



Offene Champagner, Schaumweine, Rosé- & Weissweine	Seite	1
Offene Rotweine	Seite	2
Klassische Aperitifs	Seite	3
Mineralwasser & Softdrinks	Seite	4
Longdrinks	Seite	5
Digestifs	Seite	6
Klassische Cocktails	Seite	7
All Day Cocktails & Alkoholfreie Cocktails	Seite	8
Bier	Seite	9
Kaffee-, Milch- & Teespezialitäten	Seite	10
Kleinigkeiten zum Apéritif	Seite	11
Käse & Trockenfleisch	Seite	12
Frühstück	Seite	13

Herzlich willkommen in der Bar zum Teufel. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot.

Teilweise umfasst unser Sortiment noch viel mehr.

Verlangen Sie auch unsere umfassenden Wein- und Spirituosenkarte.

Versuchen Sie die eigenen Produkte der Stadtmauer Brauer Brauerei und den Rheinbrand Spirituosen.

Schön das Sie da sind.

Ihr Teufelhof Team



Offeriert vom Teufelhof

-Netz „Teufelhof“ auswählen

-www.teufelhof.com öffnen

-Passwort „40Teufel51“ eingeben

Champagner & Schaumweine

pro dl pro Flasche

Prosecco Brut Nudo DOC

11.90 66.00

Colli del Soligo (Glera)

Champagne Brut prestige

16.90 111.00

Pierre Mignon (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)

Rosé-Wein

Solothurner Pinot Noir Rosé AOC «Screaming Devil» 2023

10.50 69.00

Tschäpperli & Wyniger Gruppe (Pinot Noir)

Mit dem Weingut Tschäpperli haben wir aus alten Pinot-Noir Rebstöcken aus Dornach einen eigenen Rosé kreiert. Dieser ist harmonisch, weich und leicht zu trinken. Er besticht durch schöne Noten von Beeren und einem leichten Hauch von Rosen. Ein sommerlicher Rosé aus der Region welcher Freude macht.

Weissweine

Baselbieter Kerner AOC 2023

10.90 72.00

Kellerei Siebe Dupf (Kerner)

Der elegante Verwandte des Riesling-Silvners zeigt sich sortentypisch mit blumig-würzigen Aromen von Rosen- und Holunderblüten und einem Hauch Muskat.

Weisser Burgunder CS 2022

10.90 72.00

Weingut Claus Schneider (Weissburgunder)

Am Gaumen beglückend sanfte Harmonie durchdrungen von der so milden, feinen Frische, wieder ganz bei sich ausgewogen, das Thema wird angenommen, die frischherbe Mineralität kommt und geht in einem seidenweichen, klaren Strom.

Pinot Grigio delle Venezie DOP 2023

8.80 58.00

Guerrieri Rizzardi (Pinot Grigio)

Süffisanter Charakter - lehnt sich da sehr entspannt und gemütlich zurück, helle weiche, cremige Frucht, Birne, Pfirsich und schöne mineralisch-herbe.

Grüner Veltliner Federspiel Steinwand 2023

10.50 69.00

Schmelz (Grüner Veltliner)

In der Nase würzige Aromen mit einem Hauch von Orangenschale und gelbem Apfel. Am Gaumen saftig, schmelzige und finessenreiche Struktur und harmonischer Abgang.

Mâcon AOC La Roche-Vineuse Vieilles Vignes 2022

10.50 69.00

Domaine Merlin (Chardonnay)

Ein kräftiger, aber frischer weisser Burgunder aus dem Dorf Mâcon, welcher ein sehr guter Speisebegleiter ist.

Rioja DOCa Ayuva Blanco 2022

9.90 65.00

Viñedos de Párganos (Viura, Sauvignon blanc, Malvasia)

Leicht, floral, viele verschiedene Früchte, auch weisse Feige, Banane, Orange, mit geradezu Frische, pflanzlich, weicher Kalkstein, Minze, Menthol.



Rotweine

pro dl pro Flasche



Syrah 2015

Weingut Ziereisen (Syrah)

Eleganter Auftakt, feine Tannine im fruchtigen und schönen Abgang.
Aromen von roten Beeren und würzige Noten mit angenehmer Säure.

