

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.

Sauvignon Blanc, St. Paul

dl 8.50

Domaine de la Baume, Frankreich FL 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 FL 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 rosé

Schiller Rosé

Rebsorte Pinot Noir/Riesling-Silvaner

dl 8.50

FL 62.00

Winzerhof Ueli + Lilo Iten Gebensdorf

«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.

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

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

Freestyle Cocktails

Lassen Sie sich überraschen!

Mit Alkohol 16.50

Ohne Alkohol 12.50

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

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

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

**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 Kontaktanfrage freuen wir uns sehr

Ihr magma Bar Team

**Telefon
056 463 77 87**

oder per mail

info@magma-bar.ch

Champagner

Veuve Alice Margot 0,75l 118.00

Kir Royal (mit Prosecco) 0,10l 12.50

Prosecco

Prosecco Cuvee San Marco extra dry
Cüpli 0,10l 9.50

Flasche 0,75l 64.00

Verschiedene Sprizz

Wie man ihn kennt...

Aperol Sprizz
Aperol / Prosecco / Soda

Der erfrischende...

Limoncello Sprizz
Limoncello/ Prosecco / Soda

Der Magma Peach

Schweppes weisser Pfirsich/
Prosecco/Soda, Flachpfirsich

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 mit und ohne Alkohol 12.50

Aperitif

Vol%	cl	
23	4	8.50
16.5	4	8.50
15.5	4	8.50
19.5	4	8.50
15	4	8.50
15	4	8.50
15	4	8.50
40	4	8.50
40	4	8.50
11	2	12.50
11	2	12.50

Campari
Cynar
Sherry Tio Pepe
Portwein Sandemann
Martini rot
Martini weiss
Martini extra dry
Pernod
Pastis
Aperol Sprizz
Hugo

Bitter

29	4	8.50
30	4	8.50
38	4	8.50
35	4	8.50
28	4	8.50

Fernet Branca
Appenzeller
Ramazotti
Jägermeister
Amaro Kephass

Digestif

37.5	2	7.50
	2	7.50

Williams Mornad
Vieux Kirsch Cuvee
Reserve

Vieille Prune

41	2	12.50
41	2	12.50

La Vieille Goutte,
L.Roques
La Vieille Prune
VSOP, Morin

Grappa

48	2	8.50
----	---	------

Grappa Nonnino

Brandy

38	4	11.50
----	---	-------

Carlos Primeros

Marc

40	2	9.50
40	2	9.50
40	2	11.50
40	2	12.50

Marc Morin Père e Fils
Marc de Champagne
Calvados Père
magloir
Calvados Christian
Dourin

Cocktails mit Whisky

Manhattan 16.50
Canadian Club, Martini Rosso, Angostura

Planter's Punch 16.50
Rum weiss & braun, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Whiskey Highball 17.00
Jameson Trippel Distilled, Ginger Ale

Cocktails mit Rum

Zombie 17.00
Rum weiss, Rum braun, Cointreau, Marajucasaft, Apricot Brandy, Orangensaft, Grenadine

Dark n` Stormy 17.00
Rum, Limette, Ginger Beer

Pina Colada 17.00
Weisser Rum, Ananassaft, Creme de Coconut, Rahm

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

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

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

Qualitätsweine rot

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 kündigt von zukünftigen Genüssen rund, gefällig, leicht trocken und samtig, mit harmonischem sanft- strukturiertem Körper mit einem Hauch von Zimt

Magma Favorites

Margarita diverse Aromen 16.00
Tequilla, Zitronensaft, Triple Sec

Magma-Peach 12.50
Schweppes weisser Pfirsich, Sekt,
Soda mit Pfirsich Stücken
Mit und Ohne Alkohol

Magma-Hit 16.50
Passoa, roter Vodka, Grapefruitsaft
Orangensaft, Cranberrysaft

Amaretto Sour 16.00
Amaretto, Zuckersirup und
Zitronensaft

Long Island Ice Tea 17.00
Tequilla, Gin, Vodka,
Cointreau, Weisser Rum,
Zitronensaft, Triple Sec. Cola

Cocktails mit Gin

Negroni 16.50
Gin, Martini Rosso, Campari

Gin-Fizz 16.50
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

Dry Martini 16.50
Gin, trockener Vermouth, Olive

Lavendel Gimlet 16.50
Gin, Lavendellikör, Zitronensaft,
Lime-Juice, Soda

Cocktails mit Vodka

Cosmopolitan 16.50
Absolut Vodka Citron, Cointreau,
Lime Juice, Cranberrysaft

Porn-Star Martini 17.00
Vodka, Vanilla,
Passionsfrucht, Limettensaft
side kick Prosecco

