

schön

hier

SCHWAN

BAR

# mineral

<b>Mineralwasser</b>	3 dl	<b>3.50</b>
<b>Holunderblütensirup</b> Mit Mineralwasser	3 dl	<b>4.00</b>
<b>Limonade</b> Cola, Cola Zero oder Citro	3 dl	<b>4.00</b>
<b>Tonic, Ginger Ale</b> Thomas Henry	3 dl	<b>4.50</b>
<b>Fruchtsaftschorle</b> Orange, Apfel oder Cranberry	3 dl	<b>4.50</b>
<b>Fruchtsaft</b> Orange, Apfel oder Cranberry	3 dl	<b>5.00</b>
<b>Zobo Ginger</b> Limo mit frischem Ingwer und Limettensaft	2,75 dl	<b>5.50</b>
<b>Cucumis Gurke</b> Gurken-Limo mit einem Hauch Basilikum	3,3 dl	<b>5.50</b>
<b>Sol Maté</b> Sprudelnder Erfrischer aus Mate-Tee	3,3 dl	<b>5.50</b>
<b>Fritz</b> Kola oder Rhabarber	3,3 dl	<b>5.50</b>
<b>Gazosa</b> Aranciata amara, Mirtillo oder Grapefruit	3,5 dl	<b>5.50</b>
<b>Bio-Eistee</b> Vivitz Apfelminze, im kühlen Pet-Fläschli	5 dl	<b>6.00</b>
<b>Kinder-Sirup</b>		<b>gratis</b>

# kaffee

<b>Kaffee</b>	<b>4.00</b>
<b>Espresso</b>	<b>4.00</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>5.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>5.00</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5.50</b>
<b>Eiskaffee</b> Hausgemacht mit Espresso, Milch, Zucker & Eis	<b>6.00</b>
<b>Corretto Grappa</b> Espresso mit «Schuss»	<b>6.50</b>

# tee

<b>Kräutertee Minzvielfalt</b> Brennesselblätter, Pfefferminze, Zitronengras, Orangenschalen, Süßholzwurzeln, Rosen- und Malvenblüten	<b>4.00</b>
<b>Früchtetee Kiwigezwitscher</b> Apfelstücke, Kürbisstücke, Brombeerblätter, Hagenbuttenschalen, Hibiskusblüten, Kiwischeiben, Zitronengras	<b>4.00</b>
<b>Schwarzer Tee Ceylon</b> Aus Dimbula in Sri Lanka. In der Tasse präsentiert er sich dunkelrot. Sein Bouquet ist hocharomatisch und doch mild mit einer würzigen Note.	<b>4.00</b>

# bier und most

**Mein lieber Schwan** 3,3 dl 5.00

Das Schwan-Lagerbier, 4,9%

**Paul 4** 3,3 dl 5.50

Unfiltriertes, leichtes Sommerbier, 4,3%

**Paul 10** 3,3 dl 5.50

Indian Pale Ale, 5,0%

**Appenzeller Zitronen-Panaché** 3,3 dl 5.00

Für Radler & andere, 2,5%

**Appenzeller Leermond** 3,3 dl 5.00

Unser alkoholfreies Bier

**Bier des Monats** 3,3 dl 6.50

Juni: Brauerei Rosengarten, Äs Gäächs,  
Muotathaler Wildihebier, 4,8%

Juli: Bier Factory, Stallfuchs Red Ale, 5,0%

August: Kitchen Brew, Cascade Amber Ale, 5,8%

**Einsiedler** 5,8 dl 7.50

Hell Lager in der Kultflasche, 4,8%

**Suure Moscht** 5 dl 7.00

Möhl Apfelwein klar, 4,0%

Leicht  
und beschwingt

**Cüpli** 7.00

Val D'Eve, Blanc Brut Réserve aus dem Waadtland

**Gespritzter Weissler** 7.00

Weisswein mit Citro oder Mineralwasser

**Schwanensee** 7.50

Weisswein mit Mineralwasser,  
Holunderblütensirup und Minzblätter

**Bali Rockstar (Jamu)** 7.50

Ingwer, Kurkuma, Honig,  
Pfeffer, Tamarind (alkoholfrei)

