

**Das Serviceteam der  
Magma Bar & Lounge begrüsst  
Sie herzlich**

**Auf den folgenden Seiten finden  
Sie tolle Weine, feine Spirituosen,  
aber auch alkoholfreie Getränke,  
so wie Gluschtiges für den kleinen  
Hunger**

**Freestyle Cocktail  
mit Alkohol  
16.50**

**Freestyle Cocktail  
ohne Alkohol  
12.50**

## Champagner

Veuve Alice Margot	0,75l	118.00
Kir Royal (mit Prosecco)	0.10l	12.50

## Prosecco

Prosecco Cuvée San Marco extra dry		
Cüpli	0,10l	9.50
Flasche	0,75l	64.00



**Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken  
inkl MWST**

# Qualitätsweine weiss

## **Cuvée Madame Rosmarie Blanc**

**AOC** **dl 8.50**

Petit Arvine, Pinot Blanc **Fl 64.00**

Pinot Gris und Sylvaner

Weinkeller, Adrian Mathier, Wallis

die schöne Säure und die leichte

Pfeffernote ist der Petit Arvine

verantwortlich. Der Pinot Blanc verleiht

ihm einen Hauch von exotischen Früchten,

der Pinot Gris seine Vollmundigkeit und

die leichte Süsse.

**Pinot Grigio** **dl 8.50**

Rebsorte 100% Pinot Grigio **Fl 58.00**

Die Handlese erfolgt Ende August,

anschliessend sanfte Pressung. Die Gärung

erfolgt mit ausgewählter Hefe. Der

Jungwein ruht einige Wochen und wird

dann filtriert. Nach der Stabilisierung wird

er abgefüllt und ruht dann erneut

einige Monaten in der Flasche.

**Sauvignon Blanc, St. Paul** **dl 8.50**

**Domaine de la Baume, Frankreich** **58.00**

**Rebsorte** Sauvignon blanc

Die Trauben sind von Hand gelesen, in

Stahltanks während rund vier Monaten.

Helles Gelb mit hellgrünen Reflexen.

Reichhaltiges Bouquet mit Aromen von

Zitrusfrüchten, weissen Früchten sowie

Nektarinen mit Noten von Lychee. Ein

Wein mit erfrischendem und vollem

Geschmack und feiner Mineralität.

**Chardonnay St. Paul** **dl 8.50**

**Domaine de la Baume, Frankreich** **58.00**

100% Chardonnay Leuchtendes Strohgelb

mit grünlichen Nuancen, intensives Aroma

nach grünen Äpfeln und Ananas und einen

Anflug von weissen Blüten und

aromatischen Kräutern.

Sehr fruchtig am Gaumen, elegant und

ausgewogen

## Qualitätsweine rot

**Sarotto „Briccomacchia“ Barbera d'Alba DOC**  
**§Pimonte, Italien** **dl 8.50**  
Rebsorte 100% Barbera **Fl 62.00**  
Mit einem Hauch von Himbeere und Veilchen,  
eleganter und ausgewogener Geschmack.  
Exzellenter Körper mit bemerkenswerter  
Enddauer

**Amarone della Valpolicella, Venetien** **dl 9.50**  
**Italien** **Fl 69.00**  
50% Corvina Veronese, 40% Rondinella 10%  
Molinara  
Die Trauben werden von Hand gelesen,  
selektioniert und auf Tablett zum Trocknen  
ausgelegt. Im offenen Estrich verharren und  
trocknen die Trauben bis Ende Januar.  
Anschliessend werden die Rosinen eingemaischt  
und vergären langsam bei tiefer Temperatur  
während mehreren Monaten. Die Nachreifung  
erfolgt in Eichenfässern während 3 Jahren.  
Intensiv rote Farbe mit Granatreflexen, fruchtiges  
Bukett mit schönen Würznoten, im Gaumen voll  
und samtig.

