



Mineral

Mineralwasser	3 dl	3.50
Holunderblütensirup Mit Mineralwasser	3 dl	4.00
Limonade Cola, Cola Zero oder Citro	3 dl	4.00
Tonic, Ginger Ale Thomas Henry	3 dl	4.50
Fruchtsaftschorle Orange, Apfel oder Cranberry	3 dl	4.50
Fruchtsaft Orange, Apfel oder Cranberry	3 dl	5.00
Zobo Ginger Limo mit frischem Ingwer und Limettensaft	2,75 dl	5.50
Fassbrause Prickelnd und malzig-herb	3,3 dl	5.50
Loris' Cold Brew Mate Sprudelnder Erfrischer aus Mate-Tee	3,3 dl	5.50
Fritz Kola oder Rhabarber	3,3 dl	5.50
Bio-Limo aus Lausanne Citron, Orange, Pamplemousse	3,3 dl	5.50
Bio-Eistee Vivitz Apfelminze, im kuulen Pet-Fläschli	5 dl	6.50
Kinder-Sirup		gratis

Kaffee

Kaffee	4.00
Espresso	4.00
Doppelter Espresso	5.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Iced Chai Latte	6.00
Eiskaffee	6.00
Corretto Grappa Espresso mit «Schuss»	6.50

Tee

Kräutertee Abendsonne Melisse, Pfefferminze, Brombeerblätter, Zitronengras, Kamillen-, Lavendel-, Rosen-, Orangen- und Heidekrautblüten. 5–10 Min. ziehen.	4.00
Früchtetee Wilder Beerenmund Apfelstücke, Weinbeeren, Karotten- und Randenstücke, natürliches Erdbeer- und Himbeeraroma, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren. 8–10 Min. ziehen.	4.00
Schwarzer Tee Nilgiri Thiasola Aus den blauen Bergen Südiindiens. 2–4 Min. ziehen.	4.00
Ingwer-Fresh Zitronengras, Süssholzwurzel, Ingwerstücke, Pfefferminze, Zitronenschalen und Pfefferkörner. 5–8 Min. ziehen.	4.00

Bier+Most

Leicht /
beschwingt

Mein lieber Schwan Das Schwan-Lagerbier, 4,9%	3,3 dl	5.00	Cüpli Schaumwein Brut von ck-Weine, weiss gekelterte Blauburgunder-Trauben, Flaschengärung	1 dl	7.00
Paul 4 Unfiltriertes, leichtes Sommerbier, 4,3%	3,3 dl	5.50	Gespitzter Weisser Weisswein mit Citro oder Mineralwasser		7.00
Paul 10 Indian Pale Ale, 5,0%	3,3 dl	5.50	Schwanensee Weisswein mit Mineralwasser, Holunderblütensirup und Minzblätter		7.50
LägereBräu Naturradler Limo und Bier, 2,9%	3,3 dl	5.00	Aperol Spritz Aperol mit Prosecco und Mineralwasser		9.00
Appenzeller Leermond Unser alkoholfreies Bier	3,3 dl	5.00	Tocco Rosso Campari mit Prosecco, Holunderblütensirup, Zitronensaft und Minzblätter		9.00
Bier des Monats Juni: LägereBräu, Pale Ale, 3,3 dl, 4,9% Juli: Bun Tschlin, Weizen, 3,3 dl, 5,4% August: St. Laurentius, Red Ale, 3,3 dl, 5,8%	3,3 dl	6.50	Aperol Cooler Aperol mit Citro, Zitronensaft und Minzblätter		9.00
Einsiedler Helles Lager in der Kultflasche, 4,8%	5,8 dl	7.50	Madame Giselle Giselle Apéritif mit Prosecco, Mineralwasser und Minzblätter		9.00
Suure Moscht Möhl Apfelwein klar, 4,0%	5 dl	7.00			

Pur

Martini

Bianco, 15%

4 cl **5.00**

Vermouth di Torino Rosso

Rovero (Bio), 16%

4 cl **6.50**

Campari

Der bittere Klassiker, 23%

4 cl **5.50**

Grappa

Grappa Autori Nebbiolo (Bio), 41%

4 cl **9.00**

Rum

Ron Millionario Solera 15, 40%

4 cl **12.00**

Whisky

Lagavulin 16 Years, 43%

4 cl **14.00**

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, 41,4%

4 cl **12.50**

Cocktails alkoholfrei

Drivers Caipirinha

Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker

8.00

Cluny

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

Weisswein

1 dl 7,5 dl

Branco Superior 5.50 40.00
Quinta do Couquinho, Portugal, 2017/2018

Rabigado und Vishino • Der weisse Branco Superior wird 6 Monate im amerikanischen Eichenfass ausgebaut. In der Nase frischer Limonenduft begleitet mit einer leichten Prise von Vanille. Auf dem Gaumen intensiv weich und rund, leichte Röstaromen.

