

m

Kühle Erfrischung

Hausgemacht

Hausgemachter Eistee 3dl 3

Softdrinks / Säfte

Mineral mit und ohne Kohlensäure 4.50

Badener Quellwasser / Sirup 3dl 3.80, 5dl 4.50, 1lt 9

Coca Cola Classic / Zero 4.50

Fanta 4.50

Rivella Rot / Blau 4.50

Gazosa Himbeere / Heidelbeere 5

Schweppes Tonic / Bitter Lemon 4.50

Sanbitter 5.5

Michel Orangensaft 5

Cranberrysaft 5

Bier

Müllerbräu Lager 2dl 4.50, 3dl 4.80

Müllerbräu Non Alcoholic 4.20

Pale Ale 5

Kitzmann Weissbier 6.50

m

Willkommen im mina

Vielen Dank für Ihren Besuch im mina – dem Ort der Kulinarik und Gemütlichkeit im Dorfkern von Würenlingen.

Wir verwöhnen Sie mit feinem Kaffee nach Barista Art und hausgemachten Köstlichkeiten.

Der Kaffee ist das Herzstück von mina. Bei der Kaffee-Zubereitung orientieren wir uns an der traditionellen italienischen Barista-Kultur und bereiten unser Kaffee-Angebot daher ausschliesslich auf Espresso-Basis zu. Geniessen Sie zum Kaffee unsere hausgemachten Kuchen.

Das kleine und feine kulinarische Angebot im mina wird täglich sorgfältig zubereitet und liebevoll angerichtet. Wir achten bei unseren Produkten auf regionale Partner mit nachhaltiger und verfolgbarer Produktion.

Bitte fragen Sie uns nach unserer Tageskarte

m

Kaffee zelebrieren

Kaffee

Kaffee Creme 4.50

Espresso 4.50

Doppelter Espresso 6.50

Ristretto 4.50

Cappuccino 5.20

Latte Macchiato 5.50

Latte Macchiato Karamell / Schoggi 6

Kaffee Melange 6

Schale 5

Tee

Schwarztee Ceylon Sunrise 4.50

Grüntee Jasmin 4.50

Grüntee Exotische Früchte 4.50

Weissertee White Peach 4.50

Früchtete Red Kiss 4.50

Ginger Lemon 4.50

Verbena 4.50

Minztee 4.50

m

Heisser Genuss

Schoggi

Kalte Schoggi 4.50

Heisse Schoggi 5

Schoggi Melange 6

Punches und Spezialkaffees

Punch Apfel / Orange / Rum 4.50

Rumpunch mit Rum 7.50

Glühwein 7.50

Schümlipflümli 8.50

Kafi Luz 7.50

Kafi Baylis 7.50

Kafi Correto 7.50

Sämtliche Milchgetränke sind auch
Laktosefrei erhältlich!