**Egomei Rioja DOC** **dl 9.50**  
**Finca Egomei, Alfar Spanien** **Fl 69.00**  
Rebsorten 85% Tempranillo / 15% Graciano  
Die Lese erfolgt von Hand Nach dem sorgfältigen  
verlesen der Trauben reift der Jungwein reift 14  
Monate in Eichenfässern und weitere 6 Monate in  
der Flasche.  
Intensives Kirschenrot, in der Nase leicht  
mineralische Noten und ein intensiver Duft nach  
süssen, schwarzen Früchten.

**Primitivo di Manduria, Italien** **dl 8.50**  
Rebsorte Primitivo (Zinfandel) **Fl 62.00**  
Ein toller Italiener, ein dunkles rubinrot im Glas  
kündet von zukünftigen Genüssen  
rund, gefällig, leicht trocken und samtig, mit  
harmonischem sanft- strukturiertem Körper mit  
einem Hauch von Zimt

## Qualitätsweine rosè

**Schiller Rosè**  
**Rebsorte Pinot Noir/Riesling-Silvaner** **dl 8.50**  
Winzerhof Ueli + Lilo Iten Gebensdorf **Fl 62.00**  
Art. 6 Definitionen: Abs. 8 Schiller («Schillerwein»)  
ist Wein aus blauen und weissen Trauben der  
Klasse «Weine mit kontrollierter  
Ursprungsbezeichnung» (KUB/AOC), die aus  
derselben Parzelle stammen und gemeinsam  
verarbeitet wurden.

## Magma Fauvorites

<b>Margarita diverse Aromen</b>	<b>16.00</b>
Tequilla, Zitronensaft, Triple Sec	
<b>Magma-Hit</b>	<b>16.50</b>
Passoa, roter Vodka, Grapefruitsaft Orangensaft, Cranberrysaft	
<b>Amaretto Sour</b>	<b>16.00</b>
Amaretto, Zuckersirup und Zitronensaft	
<b>Long Island Ice Tea</b>	<b>17.00</b>
Tequilla, Gin, Vodka, Cointreau, Weisser Rum, Zitronensaft, Triple Sec Cola	

## Cocktails mit Gin

<b>Negroni</b>	<b>16.50</b>
Gin, Martini Rosso, Campari	
<b>Gin Fizz</b>	<b>16.50</b>
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	
<b>Dry Martini</b>	<b>16.50</b>
Gin, trockener Vermouth, Olive	
<b>Lavendel Gimlet</b>	<b>16.50</b>
Gin, Lavendellikör, Zitronensaft, Lime Juice, Soda	

## Cocktails mit Vodka

<b>Cosmopolitan</b>	<b>16.50</b>
Absolut Vodka Citron, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft	
<b>Porn Star Martini</b>	<b>17.00</b>
Vodka, Vanilla, Passionsfrucht, Limettensaft side kick Prosecco	
<b>Sex on the Beach</b>	<b>16.50</b>
Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft Pfirsichlikör	
<b>Moscow Mule</b>	<b>17.00</b>
Weisser Vodka, Limette, Ginger Beer	
<b>Martini Espresso</b>	<b>16.50</b>
Vodka, Kaluha, Espresso	

## Cocktails mit Whisky

### Manhattan

Canadian Club, Martini Rosso, Angostura **16.50**

### Planter's Punch

Rum weiss & braun, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine **16.50**

### Whiskey Highball

Jameson Trippel Distilled, Ginger Ale **17.00**

## Cocktails mit Rum

### Zombie

Rum weiss, Rum braun, Cointreau, Marajucasoft, Apricot Brandy, Orangensaft, Grenadine **17.00**

### Dark n` Stormy

Rum, Limette, Ginger Beer **17.00**

### Pina Colada

Weisser Rum, Ananassaft, Creme de Coconut, Rahm **17.00**

### Swimming Pool

Weisser Rum, Vodka, Blue Curaçao, Creme de Coconut, Ananassaft, Sahne **17.00**

### Mai Tai

Brauner Rum, Orangenlikör, Lime Juice, Mandelsirup, Zitronensaft, Grenadine, Orangen – und Ananassaft **17.00**

