	
Belle Giselle	14.50
(Giselle Apéritiv, Prosecco, Limette, frischer Ingwer)	
Lillet Vive	14.50
(Lillet rosé, Tonic Water, Gurke, Minze)	
Lillet Hugo	14.50
(Lillet blanc, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Prosecco)	
Hugo	14.50
(Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Soda)	
Apérol Spritz	14.50
(Apérol, Prosecco, Orange, Soda)	
Cranberry Spritz	14.50
(Cranberrysaft, Prosecco, Soda, Limette)	
Tocco Rosso	14.50
(Campari, Prosecco, Soda, Minze, Limette, Holunderblütensirup)	
Blanc Cassis	7.90
(Weisswein, Crème de Cassis)	
Gespritzter Weisswein	7.90
(süß oder sauer)	

Alkoholfreie Cocktails

Hugolino	10.50
(Holunderblütensirup, Minze, Limette, Tonic Water)	
Golden Gingerale	10.50
(Grapefruitsaft, Orangensaft, Ginger Ale, Grenadinesirup)	
Crodino Spritz	9.50
(Crodino, Tonic Water, Soda)	
Ginger Berry	10.50
(Ginger Ale, Cranberrysaft, Zitronensaft)	

8