10.50

65.00



Wintersinger Pinot Noir AOC 2022

Kellerei Siebe Dupf (Pinot Noir)

Zarte Fruchtnoten, geprägt von einer raffinierten Finesse, mit einer eleganten Struktur und einem milden, angenehmen Mundgefühl.

9.90

65.00

Rosso del Ticino DOC Sottorocchia 2022

Tenuta San Giorgio (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)

Ein feiner, fruchtiger und mittelgewichtiger Rotwein aus dem Tessin,
welcher in grossen Holzfässern des Barriques gereift ist.

10.90

72.00

Ad Astra IGT 2021

Fattoria Nittardi (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)

Frischer Wein mit einem langen Abgang und Aromen von Lakritze sowie Pflaumen.
14 Monate in neuen und alten Fässern gereift.

9.90

65.00

Puro Malbec 2022

Dieter Meier (Malbec)

Fruchtbetonter, aus biozertifizierten Trauben vinifizierter Wein mit viel Komplexität,
Saftigkeit und Körper.

9.90

65.00

L'Orèe Rouge 2021

Domaine de Fabreques (Carignan, Cinsault, Mourverde)

In der Nase typische Noten von roten Beeren. Im Gaumen fruchtig, fein, schmeichelhaft
und bekömmlich

8.20

49.00

Toro DO Romanico 2022

Teso la Monja (Tempranillo)

Saftige, tief-dunkle Frucht, Brombeeren, Schwarze Johannisbeere,
mit dem unverkennbaren warmen mineralischen Tempranillo,
dazu reichlich parfümiert, florale Noten.

9.90

65.00

Klassische Aperitifs

Klassiker

Campari	21%	4 cl	9.90
Cynar	16%	4 cl	9.90
Martini bianco, rosso	15%	4 cl	9.70

Anis

Ricard	45%	4 cl	14.50
		2 cl	8.50
Pernod	40%	4 cl	14.50
		2 cl	8.50
Pastis 51	45%	4 cl	14.50
		2 cl	8.50
Pastis Henri Bardouin	40%	4 cl	15.50
		2 cl	9.50

Bitter

Ramazzotti	30%	4 cl	10.50
Averna	29%	4 cl	11.00
Fernet Branca	37%	4 cl	11.00

Sherry

Sherry Fino la Ina	20%	5 cl	13.00
Lustau			
Sherry Moscatel Emilin	20%	5 cl	15.50
Lustau			

Portweine

Taylor's 10 Years	20%	5 cl	14.00
Old Tawny Port			
White Port	19.5%	5 cl	12.50
Nieport			
Niepoort 20 Years	20%	5 cl	20.00
Old Tawny Port			

Mineralwasser & Softdrinks

Mineralwasser

Passugger, Allegra	3.3 dl	5.00
Passugger, Allegra	5 dl	7.90
Wasser für Wasser „Sambia“	5 dl	2.00

Süsswasser


Hausgemachter Eistee	3 dl	6.90
NYCHA Kombucha Bergkräuter	3.3 dl	5.40
Möhl Bio Süssmost Naturtrüb offen	3 dl	5.10
Gazosa al limone, all'aranciata amara, al mandarino	3.5 dl	5.90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3.3 dl	5.60
Rivella rot, Rivella blau	3.3 dl	5.60
Fever Tree Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	2 dl	5.60
Crodino	1.75 dl	6.90
Sanbittèr	1 dl	6.90
AHA Sauer Rhabarber Schorle	3.3 dl	5.60

Säfte

Orangensaft (frisch gepresst)	2 dl	7.90
Michel Ananassaft, Grapefruitsaft, Orangensaft	2 dl	6.30
Ramseier Multivitamine Nektar, Granini Tomatensaft	2 dl	6.30
Citron pressé (kalt oder heiss)	2 dl	6.90

Longdrinks

Gin & ...

