



Mineral

Mineralwasser 3 dl **3.50**

Holunderblütensirup 3 dl **4.00**
Mit Mineralwasser

Limonade 3 dl **4.00**
Cola, Cola Zero, Citro

Tonic, Ginger Ale 3 dl **4.50**
Thomas Henry

Fruchtsaftschorle 3 dl **4.50**
Orange, Apfel, Cranberry

Fruchtsaft 3 dl **5.00**
Orange, Apfel, Cranberry

Monaco Hot Ginger 2,3 dl **5.00**
Natürlich-scharfer Ingwergeschmack

Cucumis Gurke 3,3 dl **5.50**
Gurken-Limo mit einem Hauch Basilikum

Sol Maté 3,3 dl **5.50**
Sprudelnder Erfrischer aus Mate-Tee

Fritz 3,3 dl **5.50**
Kola, Rhabarber

Gazosa 3,5 dl **5.50**
Aranciata amara, Mirtillo, Grapefruit

Bio-Eistee 5 dl **6.00**
Vivitz Apfelminze, im kuulen Pet-Fläschli

Kinder-Sirup **Gratis**

Kaffee

Kaffee **4.00**
Mocca Surfin

Espresso/Doppelter Espresso **4.00/5.50**
Home Blend

Cappuccino **5.00**

Latte Macchiato **5.50**

Eiskaffee **6.00**
Hausgemacht mit Espresso, Milch, Zucker & Eis

Corretto Grappa **6.50**
Espresso mit «Schuss»

Tee

Mango **4.00**

Marokkanische Nana-Minze **4.00**

Chai Tee Fire **4.00**

Schwarzer Tee Ceylon **4.00**

Bier & 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: Müller, Dry Stout, 6,2 %, 3,3 dl

Juli: Adler, Vreneligsärtli Witbier, 4,7 %, 2,9 dl

August: Mükon, Citra Weizen, 4,8 %, 3,3 dl

Einsiedler 5,8 dl **7.50**

Helles Lager in der Kultflasche, 4,8 %

Suure Moscht 5 dl **7.00**

Möhl Apfelwein klar, 4,0 %

Leicht & beschwingt

Cüpli **7.00**

Pisani Prosecco Extra Dry, Veneto, Italien

Gespritzter Weissler **7.00**

Weisswein mit Citro oder Mineralwasser

Schwanensee **7.50**

Weisswein mit Mineralwasser,
Holunderblütensirup und Minzblättern

Aperol Spritz **9.00**

Aperol mit Prosecco und Mineralwasser

Tocco Rosso **9.00**

Campari mit Prosecco, Holunderblütensirup,
Zitronensaft und Minzblättern

Contessa Lavanda **9.00**

Prosecco mit Lavendelsirup
und einem Schuss Mineralwasser

Cocktails alkoholfrei

Drivers Caipirinha 8.00
Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker

Happy Ferdinand 8.00
Cranberrysaft, Lime, Holunderblütensirup,
Mineralwasser, Minzblätter

Pur

Martini 4 cl 5.00
Bianco, 15%

Jsotta Vermouth Rosso 4 cl 6.50
Die Schweizer Legende , 17%

Campari 4 cl 5.50
Der bittere Klassiker, 23%

Grappa 4 cl 9.00
Sibona, Grappa di Barolo, 42%

Whisky 4 cl 8.00
Ballentine's, 40%

Whisky 4 cl 12.00
Talisker, 10-jährig, 45,8%

Rum 4 cl 12.00
Ron Millonario Solera 15, 40%

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

Cocktails

Saurer Sommer 12.50
Wahlweise Wodka, Whisky, Rum oder Amaretto
mit Zuckersirup und Zitronen-/Orangensaft

Mojito 13.50
Rum, Limetten, Pfefferminze, Mineral, Angostura

Caipirinha 13.50
Cachaça, Limetten, Rohrzucker

Schwanberry 13.50
Xuxu (Erdbeerlikör) mit Wodka, Limetten,
Rohrzucker, Cranberrysaft, Mineral

La Louche 13.50
Gin, Lillet Rouge, Chartreuse Jaune,
Limettensaft, Zuckersirup

Gin Bee 13.50
Gin, Honigsirup, Limettensaft, Ginger Ale

Weisswein

1 dl 7,5 dl

Sauvignon blanc 6.00 36.00

Fehr & Engeli Ueken, 2016

Sauvignon Blanc | Ohne Säureabbau ausgebaut unterstützt die knackige Apfelsäure den fruchtig-rassigen Charakter. Er ist ein fruchtig-eleganter Wein der nach Stachelbeeren, Cassis, Brennesseln und Litchi schmeckt.