**Aperol Spritz** 9.00

Aperol mit Prosecco und Mineralwasser

**Tocco Rosso** 9.00

Campari mit Prosecco, Holunderblütensirup,  
Zitronensaft und Minzblätter

**Aperol Cooler** 9.00

Aperol mit Citro, Zitronensaft und Minzblätter

**📍 Selbstbedienung • Depot** auf alle Flaschen 1.00

# Cocktails alkoholfrei

## pup

### Martini

Bianco, 15%

### Vermouth di Torino Rosso

Rovero (Bio), 16%

### Campari

Der bittere Klassiker, 23%

### Grappa

Grappa Autori Nebbiolo (Bio), 41%

### Rum

Ron Millonario Solera 15, 40%

### Whisky

Our Beer Whisky (Humbel, Unser Bier), 43%

## Longdrinks

**Campari Soda/Orange** 23%

4 cl **8.50**

**Wodka Orangen-/Apfelsaft** 40%

4 cl **12.50**

**Rum Cola** 40%

4 cl **12.50**

**Whisky Cola** 40%

4 cl **12.50**

**Gin Tonic** Hendrick's Gin, 44%

4 cl **12.50**

### Drivers Caipirinha

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker

**8.00**

### Clyny

Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinensirup,  
Tonic Water

**8.00**

## COCKTAILS

### Saurer Sommer

Wahlweise Wodka, Whisky, Rum oder Amaretto  
mit Zuckersirup und Zitronen-/Orangensaft

**12.50**

### Mojito

Rum, Limetten, Pfefferminze, Mineral, Angostura

**13.50**

### Caipirinha

Cachaça, Limetten, Rohrzucker

**13.50**

### Schwanberry

Xuxu (Erdbeerlikör) mit Wodka, Limetten,  
Rohrzucker, Cranberrysaft, Mineral

**13.50**

### La Louche

Gin, Lillet Rouge, Chartreuse Jaune,  
Limettensaft, Zuckersirup

**13.50**

### Turmeric Gingin

Gin, Gingerbeer, Kurkuma

**13.50**

# Weisswein

1 dl 7,5 dl

## Sauvignon blanc

6.50 42.00

Adrians Weingut, Oberflachs, Schweiz, 2017

Aromatisch-frisch! Aus den noch jungen Reben entsteht schon heute ein finessenreicher, komplexer Weisswein.

Exotische Aromen und eine tragende Säurestruktur sind die Hauptmerkmale dieses Weins.

## Albarino, Rias Baixas

6.50 42.00

Bodegas Castro Martin, Spanien, 2015

Geschmack nach reifer Zitrusfrucht und Wasserbirne.

Er besticht durch seine auffallend hefige, traubige Art und ist am Gaumen schlank und frisch. Ein eleganter, feingewobener Albariño mit einem pikanten Finale.

## Arneis Roero

7.00 45.00

Marco Porello, Italien, 2017

Der Roero Arneis Camestri von Marco Porello erscheint im Glas in einem hellen Goldton und verzückt mit seinem komplexen Bouquet. Dieses wird geprägt durch blumige Noten und die Aromen von weissen und gelben Früchten.

# Rotwein

1 dl 7,5 dl

## Création Noire

7.00 45.00

Adrians Weingut, Oberflachs, Schweiz, 2016

**Garanoir, Maréchal Foch, Pinot Noir** | Die drei Sorten werden separat geerntet und vinifiziert, individuell während 6 Monaten in älteren Barriques ausgebaut und anschliessend zu einem Rotwein mit südländischem Charakter assembliert. Die Aromen sind sehr vielseitig: animalisch, dunkle Beeren und eine würzige, fast zimtartige Note.