Rheinbrand Dry Gin		40%	4 cl	16.00
Rheinbrand Dry Gin Hemp Edition		40%	4 cl	16.00
Tanqueray Rangpur		41.3%	4 cl	13.50
Bombay Sapphire		40%	4 cl	13.00
Hendrick`s		41.4%	4 cl	13.50
Breil Pur		45%	4 cl	16.50
Monkey 47		47%	4 cl	16.50
Mediterranean Gin Mare		43%	4 cl	16.00
Ojo de Agua		45%	4 cl	16.00
Tschin		40%	4 cl	17.50
Appenzeller Dry Gin		43%	4 cl	13.50
Gin Leon		42%	4 cl	15.00
Villa 13 Garden Gin		45%	4 cl	15.00

Vodka & ...

Absolut		40%	4 cl	12.50
Beluga		40%	4 cl	14.00
Partisan		40%	4 cl	12.50
Belvedere		40%	4 cl	14.00

Whiskies & ...

Jack Daniel`s, Tennessee		40%	4 cl	14.50
Johnnie Walker Red Label		40%	4 cl	13.50
Tullamore Dew		40%	4 cl	14.00
Chivas Regal 12years		40%	4 cl	14.50
Ballantines		40%	4 cl	13.50
Teufelhof Whisky		42%	2 cl	17.50
Teufelhof Whisky Madeira Finish		42%	2 cl	18.50

...& Kombinieren Sie Ihre Lieblingsspirituose

Fever Tree Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	2 dl	3.70
Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	3.3 dl	3.70
Orangensaft, Grapefruitsaft, Cranberrysaft	2 dl	4.70

Digestifs

Liköre

Irish Whiskey Cream Likör		2cl	4 cl
Baileys	17%		11.50
Amaretto			
Disaronno	28%		11.00
Limoncello			
Shaker	40%		10.50
Sambuca			
Molinari	40%		11.50
Holunderblütenlikör			
St. Germain	20%		13.50

Obstbrände

Vieille Prune Sélection du Château			
Coeur du Breuil	41%	13.50	20.50
Framboise Sauvage			
Metté	43%	13.50	20.50
Abricotine			
Morand	43%	13.00	20.00

Grappa & Weinbrände

Grappa di Brunello			
Fratelli Marolo	44%	14.00	19.00
Grappa del Padre			
Fratelli Marolo	45%	14.00	19.00
Vieux Marc de Champagne Club 1911			
Goyard	40%	12.50	19.50
Bas-Armagnac les grands Assemblages 8 ans			
Darroze	43%	13.00	19.50
Cognac Rare Fine Champagne VSOP			
A. E. Dor	40%	13.00	20.00

Klassische Cocktails

Negroni	16.20
(Campari, Punt e Mes, Gin)	
Cosmopolitan	16.20
(Wodka, Limettensaft, Cointreau, Cranberrysaft)	
French 75	17.70
(Gin, Champagner, Zitronensaft, Zuckersirup)	
Dry Martini Cocktail	17.20
(Gin, Noilly Prat)	
Basil Smash	17.20
(Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum)	
Mojito	17.20
(Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda)	
Melon Man	16.70
(Vodka, Melonenlikör, Grenadine, Orangensaft)	
Gin Fizz	17.20
(Gin, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda)	
Whisky Sour	14.70
(Bourbon Whisky, Zuckersirup, Zitronensaft)	
Amaretto Sour	14.70
(Amaretto, Zuckersirup, Zitronensaft)	
Paloma - Cocktail	17.20
(Tequila, Grapefruitsaft, Limettensaft, Salz)	
Pink Panther	16.70
(Vodka, Grapefruitsaft, Grenadinesirup)	
Black Russian	16.20
(Wodka, Kahlua)	
Harvey Wallbanger	16.70
(Wodka, Galliano Likör, Orangensaft)	
Espresso Martini	17.20
(Wodka, Espresso, Kahlua, Zuckersirup)	
Moscow Mule	16.70
(Wodka, Ginger Beer, Gurke, Limette, Minze)	

...oder lassen Sie sich von unseren Barkeepern beraten.