### Choco Colada

Weisser Rum, Brauner Rum, Kaluha, Creme de Cacao, Schokoladensirup, Kokosmonin, Sahne **17.00**

## Cocktails ohne Alkohol

<b>Spring Fever</b>	<b>12.50</b>
Ananassaft, Orangensaft, Mangopüree, Lime Juice	
<b>Walk on the Beach</b>	<b>12.50</b>
Cranberrysaf, Ananassaft, Pfirsichpüree, Zitronen und Limettensaft	
<b>Virgin Colada</b>	<b>12.50</b>
Cream of Coconut, Ananassaft, Lime Juice, Rahm	
<b>Coconut Lips</b>	<b>12.50</b>
Creme of Coconut, Ananassaft, Erdbeerpüree, Rahm	
<b>Pussy Food</b>	<b>12.50</b>
Pink-Grapefruitsaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Lime Juice	
<b>Ipanema</b>	<b>12.50</b>
Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker Ginger Ale	
<b>Virgin Mojito</b>	<b>12.50</b>
Limette, Rohrzucker, frische Minzblätter Mojitosirup, Citro	
<b>Quarantini Virgin Spritz (GIN)</b>	<b>12.50</b>
Quarantini Black Virgin, Bitter Lemon	
<b>Amaretto Sour</b>	<b>12.50</b>
Lyre`s Amaretti 0,0%, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Aperol Sprizz alkoholfrei</b>	<b>12.50</b>
Lyre`s Italien Aperol, Prosecco 0,0% Soda	
<b>Nogroni</b>	<b>12.50</b>
Gordons Gin 0,0%, roter Martini 0,0% San Bitter	
<b>Virgin Hugo</b>	<b>12.50</b>
Holunderblütensirup, Prosecco 0,0%, Soda	
<b>Blue Lagoon</b>	<b>12.50</b>
Blue Curacao Sirup, Zitronensaft, Bitterlemon	

## Caipiriniha Variationen mit Alkohol

<b>Caipiriniha</b> Limetten, Rohrzucker, Cachaça	<b>16.50</b>
<b>Caipirosa</b> Limetten, Rohrzucker, roter Vodka	<b>16.50</b>
<b>Caipiriniha mit diversen Aromen</b> Erdbeer, Passionsfrucht, Mango, Pfirsich	<b>16.50</b>
<b>Mojito</b> Limetten, Rohrzucker, frische Minzblätter, weisser Rum, Soda	<b>16.50</b>

## Longdrinks

<b>Bloody Mary</b> Vodka, Tomatensaft, Gewürze, Zitrone	<b>16.50</b>
<b>Cuba Libre</b> Brauner Rum, Coca Cola, Limette	<b>16.50</b>
<b>Comfort Cola</b> Southern Comfort mit Coca Cola	<b>16.50</b>
<b>CC Ginger Ale</b> Canadian Club Whisky mit Ginger Ale	<b>16.50</b>
<b>Gin Tonic</b> Gin mit Tonic Water oder Bitter Lemon	<b>16.50</b>
<b>Vodka Tonic</b> Vodka mit Tonic Water	<b>16.50</b>
<b>Vodka Lemon</b> Vodka mit Bitter Lemon	<b>16.50</b>

## Shots

<b>Berliner Luft</b>	<b>7.50</b>
<b>Orgasmus</b> Malibu, weisser Vodka, Rahm	<b>7.50</b>
<b>Springbock</b> Cachaça, Tequilla, Tabasco	<b>7.50</b>

## Aperitif

	Vol%	cl	
Campari	23	4	8.50
Cynar	16.5	4	8.50
Sherry Tio Pepe	15.5	4	8.50
Portwein Sandemann	19.5	4	8.50
Martini rot	15	4	8.50
Martini weiss	15	4	8.50
Martini extra dry	15	4	8.50
Pernod	40	2	8.50
Pastis	40	2	8.50
Aperol Sprizz	11		12.50
Hugo	11		12.50

## Bitter

Fernet Branca	29	4	8.50
Appenzeller	30	4	8.50
Ramazotti	38	4	8.50
Jägermeister	35	4	8.50
Amaro Kephass	28	4	8.50

