

WANG DOCH E CHLI DEF 4.86 MAU LU WIE D VELOLE VELOLE MIT HARNE VEECHT

SCHWANZ

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

PHOBUS LIEBLING SCHWANZ NICHTS BENEID. ICH AUS WENN CHAMPAGNE

SOMMER IN AARAU

23. Juni bis 25. August 2011

Montag bis Donnerstag	17 bis 24 Uhr
Freitag	17 bis 02 Uhr
Samstag	17 bis 02 Uhr
Sonntag	14 bis 24 Uhr

Selbstbedienung

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

MINERAL

Mineralwasser	3 dl	3.50
Holunderblütensirup mit Mineralwasser	3 dl	4.00
Chaya Alp-Eistee Bio mit Pfefferminze, Lindenblüten und Zitronenmelisse	3 dl	4.00
Cola, Cola Zero, Rivella rot/blau, Citro	3 dl	4.00
Apfelschorle Apfelsaft mit Mineralwasser	3 dl	4.50
Schweppes Tonic, Ginger Ale	3 dl	4.50
Sol Maté Sprudelnder Erfrischer aus Mate-Tee, «Nature» oder «Lemon Lime»	3.3 dl	5.00
Fritz-Kola die Kola für Erwachsene, weniger süß & vielviel Koffein	3.3 dl	5.50
Fritz-Zitronenlimo trüb, sauer, anders	3.3 dl	5.50
Gazosa Aranciata amara, Mirtillo, Grapefruit	3.5 dl	5.50
Kinder-Sirup		Gratis

Zusätzlich Depot auf allen Flaschen Fr. 1.00

KAFFEE

Kaffee	La Semeuse, Mocca Surfin	4.00
Espresso	La Semeuse, il Piacere	4.00
Cappuccino		4.50
Grosser Milchkaffee		5.50
Latte Macchiato		5.50
Eiskaffee	Hausgemacht mit Espresso, Milch, Zucker & Eis	5.50
Corretto Grappa	Espresso mit «Schuss»	5.50

TEE

Pfefferminztee	Marokkanische Minze	4.00
Schwarztee	Golden Nepal	4.00
Chaitee	Indischer Schwarztee-Chai	4.00
Früchtetea	Mild Tropic	4.00

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Drivers Caipirinha	Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker		8.50
Sommernacht	Passionsfruchtsaft, Cranberrysaft, Orangensaft		8.50

BIER & MOST

Mein lieber Schwan	Das Schwan-Lagerbier, 4,9%	3,3 dl	5.00
Paul 1	Helles Spezialbier, 5,2%	3,3 dl	5.00
Paul 4	Unfiltriertes, leichtes Sommerbier, 4,3%	3,3 dl	5.00
Köhler dunkel	Dunkles Spezialbier, 5,0%	2,9 dl	5.00
Appenzeller Leermond	alkoholfrei	3,3 dl	5.00
Aare Bier	Kellerfrisch, 5,0%	5 dl	7.00
Panaché	Flaschenbier + 1,5 dl Citro	4,8 dl	7.00
Saurer Most	Möhl Apfelwein trüb, 4,0%	5 dl	7.00

Zusätzlich Depot auf allen Flaschen Fr. 1.00

LEICHT & BESCHWINGT

Gespritzter Weisser	Weisswein mit Citro oder Mineralwasser		6.50
Schwanensee	Weisswein mit Mineralwasser und Holunderblütensirup		7.00
Prosecco Spumante	di Valdobbiadene brut DOC. De Faveri /Italien – Veneto	1 dl	7.00
Aperol Spritz	Aperol mit Prosecco oder Weisswein und einem Schuss Mineralwasser		7.50

LONGDRINKS

Campari Soda/Orange	23%	4 cl	8.00
Gin Tonic	37,5%	4 cl	12.00
Wodka Orangensaft/Apfelsaft	40%	4 cl	12.00
Cuba Libre	40%	4 cl	12.00
Whisky Cola	40%	4 cl	12.00

COCKTAILS

Caipirinha	Cachaça, Limetten, Rohrzucker	13.00
Schwan on the beach	Wodka white, White Peach, Cranberrysaft, O-Saft	13.00
Mojito	Rum, Angostura, Pfefferminze, Limetten, Mineralwasser	13.00
Surfers Paradise	Wodka, O-Saft, Galliano	13.00
Schwanberry	Xuxu (Erdbeerlikör) mit Wodka, Limetten, Rohrzucker, Cranberrysaft, Mineral	13.00

PURES

Martini	bianco, 15%	4 cl	6.00
Appenzeller	Alpenbitter, 29%	4 cl	7.00
Pastis	51 Pernod, 45%	4 cl	7.00
Grappa	Sibona, Grappa di Barolo, 42%	4 cl	9.00
Whisky	Ardberg Single Malt – Non Chill-Filtered, 46%	4 cl	12.00
Rum	Ron Millionario Solera 15, 40%	4 cl	13.00

3 Schweizer Weine – 3 Winzer des Jahres

WEISSWEIN SCHWEIZ

1 dl 7.5 dl

Extase

6.00 40.00

Weingut Aagne, Schweiz 2010

Trauben: Chardonnay/Sauvignon Blanc | Eine Cuvée von Cortis Schweizer Weine assembliert vom Winzer des Jahres 2009, Stefan Gysel. Der Name ist Programm: frisch, frecht, fruchtig! Und sehr lang anhaltend.