Sex on the Beach 16.50
Vodka, Cranberrysaft, Orangensaft
Pfirsichlikör

Moscow Mule 17.00
Weisser Vodka, Limette, Ginger Beer

Martini Espresso 16.50
Vodka, Kaluha, Espresso

Cocktails ohne Alkohol

Spring Fever 12.50
Ananassaft, Orangensaft, Mangopüree,
Lime Juice

Walk on the Beach 12.50
Cranberrysaf, Ananassaft, Pfirsichpüree,
Zitronen und Limettensaft

Virgin Colada 12.50
Cream of Coconut, Ananassaft,
Lime Juice, Rahm

Coconut Lips 12.50
Creme of Coconut, Ananassaft,
Erdbeerpüree, Rahm

Pussy Food 12.50
Pink-Grapefruitsaft, Orangensaft,
Grenadinesirup, Lime Juice

Ipanema 12.50
Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker
Ginger Ale

Virgin Mojito 12.50
Limette, Rohrzucker, frische Minzblätter
Mojitosirup, Citro

Quarantini Virgin Spritz (GIN) 12.50
Quarantini Black Virgin, Bitter Lemon

Amaretto Sour 12.50
Lyre`s Amaretti 0,0%, Zitronensaft,
Zuckersirup

Aperol Sprizz alkoholfrei 12.50
Lyre`s Italien Aperol, Prosecco 0,0%, Soda

Nogroni 12.50
Gordons Gin 0,0%, roter Martini 0,0%
San Bitter

Virgin Hugo 12.50
Holunderblütensirup, Prosecco 0,0%, Soda

Blue Lagoon 12.50
Blue Curacao Sirup, Zitronensaft,
Bitterlemon

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

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
Big Peat	46	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	40	4	15.50
Oban 14 Year	40	4	15.50
Talisker	40	4	15.50
Taketsuru (Japan)	43	4	15.50
Toki Suntory (Japan)	43	4	15.50

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

Caipiriniha Variationen mit Alkohol

Caipiriniha	16.50
Limetten, Rohrzucker, Cachaça	

Caipirosa	16.50
Limetten, Rohrzucker, roter Vodka	

Caipiriniha mit diversen Aromen	16.50
Erdbeer, Passionsfrucht. Mango, Pfirsich	

Mojito	16.50
Limetten, Rohrzucker, frische Minzblätter, weisser Rum, Soda	

Longdrinks

Bloody Mary	16.50
Vodka, Tomatensaft, Gewürze, Zitrone	

Cuba Libre	16.50
Brauner Rum, Coca Cola, Limette	

Comfort Cola	16.50
Southern Comfort mit Coca Cola	

CC Ginger Ale	16.50
Canadian Club Whisky mit Ginger Ale	

Gin Tonic	16.50
Gin mit Tonic Water oder Bitter Lemon	

Vodka Tonic	16.50
Vodka mit Tonic Water	

Vodka Lemon	16.50
Vodka mit Bitter Lemon	

Vodka Redbull	16.50
Vodka mit Redbull	

Shots

Berliner Luft	7.50
----------------------	-------------

Orgasmus	7.50
Malibu, weisser Vodka, Rahm	

Springbock	7.50
Cachaça, Tequilla, Tabasco	

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



Bier

Müllerbräu (Herrgöttli)	20	4.50
Müllerbräu (Stange)	30	5.50
Müllerbräu	50	8.50
Erdinger Weissbier	50	8.50
Müller Urweizen	30	7.00
Zwickel naturtrüb hell	33	8.50
Zwickel naturtrüb dunkel	33	8.50
Müllerbräu Alkoholfrei	33	7.50
Erdinger Weissbier Alk.frei	33	7.50
Erdinger alkoholfrei Zitrone	33	7.50

Alkoholfreie Getränke

Knutwiler 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

Knutwiler Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

20	4.50
30	5.00
50	6.50

Knutwiler Zitroneneistee

20	4.50
30	5.00
50	6.50

Citron

20	4.50
30	5.00
50	6.50

Snacks für den kleinen Hunger

Knoblauchbrot **12.50**

Weizenkleingebäck, halbiert, bestrichen mit Knoblauchcrème

Pinsa Margeritha **14.00**

Weizenfladenbrot mit Tomatensauce und Mozzarella, Basilikum

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 Hot 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