Albarino, Rias Baixas 6.50 42.00

Galizien, Spanien, 2015

Albarino | 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 säurefrischen Finale.

Domaine Cauhapé, Jurançon Sec 6.50 42.00

Bodeaux, Frankreich, 2015

Gros Manseng, Camaralet | Trocken ausgebaut mit einem intensiven Bouquet von Grapefruit und anderen Zitrusfrüchten kombiniert mit Noten von Walnuss, Pfirsich und Lindenblüte. Er ist kräftig im Ansatz, herrlich frisch, voll im Gaumen und mit einem langen Finale.

Rotwein

1 dl 7,5 dl

Domaine Piaugier, Sablet Rouge 5.50 36.00

Côtes du Rhône, Frankreich, 2014

Humagne Rouge, Pinot Noir | Zum Teil im Stahltank und zum Teil in vier Jahre alten Weinfässern ausgebaut. Er besticht durch seine intensiven Fruchtaromen und einer angenehmen Säure.

Pinotage 6.00 40.00

Fehr & Engeli Ueken, 2012

Pinot noir, Cinsau | Pinotage ist eine eigenständige Rebsorte Südafrikas, welche man ausserhalb des Kaps nur selten antrifft. Rotbeeriges Bouquet mit dezenten Röstnoten; ist im Gaumen voll und mit einer präsenten Säure sowie reifen Gerbstoffen ausgestattet. Auch die sortentypische Bananen-Aromatik ist zu finden.

Laurona DO Montsant 7.00 45.00

Montsant/Priorat, 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 Sojabohnen aus der Schweiz

Oliven

Schwarz und grün

Babaganoush mit Brot

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

Käsebrettli

Walliser Bergkäse, Valle Maggia, Napf Bergkäse

Fleischbrettli

Mostbröckli, Buurespeck, Coppa, Rohschinken

Käse-/Fleischbrettli

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

Warmes Eingeklemmtes Vegi

• Tomaten, Dörrotomaten & Mozzarella
• Raclettekäse, Birnen & Zwiebeln

Warmes Eingeklemmtes

• Rohschinken & Rucola
• Raclettekäse, Birnen, Zwiebeln & Speck

5.00

7.00

7.00

8.00

12.00

12.00

15.00

9.50

10.00

Süsses

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

Sonntagskuchen

Jeweils sonntags gibt es Apfel-, Aprikosen- oder Zwetschgenkuchen. Die Barcrew gibt gerne Auskunft über das tagesaktuelle Angebot.

5.50

Streetfood-Mittwoch

An jedem regenfreien Mittwoch bereichert ein ausgewählter Esstand unser Sortiment mit seinen Leckereien. Details dazu auf schwanbar.ch.

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 weit 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.

Produkte

Babaganoush	Rebecca kocht, Rebecca Moser, Aarau
Bier	Brauerei Erusbacher & Paul, Villmergen; Brauerei Adler, Schwanden; Brauerei Mükon, Eschlikon; Müller Bräu, Baden
Brot	Bäckerei Maier, Aarau
Edamame (Bio)	Klaus & Monika Böhler, Seuzach
Fleisch	Metzgerei Speck, Aarau (alles CH-Fleisch)
Getränke allg.	Getränkeland, Oberentfelden
Holundersirup	Alte Stadtgärtnerei, Aarau
Kaffee	Home Barista Shop, Aarau
Käse	Susanne Klemenzt/Rolf Beeler, Maître Fromager, Nesselbach
Kuchen & Glacé	Confiserie Brändli, Aarau & Olten
Mandeln	Salvatore Mazzara, Rheinfelden
Olivens	Da Isabella, Aarau
Tee	It's Teatime, Lenzburg
Weine	Vinothèque La passion du vin SA, Aarau Fehr & Engeli Weinbau, Ueken

Vielen Dank!

Confiserie Brändli, Aarau & Olten
Denkmal Visuelle Kommunikation, Aarau
Glocken-, Kunst- & Designguss H. Rüetschi AG, Aarau
Moobel, Schönenwerd
Polsteratelier Luigi Putignano, Aarau
Schachklub Aarau
smARTEc Veranstaltungstechnik AG, Aarau
Speck Metzgerei, Aarau
Allen Helfern, welche uns ehrenamtlich unterstützen.

15 Juni — 24. August 2017

Montag – Donnerstag	17 – 24 Uhr
Freitag und Samstag	17 – 02 Uhr
Sonntag	13 – 24 Uhr

An Jugendliche unter 18 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt.
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.