## Digestif

Williams Mornad	37.5	2	7.50
Vieux Kirsch Cuvee Reserve		2	7.50

## Vieille Prune

La Vieille Goutte, L.Roques	41	2	12.50
La Vieille Prune VSOP, Morin	41	2	12.50

## Grappa

Grappa Nonnino	48	2	8.50
----------------	----	---	------

## Brandy

Carlos Primeros	38	4	11.50
-----------------	----	---	-------

## Marc

Marc Morin Père e Fils	40	2	9.50
Marc de Champagne	40	2	9.50
Calvados Père magloire	40	2	11.50
Calvados Christian Dourin	40	2	12.50

## Cognac

Vol% cl

Biskuit	40	4	12.50
Camus VSOP	40	4	14.00
Camus XO	40	4	25.00
Davidoff Classic VSOP	40	4	14.50
Remy Martin VSOP	40	4	12.50
Camus Extra	40	4	45.00

## Liqueure

Amaretto	28	4	10.50
Cointreau	40	4	10.50
Bailey`s	17	4	9.50
Drambuie	40	4	9.50
Sambuca	40	4	9.50
Malibu	21	4	9.50
Southern Comfort	37.5	4	9.50
Grand Manier	40	4	9.50

## Gin

Gordon`s Gin <b>alkoholfrei</b>	0,0	4	8.50
Quarantini Black VirGin	0,0	4	9.50
Gordon`s Gin	40	4	11.50
Gordon`s Premium Pink	37,5	4	11.50
Gordons`s Sicilian Lemon	38	4	11.50
Canabis Sativa	40	4	11.50
Bombay Sapphire	43	4	16.50
Hendricks	40	4	13.50
Amuerte weiss	43	4	16.50
Amuerte schwarz	43	4	16.50
Gin Mare	42,7	4	14.50
Monkey 47	47	4	15.50
5400 Badener Gin	45	4	14.50
Quarantini Black Gin	42	4	14.50
Quarantini Matcha	42	4	14.50
Quarantini Capri Edition	42	4	14.50
Quarantini Mango	42	4	14.50
Quaratini Red Love	42	4	14.50
Quarantini Wildberry	42	4	14.50

**Quarantini hat in jeder Saison einen speziellen Gin  
in geringer Auflage.**

**Fragen Sie nach dem aktuellen Gin**

## Rum

Vol% cl

Bacardi weiss	37.5	4	9.50
Havanna	40	4	9.50
Havanna 7 Years	40	4	14.00
Don Papa Barokko (Philippinen)	40	4	14.50
Rumbouillon ( Karibik)	42.6	4	14.50

## Vodka

Vol% cl

Trojka rot	40	4	9.50
Trojka grün	40	4	9.50
Trojka blau	40	4	9.50
Vodka Absolut	40	4	12.50

## Tequila

Sierra	38	4	8.50
--------	----	---	------

## Blended Scotch Whisky

Ballantine`s	40	4	11.50
Johnny Walker Red Lable	40	4	11.50
Johnny Black Lable	40	4	13.50
Chivas Regal 12 Year	40	4	14.50

## Bourbon Whisky

Canadian Club	40	4	12.50
Four Roses	40	4	12.50
Jack Daniel`s	40	4	13.50

## Single Malt Whisky

Cragganmore 12 Year	40	4	15.00
Glenkinchie 10 Year	40	4	15.50
GlenDronach 1 Year	43	4	15.50
Oban 14 Year	40	4	15.50
Talisker	40	4	15.50
Taketsuru (Japan)	43	4	15.50

Zuschlag für Mineralwasser			+ 5.50
Zuschlag für Orangen oder Ananassaft			+ 4.00
Zuschlag für Red Bull			+ 6.50