All Day Cocktails

Tscharly (Tscharly Apéritiv, Prosecco, Soda, Orange)		15.90
Belle Giselle (Giselle Apéritiv, Prosecco, Limette, frischer Ingwer)		14.70
Lillet Vive (Lillet rosé, Tonic Water, Gurke, Minze)		14.70
Wildberry Lillet (Lillet blanc, Schweppes Wildberry, Beeren)		14.70
Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Soda)		14.70
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Orange, Soda)		14.70
Cranberry Spritz (Cranberrysaft, Prosecco, Soda, Limette)		14.70
Tocco Rosso (Campari, Prosecco, Soda, Minze, Limette, Holunderblütensirup)		14.70
Blanc Cassis (Weisswein, Crème de Cassis)		8.10
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)		8.70

Alkoholfreie Cocktails

Hugolino (Holunderblütensirup, Minze, Limette, Tonic Water)	10.50
Crodino Spritz (Crodino, Tonic Water, Soda)	9.50
Ginger Berry (Ginger Ale, Cranberrysaft, Limettensaft)	10.50

Bier



Offenausschank

Stadtmuer Brauer „Engel“	3 dl	6.00
	5 dl	9.00
Stadtmuer Brauer „Bengel“	3 dl	6.00
	5 dl	9.00
Stadtmuer Brauer „Teufel“	3 dl	6.50
	5 dl	9.50
Stadtmuer Brauer „Schlingel“ IPA	3 dl	7.00
	5 dl	10.00

Weitere Biere aus der Region in Flaschen

Ueli Bier Spezial

Hell und spritzig mit ausgewogenem Hopfenaroma 3.3 dl 7.00

Stadtmuer Brauer & Ueli Bier „Kleinbasler Vagabund“

Ein duftiges, hopfiges Lagerbier mit feinen fruchtigen Noten 3.3 dl 7.00

Unser Bier Amber

Weich und süffig, leicht süsslich und feine Hopfenbitterkeit 3.3 dl 7.00

Weizenbier in der Flasche

Waldhaus (Hefeweizen)

Ein kräftiger Malzkörper, der von fruchtig frischen Noten nach Banane umgarnt wird. 5 dl 9.50

Alkoholfreies Bier in Flaschen

Waldhaus Weisse

Alkoholfreie Spezialität, malzig und süsslich, leicht 5 dl 9.50

Waldhaus Diplom Pils

Die feinherbe Alternative mit 100 % Naturdoldenhopfen 3.3 dl 6.90

Weiteres Bier aus der Schweiz in der Flasche

L'Alex le rouge, Brauerei BFM, Saignelégier (Jura)

Imperial stout. Kraftvoll, würzig und vollmundig mit 10.27% Alc. 3.3 dl 7.00

Kaffee- & Milchspezialitäten



Espresso, Ristretto		5.00
Kaffee, Kleine Schale		5.20
Cappuccino, grosse Schale, Latte Macchiato		6.50
Doppelter Espresso		6.20
Kaffee mélange		6.90
Latte Macchiato mit Vanille- oder Karamell Sirup		6.90
Matcha Latte, Chai Latte		6.90
Kalte oder warme Milch	2 dl	4.40
Für unsere kleinen Gäste: Babyccino		gratis
Kalte oder warme Ovomaltine/Schokolade	2 dl	5.10
	3 dl	5.60

Wir bieten alle Heissgetränke mit Kuhmilch, laktosefreier Milch, Hafermilch oder Sojamilch an

Teespezialitäten

Verschiedene offene Teesorten aus biologischem Anbau

Kanne	8.90
Tasse	5.60

Englische Mischung - kräftig und gehaltvoll

Darjeeling - zart und fein

Earl Grey - harmonisch aromatisiert mit Bergamotte-Öl aus Süditalien

Yun Wu Bio - würziger, chinesischer Grüntee

Verveine (Eisenkraut) - nach Zitronenkraut duftend, wohltuend

Pfefferminz - würzig, pfeffrig, erfrischend

Kamille - aromatisch, beruhigend

Vier-Jahreszeiten Früchte- und Kräutermischung - kräftig, belebend

Rooibos - Kräutertee mit weichem, süssem Geschmack

Fenchel - beruhigend, aromatisch und wohltuend

Gerne giessen wir Ihnen die Kräuter nochmals auf

Kanne	5.00
Tasse	3.00

Kleinigkeiten zum Apéritif

Schälchen Parmesan mit Olivenöl

Parmesan cheese and olive oil

6.80

Schinken- oder Olivengipfeli (nach Verfügbarkeit)

Ham or olive croissant (depending on the daily offer)