Thalheimer Cuvée 6.00 42.00
ck-Weine, Schinznach Dorf AG, 2018

Solaris, Riesling und Blanc de Noirs • Für den Thalheimer Cuvée werden die Trauben zu einem kräftigen Weisswein mit einer schönen Aromatik von exotischen Früchten verarbeitet. Ausgezeichnet mit dem Label «Best of Swiss Wine».

Roséwein

Côtes de Provence Rosé 6.00 42.00
Domaine Sainte Magdeleine, Frankreich, 2018

Cinsault, Mourvèdre und Grenache • Eine wahre Trouvaille aus der Provence. Der Rosé besticht durch seine fruchtigen Akzente am Gaumen und mit seinem Bukett aus Farn und Citrus.

Rotwein

1 dl 7,5 dl

Montefalco Rosso «Le Grazie» 6.00 42.00
Villa Mongalli, Italien, 2011

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sagrantino und Sangiovese • Die dezenten Aromen nach süßen Gewürzen wie Zimt und Vanille werden von feinen, reifen Tanninen getragen und von einer angenehmen Säure begleitet.

Blauburgunder Spätlese 6.50 45.00
ck-Weine, Schinznach-Dorf AG, 2016

Blauburgunder • Der 12-monatige Barriqueausbau macht diesen Wein besonders dicht und verleiht ihm Kraft und Fülle. Dunkle Beerenfrüchte, aber auch schwarze Teeblätter, Röstaromen, Kaffee und dunkle Schokolade. Endet in feinem Abgang. Ausgezeichnet mit «Best of Swiss Wine».

Rioja Contino Reserva 7.00 55.00
Viñedos del Contino, Spanien, 2014

Tempranillo, Graciano und Mazuelo • Der «Contino Reserva» ist ein dunkler und intensiver Wein. Das Aroma reicht von schwarzen Johannisbeeren über süsse Gewürze bis hin zu einer dezenten Holznote. Vollreife Früchte und Tannine, die dem Wein zugleich einen eleganten Stil verleihen.

Honigwein / Met

Aarauer Gold 6.00 42.00
bieneaarau, Aarau

Aarauer Gold ist ein klassischer Honigwein. Unverfälscht und ohne Ablenkung durch Gewürze oder Fruchtsäfte erlebt man den puren Honig und eine geschmackliche Blumenwelt.

Imbiss

Süßes

Mandeln ✓

Handgeröstet

5.50

Edamame ✓

Gesalzene Bio-Sojabohnen aus der Schweiz

7.00

Oliven ✓

Schwarz und grün

7.00

Babaganoush mit Brot ✓

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

8.00

Käsebrettli

Walliser Bergkäse, Valle Maggia,
Schwellbrunn Appenzell

12.00

Fleischbrettli

Mostbröckli, Buurespeck, Coppa, Landrauchschinken

12.00

Käse-/Fleischbrettli

Walliser Bergkäse, Valle Maggia, Mostbröckli,
Buurespeck, Landrauchschinken, Coppa

15.00

Panino TomMozz

Tomaten, Dörrtomaten, Mozzarella & Basilikum

9.50

Panino Raclette vegi

Raclettekäse, Birnen & Zwiebeln

9.50

Panino Raclette plus

Raclettekäse, Birnen, Zwiebeln & Speck

10.50

Panino LaRu

Landrauchschinken & Rucola

10.50

Momos

5 Stück tibetische Teigtaschen mit Gemüse,
handgemacht in Aarau

11.00

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

Produkte

Babaganoush	Rebecca kocht, Rebecca Moser, Aarau
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
Honigwein	bieneaarau, Aarau
Kaffee	Home Barista Shop, Aarau
Käse	Susanne Klemenz/Rolf Beeler, Maitre Fromager, Nesselnbach
Kuchen & Glacé	Confiserie Brändli, Aarau & Olten
Mandeln	Unverpackt, Aarau; Röstung: Fabio Mazzara, Aarau
Momos	Kongpo – tibetische & asiatische Spezialitäten, Aarau
Olive	FrüchteRychar, Gretzenbach
Schaumwein	ck-Weine, Schinz nach Dorf
Tee	Teeblatt, Aarau
Weine	Vinothèque La passion du vin SA, Aarau ck-Weine, Schinz nach Dorf

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.



13.6. - 23.8.

Montag bis Donnerstag	17 – 24 Uhr
Freitag	17 – 02 Uhr
Samstag	11 – 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 7,7% Mehrwertsteuer (CHE-114.352.405 MWST).

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Gutschein

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

Schwanbar-Schwimmsack

Damit das Aare-Schwimmen noch schöner ist, gibt es an der Bar für 35 Franken Schwanbar-Schwimmsäcke mit zwei feschen Sujets zu kaufen. Es het, solangs het.