## **Bier**

Müllerbräu (Herrgöttli)	20	4.50
Müllerbräu (Stange)	30	5.50
Müllerbräu	50	8.50
Erdinger Weissbier	50	8.50
Zwickel naturtrüb hell	33	8.50
Zwickel naturtrüb dunkel	33	8.50
Müllerbräu Alkoholfrei	33	7.50
Erdinger alkoholfrei Zitrone	33	7.50

## **Alkoholfreie Getränke**

Henniez Mineralwasser	33	5.50
San Bitter	10	5.50
Coca Cola Classic	33	5.50
Coca Cola Classic	20	4.50
Coca Cola Zero	33	5.50
Schwepps Bitter Lemon	20	5.50
Schwepps Tonic Water	20	5.50
Schwepps Ginger Ale	20	5.50
Rivella rot	33	5.50
Apfelschorle	33	5.50
Red Bull	20	6.50
Fever-Tree Tonic	20	5.50

## **Kaffee**

Kaffee Creme	5.50
Espresso	5.50
Doppelter Espresso	8.50
Espresso mit Grappa Coretto	11.50
Kaffee mit Baileys	11.50

## **Tee**

Schwarz / Früchte / Pfefferminz	5.50
Tee mit Rum	9.50

## **Getränke im Offenausschank**

### **Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure**

2dl	4.-
3dl	5.-
5dl	6.50

### **Eistee mit Zitronengeschmack**

2dl	4.-
3dl	5.-
5dl	6.50

### **Citron**

2dl	4.-
3dl	5.-
5dl	6.5

# Snacks für den kleinen Hunger

**Knoblauchbrot** **12.50**  
Weizenkleingebäck, halbiert, bestrichen mit  
Knoblauchcrème

**Flammkuchen Knusperspitz** **12.50**  
Weizenkleingebäck belegt mit Schinken und  
Zwiebeln

**Flammkuchen** **16.00**  
Elsässer Art

**Portion knusprige Pommes Frites** **8.50**  
mit Mayo oder Ketchup

**Magma Plättli mit Fleisch & Käse** **25.00**  
Antipasti & Brötli

**Meatballs** **17.50**  
12 Stk mit Barbecuesauce  
und Brötli

**Frühlings Rolle** **14.50**  
vegetarisch 4 Stk

**Handy Toast** **7.50**  
Toastbrot, Curry Sauce, Hinterschinken,  
Schmelzkäse

**Rösti Toast** **7.50**  
Rösti, Hinterschinken, Schmelzkäse

*Lieber Gast*

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

*Sofern nicht anders vermerkt, wurden unsere Brote  
und Backwaren in der Schweiz produziert*

*Ihr Gastgeber*

# **Liebe Gäste**

**Suchen Sie für Ihre Veranstaltung  
etwas Spezielles?**

**Wenn ja, dann bieten wir Ihnen in  
unsere magma bar & Lounge den  
idealen Rahmen für Veranstaltungen  
jeglicher Art**