## Ripasso Valpolicella

7.00 45.00

Azienda Agricola Viviani, Italien, 2015

**Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta** | Ein vollmundiger Ripasso, ausgewogen, mit der nötigen Frische, die den fruchtigen und kräftigen Geschmack belebt. Die Ripasso-Technik bereichert den Geschmack um aromatische Komplexität und mit einer schönen Kraft mit Herbe, guter Balance und langanhaltend.

## Laurona DO Montsant

7.50 48.00

Celler Laurona, Rene Barbier, Spanien, 2010

## Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Der Laurona wird aus fünf verschiedenen Rebsorten gekeltert, die in verschiedenen Dörfern der Region gedeihen. Die Garnacha ist das Fundament für den Wein, bringt aromatische Früchte an den Gaumen. Die Cariñena ist mächtig und zeichnet sich für die Dichte und die Länge im Mund verantwortlich. Syrah und Merlot fügen angenehme vegetative Noten dazu. Der Cabernet Sauvignon schliesslich gibt Aromen von Schokolade und die sehr komplexen Tannine dazu.

# Imbiss

## Mandeln ✓

Handgeröstet

## Edamame ✓

Gesalzene Bio-Sojabohnen aus der Schweiz  
(wird kalt serviert)

## Oliven ✓

Schwarz und grün, mariniert

## Babaganoush mit Brot ✓

Auberginen-Sesam-Paste mit Peterli  
und Granatapfel, im Weckglas

## Käsebrettli

Walliser Bergkäse, Valle Maggia,  
Schwellbrunn Appenzell

## Fleischbrettli

Mostbröckli, Buurespeck, Coppa, Rohschinken

## Käse-/Fleischbrettli

Walliser Bergkäse, Napf Bergkäse, Mostbröckli,  
Buurespeck, Rohschinken, Coppa

## Panino TomMozz

Tomaten, Dörrotomaten, Mozzarella & Basilikum

## Panino Raclette vegi

Raclettekäse, Birnen & Zwiebeln

## Panino Raclette plus

Raclettekäse, Birnen, Zwiebeln & Speck

## Panino RoRu

Rohschinken & Rucola

## Panino Antipasti ✓

Aubergine, Zucchini, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln

## Mexikanische Suppe mit Brot ✓

Zuckermais, Tomaten, Bohnen, Peperoni,  
Kartoffeln, Koriander, Gewürze

# Wuh

## Süsses

5.50

7.00

7.00

8.00

12.00

12.00

15.00

9.50

9.50

10.50

10.50

11.50

14.00

## Glacé-Kübeli

Baumnuss, Joghurt-Caramel, Limette-Ingwer ✓,  
Mango-Kardamom (Joghurt), Mocca, Schokolade,  
Pistache, Stracciatella, Vanille, Waldbeere (Joghurt)

5.00

## Aarauer Nusstorte

Fich bun!

6.00

## Linzertorte

Immer am Wochenende

6.00

Streetfood-  
Mittwoch

An jedem regenfreien Mittwoch  
bereichert ein ausgewählter Essensstand  
unser Sortiment mit seinen  
Leckereien.

Details dazu auf [schwanbar.ch](http://schwanbar.ch)