ROTWEIN SCHWEIZ

1 dl 7.5 dl

Cortis Cuvée Royale

7.00 46.00

Domaine Cornulus, Schweiz 2009

Trauben: Syrah/Humagne Rouge/Cornalin | Der Europäische (!) Winzer des Jahres 2009 hat für uns in die Fässer gegriffen: Eine Walliser Kult-Assemblage aus den autochthonen Rebsorten Cornalin und Humagne Rouge sowie der berühmten Rhonerebe Syrah, welche sich zu einer himmlischen Geschmackskombination aus Brombeeren (C.), Erdbeeren (H.R.) sowie Heidelbeeren kombiniert mit der notwendigen Würze (S.) verbinden.

Circolo Riserva

7.50 49.00

Tenimento dell'Ör, Schweiz 2008

Traube: Merlot | Gekeltert vom Winzer des Jahres 2010, Tenimento dell'Ör, Arzo TI. Riserva-Lage, zwei Jahre im Barrique ausgebaut, schönste Merlot-Weinaromen nach schwarzer Kirsche, Schokolade und Kaffee. Unaufdringliche Kraft und Länge – ein schlichtweg grosser Wein.

WEISSWEIN

1 dl 7.5 dl

Mocen, Verdejo – Bodegas Antaño Rueda, Spanien 2007

5.00 33.00

Trauben: Verdejo | Schöne goldgelbe Farbe, in der Nase Töne von Zitrusfrüchten und Pfirsich, mittlere Länge, im Nachhall Sternanis.

Grüner Veltliner – Smaragd Domäne Wachau, Österreich 2007

6.50 42.00

Trauben: Grüner Veltliner | In der Nase weisser Pfeffer, etwas Tabak und Exotik, im Aroma etwas Akazie und Birne, langanhaltender Abgang.

ROTWEIN

1 dl 7.5 dl

Primitivo Salento IGT «Senza Parole» Apulien, Italien 2009

5.00 33.00

Trauben: Primitivo | In der Nase vordergründig Brombeeren, dazu gut integrierte Noten von Unterholz, elegant im Gaumen, voller und geschmeidiger Abgang.

Dehesa de Luna VDT Castilla La Mancha, Spanien 2008

7.00 46.00

Trauben: Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah | Bouquet mit reifer Beerenfrucht und floraler Note, verführerisch-leckere wie gehaltvolle Seiten.

GEGEN MAGENKNURREN

Mandeln	handgeröstet, Schale, mind. 100 g	5.00
Oliven	Schale, mind. 100 g	6.00
Ricottino Siciliano	gebackener Frischkäse, gesalzen oder mit Blumenpfeffer, mind. 45 g	7.00
Käse	Sbrinz, Möckli in Schale, mind. 100 g, auf Wunsch mit Balsamico	8.00
Fleisch	Brettli gemischt, mind. 100 g	9.00
Warmes Eingeklemmtes	Tomaten/Mozzarella, Rohschinken/Ruccola, Tomaten/scharfer Salami	9.50
Glacé-Kübeli	Erdbeere, Haselnuss, Himbeere (Sorbet), Mandarine (Sorbet), Mango-Kardamon, Mocca, Pfirsich, Schoko hell, Schoko dunkel, Stracciatella, Waldbeere	4.50
Apfelkuchen	nur sonntags	5.50
Kafi-Kombi	Kaffee/Kuchen, nur sonntags	8.00

Herkunft unserer Produkte

Bier Brauerei Erusbacher & Paul, Villmergen; Brauerei Aare Bier, Bargaen; Brauerei Locher, Appenzell, **Brot** Bäckerei Steiner, Küttigen, **Fleisch** Metzgerei Speck, Aarau (alles CH-Fleisch, Salami aus Italien), **Holunderblütensirup** Alte Stadtgärtnerei Koller + Neukom, Aarau **Kaffee** Café Ccino, Aarau / La Semeuse, La Chaux-de-Fonds **Kuchen & Glacé** Confiserie Brändli, Aarau & Olten, **Mandeln & Ricottini** Salvatore Mazzara, Rheinfelden, **Oliven** Da Isabella (ital. Spezialitäten), Aarau, **Sbrinz** Rolf Beeler, Nesselnbach und am Samstagsmarkt in Aarau **Weine Schweiz** Cortis, Baden **Weine und Getränke allgemein** Getränkeland, Oberentfelden

Wir danken für die Unterstützung

Andreas Krebs, Text aufрад.ch, **Confiserie Brändli** Aarau & Olten, **Denkmal, Visuelle Kommunikation** Aarau, **GZ Telli** Aarau, **Moobel** Schönenwerd, **Polsteratelier Luigi Putignano** Aarau, **smARtec Veranstaltungstechnik** Aarau, **Speck Metzgerei** Aarau, **allen Helfern, welche ehrenamtlich die Schwanbar unterstützen.**
Danke!

Ein Blick hinter die 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 Belegung 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.
www.schwanbar.ch