

Kirschland Schweiz

Was den Franzosen der Cognac, den Schotten der Whisky, den Italienern die Grappa, das ist den Schweizern der Kirsch. Über 800 Kirscharten sind bekannt. Und in keinem Land stehen gemessen an der Bevölkerung so viele Kirschbäume in Ertrag. Schweizer Kirsch hat eine lange Geschichte, eine faszinierende Gegenwart und eine vielversprechende Zukunft.

BURE KIRSCH, 40% Vol., 2cl, Fr. 4.– / 4cl, Fr. 7.50

Seit 1918 nach unverändertem Rezept: Beste Brennkirschen unterschiedlicher Sorten und Herkunft machen diesen typischen, charaktervollen Kirsch zum beliebtesten Humbel-Schnaps.

BIO KIRSCH, 40% Vol., 2cl, Fr. 5.–

An der ersten reinen Bio-Brände-Verkostung überhaupt, der Best of Bio Spirits, wurde der Humbel Bio Kirsch im Oktober 2009 im Bio-Hotel Zeulenroda in Thüringen als Kategoriensieger mit 19 Punkten ausgezeichnet. Seine feinfruchtigen Aromen nach Schokolade, Bittermandel und Nougat machen Freude

K198 CUVÉE LORENZ HUMBEL, 43% Vol., 2cl, Fr. 7.50

198 verschiedene Kirscharten sorgen für eine wahre Biodiversität. Es bringt, fein abgestimmt, die enorme Schweizer Kirschartenvielfalt zum Klingen. Das aussergewöhnliche Volumen und die Vielschichtigkeit der Aromen begeistern.

NR. 22 BRENZER KIRSCH, 43% Vol., 2cl, Fr. 6.50

Förderkreis Slow Food Schweiz

Der klassische Kirsch aus der Nordwest- und Zentralschweiz, ist eine Cuvée, aus kleinen bis mittelgrossen schwarzen Hochstamm-Süsskirschen. Ein ausgewogenes Aroma mit Noten von Marzipan, Mandeln, Schokolade und Zimt.

NR. 2 BASLER LANGSTIELER KIRSCH 2011, 43% Vol., 2cl, Fr. 6.–

Bio-Knospe in Umstellung

Den Namen gaben der Kirsche ihre langen Stiele. Diese hochwertigen Brennkirschen bringen Aromen von roten Beeren, Ananas und Bittermandeln.

NR. 15 SEPPETONI KIRSCH 2016, 43% Vol., 2cl, Fr. 7.–

Seppetoni ist eine rare Sorte, die nur in den Fricktaler Gemeinden Mumpf, Obermumpf und Schupfart vorkommt. Typisch für Brennkirschen sind die Früchte: schwarz und mittelgross.

NR. 4 SCHATTENMORELLE SAUERKIRSCH 2014, 43% Vol., 2cl, Fr. 7.–

Die Schattenmorelle, eine schwarz-braune Sauerkirsche. Charakteristisch ist ihr Stein, der dem Destillat den typischen Steinton verleiht. Im Bouquet dominieren Zimt- und Marzipannoten.

NR. 24 WILDKIRSCHENBRAND 2015, 43% Vol., 2cl, Fr. 8.50

Eine wahre Rarität, diese Kleinstkirschen. Der Duft von Marzipan steigt sofort in die Nase, etwas Bittermandeln und zarte Rosenaromen unterstreichen das Ganze. Alle diese Aromen finden sich im Gaumen auf harmonische Weise wieder.

Tutti Frutti und Ei Ei Ei . . .

NR. 9 ROTER WILLIAMS 2015, 43% Vol., 2cl, Fr. 7.–

Die rote Williams ist ein Mutant der gelben Williamsbirne. Roter Williams verströmt im Glas ein noch intensiveres Aroma als die bekannte Verwandte. Die Früchte wachsen teils auf den Plantagen von Beat Humbel.

NR. 11 MUSCAT BLEU TRAUBENBRAND 2015, 43% Vol., 2cl, Fr. 7.–

Muscat bleu ist eine besonders resistente Varietät aus der grossen Familie der Muskatellertrauben. Eindrücklich widerspiegelt sich in diesem Traubenbrand der ausgeprägte Charakter der aromatischen, blauen Beeren mit ihrem typischen Muskatton.