**Firmenjubiäum,  
Produktpräsentationen,  
Kunstaussstellungen, Modeschauen,  
Geburtstage bis zum Hochzeitsapero**

**Ebenso können Sie unsere, an die  
magma Bar anschliessende Massena  
Galerie, mit dazu mieten**

**Verlangen Sie eine Offerte wir stellen  
ihnen gerne ein individuelles Angebot  
zusammen**

**Auf Ihre Kontakthanfrage freuen wir  
uns sehr**

**Ihr magma Bar Team**

**Telefon  
056 463 77 87**

**oder per mail**

**[info@magma-bar.ch](mailto:info@magma-bar.ch)**

# Verschiedene Sprizz

## **Wie man ihn kennt...**

Aperol Sprizz

Aperol / Prosecco / Soda

## ***Der erfrischende...***

Limoncello Sprizz

Limoncello/ Prosecco / Soda

## ***Wer es nicht so süß mag...***

Campari Sprizz

Campari/ Prosecco / Soda

## ***Hugo wie gewohnt...***

Hugo Sprizz

Holundersirup/ Prosecco / Soda

## ***Der Fruchtige...***

Maracuja Sprizz

Maracuja/ Prosecco / Soda

## ***Der kultige aus Rom***

Italicus Sprizz

Italicus= Bergamottelikör

Prosecco / Soda

## ***Der Farbige...***

Blue Sprizz

Blue Curacao= Orangenlikör/

Prosecco / Soda

## ***Der Klassiker...***

Lillet Wildberry

Lillet / Tonic Water / frische Beeren

***Alle Sprizz 12.50***

***Feine und spezielle Gin`s***

### **Quarantini Black Gin**

*Das natürliche Geheimbotanical verleiht diesem Quarantini seine schwarze Farbe, was ihn zu einem echten Hingucker macht. Durch Papaya und Bergamotte, gepaart mit Wacholder und Pomeranze entsteht ein fruchtiges Geschmackserlebnis*  
Mehrfach weltweit ausgezeichnet **14.50**

### **Quarantini Matcha Gin**

*vereint ausgewählte Botanicals zu einer harmonischen Komposition, die Frische, Eleganz und Balance ins Glas bringt. Fein gemahlener Matcha bildet das Herzstück – ein grüner Tee, der in Japan seit Jahrhunderten als Symbol für Achtsamkeit und Ruhe zelebriert wird. Spritzige Limette sorgt für lebendige Leichtigkeit, während Bergamotte mit ihrer feinen, floralen Eleganz Tiefe und Raffinesse verleiht. Abgerundet wird das Profil durch die Yuzu, eine seltene japanische Zitrusfrucht, die sanfte Süße mit aromatischer Frische verbindet. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Gin, der die Schönheit Japans in jedem Schluck spürbar macht.* **14.50**

### **Capri Edition Gin**

*Die Botanicals der Capri Edition vereinen das Beste des Mittelmeers: Weiße Feige als Hauptbotanical verleiht dem Gin eine natürliche, leichte Süße. Dazu kommen die erfrischenden Zitrusnoten von Bergamotte, Amalfi-Zitronen, Limette und Grapefruit, abgerundet durch mediterrane Kräuter und Wacholder. Das Ergebnis ist ein aromatischer, fruchtig-frischer und milder Gin, der besonders gut mit Indian oder Mediterranem Tonic harmoniert.* **14.50**

### **Wildberry Gin**

*Der Wildberry Gin entführt dich in eine Welt voller Frische, Leichtigkeit und purer losgelöster Momente.*

*Saftige Himbeeren, Brombeeren und Blaubeeren treffen auf spritzige Pink Grapefruit und florale Hibiskusblüte.*

*Das harmonische Zusammenspiel dieser ausgewählten Botanicals macht den Wildberry Gin zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis – ideal für entspannte Abende und zum Anstoßen mit Freunden.*

**14.50**

### **Quarantini Mango Gin**

*Der Mango Gin entführt dich in eine Welt voller Sonne, Leichtigkeit und Genuss. Saftige Mango trifft auf die spritzige Frische von Maracuja und Orange, während feine Noten von Orangenblüte und Wacholder dem Ganzen eine florale Eleganz verleihen.*

*Das harmonische Zusammenspiel dieser tropischen Botanicals macht den Mango Gin zu einem einzigartigen*

*Geschmackserlebnis – ideal für besondere Momente oder um dem Alltag eine fruchtige Auszeit zu gönnen.*

**14.50**

### **Quarantini Red Love Edition Gin**

*Diese besondere Edition entführt dich in eine Welt voller Leidenschaft und Genuss.*

*Edle Amarena Kirschen aus*

*Italien verschmelzen mit der intensiven Frische von Blutorange, während*

*zarte Kirschblüten für eine elegante*

*Leichtigkeit sorgen. Ein Hauch*

*von Kakaobohne rundet das Aromenspiel mit einer feinen, sinnlichen Tiefe ab.*

*Dieses harmonische Zusammenspiel macht die Red Love Edition zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis – perfekt für besondere Momente oder um dem Alltag eine Extraportion Leidenschaft zu verleihen.*

*Das Highlight:*

*Der Kakaobohne wird eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt.*

**14.50**

**Serviert mit Fever Tree Mediterrane + 5.50**