4.90

Sandwiches

ab 12:00 Uhr

Sandwich mit Tomaten und Büffelmozzarella

With tomato and buffalo mozzarella

11.50

Sandwich mit Bündner Rohschinken

With raw ham from Graubünden

11.50

Sandwich mit Salami

With salami

11.50

Sandwich mit Schweizer Hartkäse

With Swiss hard cheese

11.50

Dessert

Teufelhof Dessertteller

Teufelhof dessert plate

19.50

Hausgemachte Glace

Homemade ice cream

Pro Kugel

Per scoop

4.70

Eisbecher «surprise»

Sundae «surprise»

14.90

Eiskaffee (Kaffee mit Glace)

Iced coffee (coffee with ice cream)

14.20

Sanfter Engel (Orangensaft mit Glace)

Soft angel (orange juice with ice cream)

13.90

Früchtewähe oder Kuchen aus dem Tagesangebot (nach Verfügbarkeit)

Fruit tarts or cakes from the daily offer

5.90

Friandises

Friandises

5.90

Käse & Trockenfleisch

ab 12:00 Uhr

Auswahl an französischem Weichkäse von Maître Antony <i>Selection of French soft cheeses from Maître Antony</i>	22.80
Auswahl an Schweizer Hartkäse von Maître Beeler <i>Selection of Swiss hard cheeses from Maître Beeler</i>	22.80
Plättli mit Felino Salami aus der Emilia Romagna mit marinierten Tomaten und Cornichons <i>Platter with Felino salami from Emilia Romagna with marinated tomatoes and cornichons</i>	15.50
Plättli mit San Daniele Schinken und Auberginen-Tapenade <i>Platter with San Daniele ham and eggplant tapenade</i>	19.80
Gemischtes Plättli mit San Daniele Schinken und Felino Salami <i>Assorted platter with San Daniele ham and Felino salami</i>	17.80
Antipasti-Teller mit Parmesan, San Daniele Schinken, Bergkäse, Felino Salami, marinierten Cherry-Tomaten und Auberginen-Tapenade <i>Antipasti platter with parmesan, San Daniele ham, mountain cheese, Felino salami, marinated cherry tomatoes and eggplant tapenade</i>	23.50

Alle Teller und Plättli servieren wir Ihnen mit Brot.

All our platter are served with bread.

Frühstück à la carte

Täglich von 9:00 – 11:30 Uhr

Daily from 9:00 – 11:30 am

Stellen Sie sich Ihr eigenes Frühstück zusammen

Compose your own breakfast

Portion Birchermüesli oder Fruchtsalat	4.00
<i>Portion birchermuesli or fruitsalad</i>	
Buttergipfel von der Konditorei Beschle	2.90
<i>Butter croissant from the bakery Beschle</i>	
Weizenbrötchen oder Vollkornbrötchen	2.20
<i>Wheat bun or whole grain bun</i>	
Silserli	2.90
<i>Pretzel bun</i>	
Körbchen Brot mit Butter	8.00
<i>Basket of bread with butter</i>	
Portion hausgemachte Konfitüre oder Honig	4.00
<i>Portion homemade jam or honey</i>	
Gekochtes Ei (Bio)	4.00
<i>Organic boiled egg</i>	
Spiegeleier, Omelette oder Rührei (2 Eier)	7.30
<i>Sunnyside up, omelette or scrambled egg (2 eggs)</i>	
mit zusätzlichem Schinken, Speck oder Käse	10.70
<i>additionally with ham, bacon or cheese</i>	
Portion gekochter Schinken, Käse oder Salami	7.60
<i>Portion ham, cheese or salami</i>	
Frisch gepresster Orangensaft	7.90
<i>Freshly squeezed orange juice</i>	

HÄNOWITZ & PAGE
DIRECT TRADE
COFFEE ROASTERS

GRAFT BEER
STADTMAIER
BRAUER
BASEL
REICHBRAND
EST. 2016



Unsere Küche legt großen Wert auf Saisonalität und Regionalität.
Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder Fragen zu Inhaltsstoffen wenden Sie sich jederzeit gerne an
unsere Servicemitarbeitenden.

Das Gesetz verbietet den Verkauf von: Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige;
Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige.
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt.
Für den Euro gilt unser interner Kurs.