NR. 20 ROTER GRAVENSTEINER 2016, 43% Vol., 2cl, Fr. 6.–

Der Rote Gravensteiner überzeugt durch ein frisches, fruchtiges Bouquet und vermittelt das Gefühl, in einen kühlen, knackigen und saftigen Apfel zu beissen.

MARC HEIDA 2011, 43% Vol., 2cl, Fr. 6.–

Chanton Weine, Visp

Der Tresterbrand aus Heida-Trauben ist ein Unikum. Die Reben des raren Walliser Weissweins wachsen teilweise bis auf über 1000 Meter Höhe.

VIELLE PRUNE, 40% Vol., 2cl, Fr. 6.–

Ein Pflümli aus bestem Schweizer Brenngut liefert die feinen Aromen, eine einjährige Fassruhe die komplexe Grundstruktur. Gut ausgewogen im Duft nach Zwetschgen und Holzfassnoten.

VIELLE CERISE, 40% Vol., 2cl, Fr. 6.–

Aus verschiedenen Kirschbränden machen wir eine kräftige, gut abgestimmte Assemblage und lassen sie für mindestens ein Jahr im Eichenfass reifen. Leicht gesüsst kommt er mit charmantem, reiffruchtigem Aroma in der Nase.

VIELLE WILLIAMS LIQUEUR, 40% Vol., 2cl, Fr. 6.–

Typische Williamsbirnen-Aromen in der Nase. Im Mund likörhaft und von intensivem Geschmack. Ein Gefühl wie an einem noch warmen sonnigen Herbstabend und der Biss in eine saftig reife Williamsbirne.

VIELLE POMME, 40% Vol., 2cl, Fr. 6.–

Basis für diesen Vieille Pomme sind 300 Apfelsorten aus dem Pro-Specie-Rara-Obstgarten der Familie Suter in Münzlshausen bei Baden. Das goldgelbe Destillat duftet intensiv nach Honig, Quitte, Wachs und Zedernholz.

KIKERIKIRSCH Bio Knospe, 16% Vol., 2cl, Fr. 5.–

Des Huhn letzter Schrei, le dernier cri! Der klassische Eierlikör, interpretiert von Humbel. Der Kirsch, dezent und doch präsent, verleiht der geschmeidigen Leckerei Pfiffigkeit.



Kaffee und Tee

Verschiedenste Bio Tee

Tee, Kaffee & Gwürzgege Fr. 4.—

Kaffee, Espresso Fr. 4.50

Kaffee und Tee mit Gügx

Holdrio Fr. 6.—

Kafi Luz Fr. 6.—

Storchenkafi Fr. 7.50

Chriesisteikafi Fr. 7.50

Schümli-Bio-Pflümli Fr. 7.50

Coretto Pflümli Fr. 6.—

Dessert

Sauerkirschen-Sorbet

Venezia Gelato, Peter Busse, Klingnau

ohne Alkohol Fr. 5.— / Person

mit Schattenmorellen Kirsch Fr. 7.50 / Person

HUMBEL

SCHNAPS SEIT 1918

Getränke

Knutwiler Mineral	3 dl / 5 dl	Fr. 4.–/6.–
Rivella rot, blau	3 dl	Fr. 4.50
Vivi Cola	3 dl	Fr. 4.50
Elmer Citro	3 dl	Fr. 4.50
Münzlishauser Apfelsaft	3 dl	Fr. 4.–
aus dem Pro Specie Rara Obstgarten der Familie Suter, Baden		
Müllerbräu Zwickelbier, 5,2%Vol.	3.3 dl	Fr. 5.–
Lägere Bräu Original, 5,2%Vol.	3.3 dl	Fr. 5.–
Möhl Saurer Most, 4%Vol.	5 dl	Fr. 5.–