✓ Vegan

# AusserDem

## Produkte

Antipasti	Melinda Bangerter, Aarau
Babaganoush	Rebecca kocht, Rebecca Moser, Aarau
Bier	Brauerei Erusbacher & Paul, Villmergen Brauerei Rosengarten, Einsiedeln Bier Factory, Rapperswil-Jona Kitchen Brew, Allschwil
Brot	Bäckerei Maier, Aarau
Edamame (Bio)	Klaus & Monika Böhrer, Seuzach
Fleisch	Metzgerei Speck, Aarau (alles CH-Fleisch)
Getränke allg.	Getränkeland, Oberentfelden
Holundersirup	Alte Stadtgärtnerei, Aarau
Kaffee	Home Barista Shop, Aarau
Käse	Susanne Klemenz/Rolf Beeler, Maitre Fromager, Nesselbach
Kuchen & Glacé	Confiserie Brändli, Aarau & Olten
Mandeln	Unverpackt, Aarau; Röstung: Fabio Mazzara, Aarau
Oliven	Da Isabella, Aarau
Suppe	Rebecca kocht, Rebecca Moser, Aarau
Tee	It's Teatime, Lenzburg
Weine	Vinothèque La passion du vin SA, Aarau Adrians Weingut, Oberflachs

## Vielen Dank!

Confiserie Brändli, Aarau & Olten  
Denkmal Agentur, Aarau  
Glocken-, Kunst- & Designguss H. Rüetschi, Aarau  
Gurtner Metallbau, Buchs  
Kobau, Stüsslingen  
Moobel, Olten  
Polsteratelier Luigi Putignano, Aarau  
Schachklub Aarau  
smARTEC Veranstaltungstechnik AG, Aarau  
Speck Metzgerei, Aarau  
Allen Helfern, welche uns ehrenamtlich unterstützen.

## Unter den Federn

Die Aarauer Pfadfinderabteilungen organisierten 2001 das Pfadi Folk Fest, das PFF, und 5000 gut gelaunte Pfadfinderinnen und Pfadfinder bevölkerten drei Tage unsere kleine, feine Stadt. Freude herrschte. Auch betreffend Finanzen: Es resultierte überraschend ein schöner Gewinn. Das Geld, so haben die Organisatoren beschlossen, soll für die kulturelle Aufwertung der Stadt eingesetzt werden. Mit 20 000 Franken unterstützten sie durch einen eigens eingerichteten Kulturfonds Veranstaltungen in der Region. Das restliche Geld sollte zur Belebung des Aareraums eingesetzt werden. Aus dieser Vision erwuchs die Schwanbar. Durch den Kauf von ausgedienten Containern der «Expo 02» erhielt diese Vision ein Gesicht.

Seit 2003 öffnet sie jeden Sommer ihre Flügel auf der Wiese unweit des alten Schwanennests. Längst hat sich die Schwanbar zum beliebten Treffpunkt entwickelt. Jung und Alt, Musiker und Bänker, Hippe und Flippige, Freunde und Familien treffen sich bei der Schwanbar und geniessen den Moment. Und erlesene Köstlichkeiten.

Dem Schwanbar-Team ist es ein wichtiges Anliegen, regionale Bezugspartner zu berücksichtigen. Gönnen Sie sich die ausgesuchten, qualitativ hochwertigen Produkte aus unserer Heimat – und diesen Moment, der einzige der zählt bei uns an der Aare – da wo Aarau im Sommer am schönsten ist! Die Schwanbar ist als Verein organisiert. Seit 2006 wird das Barteam entlohnt; das Organisationskomitee fungiert nach wie vor ehrenamtlich. Allfällige Gewinne dienen ausschliesslich dem Unterhalt der Infrastruktur.

Ab 14. Juni 2018

**Montag bis Donnerstag**

17–24 Uhr

**Freitag**

17–02 Uhr

**Samstag**

11–02 Uhr

**Sonntag**

13–24 Uhr

NEU!

An Jugendliche unter 18 Jahren wird kein Alkohol ausgedient. Ausnahme: Bier & Wein ab 16 Jahren. Im Zweifelsfall ist auf Verlangen ein Ausweis zu zeigen. Alle Preise sind in Schweizer Franken, inkl. Service und Mehrwertsteuer (CHE-114.352.405 MWST).

### **Gutschein**

Mit einem Schwanbar-Gutschein schenken Sie Balsam für den Gaumen und die Seele. Erhältlich an der Bar.

**schwanbar.ch** · **facebook.com/schwanbar**