m

Hochprozentiges

Liquers

Baileys Original 4cl 9

Obstbrände Tresterbrände

Roter Williams N°9 Humbel 2cl 8

Basler Kirsch n°2 Humbel 2cl u

Vieille Williams Humbel 2cl 8

Vieille Prune Humbel 2cl 8

Spirituosen

Grappa Bonino 41° 2cl 6.50

Grappa Barrique 2cl 9.50

Cognac Rémi Martin VSOP 4cl 6.50

Cognac Delamain Pale & Dry 4cl 12

Whiskey Jack Daniels N°7 4cl 8

Whiskey Chivas Regal 12 4cl 10

Whiskey Ardbec 10 4cl 12

Rum Havanna Club 3 Anos 4cl 8.50

Rum Havana Club Anejo Reserva 4cl 9

Gin Monkey 4cl 10

Gin Bombay Sapphire 4cl 8.50

Vodka Xelent 4cl 10

m

Alkoholisches

Apéro

Cynar 4cl 8

Campari 4cl 8

Campari-Orange 11

Ramazotti 4cl 8

Martini 4cl 8

Drinks

Prosecco 7

Aperol Spritz 11

Mina 11

Giselle 11

Hugo 11

Hugo ohne Alkohol 5.50

Gespritzter Weisser 6.50

Veneziano Humbel 11

Kir Vin Blanc 6.50

Absinth Marylin 8



Wein im Glas

Weiss offen

Würenlingen Riesling-Sylvaner 6

Würenlingen Herbstgold 6.50

Anreis Roero DOCG, Italien 6.50

José Pariente, Spanien 7

Rot offen

Würenlingen Eichengärtler 6.50

Barbera d'Asti DOC Vespa, Italien 6

Montepulciano d'Abruzzo Bio, Italien 7.50

Elias Mora Crianza, Spanien 8

Rosé offen

Autan Rosé Aureto, Frankreich 6.50

Prosecco offen

Sant'Anna Prosecco DOC Tenuta, Italien 7



Wein in der Flasche

Weiss

Würenlingen Riesling-Sylvaner 45

Würenlingen Herbstgold 47

Anreis Roero DOCG, Italien 48

José Pariente, Spanien 48

Rot

Würenlingen Eichengärtler 45

Barbera d'Asti DOC Vespa, Italien 45

Montepulciano d'Abruzzo Bio, Italien 46

Elias Mora Crianza, Spanien 52

Latina Barbera d'Asti Superiore DOC, Italien 46

Prieto Pariente, Spanien 53

Rosé

Autan Rosé Aureto, Frankreich 47

Prosecco

Sant'Anna Prosecco DOC Tenuta, Italien 49

m

Klein und fein für zwischen durch

Apéroplatte pro Person 12
Oliven, Käse, Salami, usw.

Flammkuchen Classic 14
Speck und Zwiebeln

Flammkuchen der Woche 16
Wir verraten gerne was drauf ist

Käse 8

Schinken-Käse Toast 5

Mina's Sandwiches

Salami / Schinken / Käse 7

Rohschinken 8

Thon 9

m

Z'morge im Mina

s'Chline 7.00

Croissant, feines Brot, Butter und hausgemachter Konfi

Mina's Zmorge 16.50

Croissant, feines Brot, Butter und
hausgemachter Konfi mit Variation von Fleisch, Käse
und einem kleinen Früchte-Mix

s'Romantische (für 2 Personen) 48

2 Croissant, feines Brot, Butter,
hausgemachter Konfi, Variation von Fleisch und
Käse, Lachs, kleiner Früchte-Mix,
und 2 Gläser Prosecco

Supplements (oder einfach nur so):

Marion's Birchermüesli
mit frischen Früchten klein 7.50 / gross 15.00

Portion Nutella 0.70

Portion Rauchlachs 8.50

Spiegelei, Omelette oder Rührei 4.50

Schinken oder Speck gebraten 4.50

Zusätzlich Brot (2 Scheiben) 1.50

Croissants Beurre 2.20

Croissant Rustico 2.50

Frühtebrötchen 2.70

Schoggigipfel Munz 4.50

Getränke sind nicht inbegriffen!



La Dolce Vita

Coupe Mina klein 8.00 / gross 12

Feines Früchtekompott je nach Saison mit feinstem
Sauerrahmglacé und Gewürzknusperli

Eiskaffee

klein 8 / gross 12 mit Kirsch +4

Kaffeeglacé gerührt mit Espresso und 1 Kugel Vanille Glacé

Schoggi-Tarte mit Glacé 12

Marion's Empfehlung:

Geniessen Sie hausgemachtes aus unserer
Vitrine an der Bar

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten?
Sprechen Sie und an, wir informieren Sie gerne.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt.
Leiden Sie unter Allergien? Bitte Sprechen Sie uns an.



Glacé und Sorbets

Die Eiscreme und Sorbets von Lipp sind von einer Feinheit,
Konsistenz und Rarität, die der Perfektion nahe kommen.
Sie sind reine Naturprodukte und enthalten keine
chemischen Zusätze

Sorbets pro Kugel 4.50

Zitrone, Himbeere, Erdbeere, Blutorange, Mango,
Passionsfrucht, Chocolat Noir, Cassis, Aprikose

Glacés pro Kugel 4.50

Vanille-Bourbon, Kaffee, Zimt, Sauerrahm, Kokosnuss,
Doppelrahm-Meringues, Maroni-Kirsch, Amaretto,
Haselnusskrokant

Rahm 1.50

Das Sortiment kann je nach Saison ändern, fragen Sie uns!