Weisswein

Tegerfelder AOC	1 dl / 5 dl Fl.	Fr. 4.50 / 20.–
Nauer Weine, Bremgarten Riesling X Silvaner, heute Müller Thurgau		
Féchy AOC	1 dl / 5 dl Fl.	Fr. 5.– / 24.–
Hammel Vins, Rolle		
Fricker Cuvée Blanche 2016 Bio	1 dl / 7,5 dl Fl.	Fr. 5.50 / 38.–
Weingut FiBL, Frick Traubensorte: Assembliert aus vier neuen robusten Traubensorten (Johanniter, Bronner, Seyval Blanc und Solaris).		
Blanc de Filles 2016 Bio	1 dl / 7,5 dl Fl.	Fr. 7.50 / 49.–
Gilles Wannaz, Chenaux, Lavaux VD, Vin d'assemblage, Coteaux du Léman Traubensorte: Chasselas und Viognier und mit etwas Sauvignon Blanc.		
Heida Gletscherwein 2016	1 dl / 7,5 dl	Fr. 8.50 / 59.–
Chanton Weine, Visp VS gedeiht im Rebhang von Visperterminen (800m.ü.M.) Traubensorte: Heida, auch Savagnin (im franz. Jura) oder Traminer genannt.		

Rotwein

Salvagnin AOC	1 dl / 5 dl Fl.	Fr. 5.– / 24.–
Hammel Vins, Rolle		
Birmenstorfer Vollmondwein 2016 VINATURA	1 dl / 7,5 dl Fl.	Fr. 6.50 / 45.–
Weinbaugenossenschaft Birmenstorf. Der Spezielle Vollmondwein, gelesen in der Vollmondnacht vom 16. Oktober 2016. Traubensorte: Pinot Noir		
Badener Stadtwein, Goldwand AOC 2014	1 dl / 7,5 dl Fl.	Fr. 8.– / 54.–
Rebgut der Ortsbürgergemeinde Baden, Jürg und Ursula Wetzel Traubensorten: Pinot Noir, Auslese.		
Dôle de la Liaudisaz AOC 2015	1 dl / 7,5 dl Fl.	Fr. 8.50 / 59.–
Marie-Thérèse Chappaz, Fully VS, von der aussergewöhnlichen Winzerin des Wallis Traubensorten: Pinot Noir, Gamay und etwas Diolinoir.		

Humbels Fondue-Hütte

Vorspeise

Wintersalat, Wein&Gemüse Umbricht, Untersiggenthal

Fr. 7.50

Gemüsesuppe

Fr. 6.–

Geschmolzener Käse

«Badener Bier-Fondue», Chäsegge Baden

Fr. 25.50 / Person

Die Bier Idee vom Badener Chäser Marcel Durizzo. Die Hausfonduemischung (Greyerzer, Vacherin und Bergkäse) wird statt mit Wein mit einem Müller Zwickelbier zubereitet und mit Humbel Bure Kirsch verfeinert.

Künter Bio-Fondue, Chäsi Künten

Fr. 27.50 / Person

Exklusiv vom Künter Chäser Sepp Brülisauer für Humbels Fondue-Hütte hergestellt. Halb/Halb aus 18 monatigem Bio Greyerzer rezent und seinem Künter Bio Sepp 6 Monate mit Humbel Bio-Kirsch.

Fondue Sélection Beeler Mellingen

Fr. 29.50 / Person

Maître Fromage Rolf Beeler vereint in seiner Sélection je ein Drittel 18 monatigen feucht gelagerten Greyerzer, Freiburger Vacherin Alpage und einem Walliser Bergkäse. Ein cremiges und würziges Fondue mit Humbel Kirsch verfeinert.

Heisser Tipp / Aus der weiten Schweizer Fonduewelt

Fr. 29.50 / Person

Abwechselnd kaufen wir eine kleine Menge regionaler Fonduespezialitäten ein. Beachten Sie bitte unsere Anschlagetafel oder fragen Sie unser Personal.

Accessoire

G'schwellti, Wein&Gemüse Umbricht, Untersiggenthal

inkl.

Weisses und dunkles Bio-Brot, Fredy`s Baden

inkl.

Sauergemüse (Cornichons, Silberzwiebeli, Maiskölbchen)

Fr. 5.– / Portion

Humbel Bure Kirsch im Mini-Caquelon, 40%Vol.

2 cl, Fr. 4.– / 4 cl, Fr. 7.50