Origali
COCKTAILS & CIGARES

Seit dem 25. August 2022 leitet uns eine starke Idee:
jeden Besuch in der Bar Origali zu einer wahren
verzauberten Auszeit fern vom Alltagstrubel zu machen.

Die Bar Origali bietet eine Welt voller Aromen: zum Trinken,
Essen oder Geniessen, jedes Angebot wurde sorgfältig
ausgewählt, um Ihre Neugier zu wecken und Ihren Gaumen zu begeistern.

Unsere talentierten Barmänner verbinden ihr Können mit der Qualität
unserer Zutaten, um Ihnen kühne Kreationen,
originell und emotional zu bieten.

Unser ganzes Team empfängt Sie gern, gibt Ihnen ein gutes Gefühl
und berät Sie, damit jeder Besuch in der Bar
Origali ein Erlebnis voller Genuss und Entdeckung wird.

Das ist und bleibt unsere Priorität.

Das Origali-Team



KLEINE GERICHTE

Gemüseteller 15.00

Hummus und Tapenade, mit geröstetem Brot

Gemischte Apéro-Platte 23.00

Regionale Käse und Wurstwaren mit frischem Brot und Cornichons

Elsässer Flammkuchen 12.00

Speck, Crème fraîche und Zwiebeln

Letzte Bestellung warme Küche 22:00

ALLERGIEN oder UNVERTRÄGLICHKEITEN ?

Wir informieren Sie gerne.

Mineralwasser, Flasche — 33 cl.

Coca Cola	7.00
Coca Cola Zero	7.00
Sinalco	7.00
Sprite	7.00
Sprudelwasser (Arkina)	5.00
Stilles Wasser (Arkina)	5.00

Tonics — 20 cl.

Three cents Mandarine & Bergamotte	7.00
Schweppes Premium Indian Tonic water	7.00
Schweppes Premium Ginger Beer & Chilli	7.00
Schweppes Premium White Peach & Holunderblüte	7.00

Fruchtsäfte — 20 cl.

Apfel / Cranberry / Ananas / Tomate	5.00

Heissgetränke

Kaffee / Espresso Spezial Nepal Mount Everest Bio Arabica	4.00
Cappuccino, Latte	5.00
Tee / Kräutertee Kollektion Länggasse-Tee nach Wahl	4.00
Heisse / kalte Schokolade	5.00

Ab 22:00 keine Heissgetränke mehr



COCKTAILS SIGNATURE

Sylvestre

15.00

Vodka, Milchpunsch (Schafsmilch, Thai-Basilikum & geröstete Kiefernknospen), Zitronensaft, Zuckersirup

Jasmin Pearl

16.00

Weisser Rum, Kokospüree, Jasmintee, Zitronensaft, Vanillesirup

Thaï Idea

15.00

Vodka, Thai-Sirup hausgemacht (Passion, Galgant & Ingwer), Kaffirlimette

Porn Star Martini

16.00

Vodka, Passionsfruchtlikör und -püree, Zitronensaft, Vanillesirup

Tamarindo

17.00

Weisser Rum, Amaretto, Tamarinden-Cordial, Granatapfel-Magnolientee, Zitronensaft, Ahornsirup

Purple Stimm

15.00

Gin, Stimm, Ananas- und Zitronensaft, Ube-Sirup hausgemacht

Ruby Fizz

15.00

Gin, Campari, Honig-Himbeer-Shrub, Zitronensaft, Grenadinesirup, Sprudel zum Auffüllen

Yu-Zouuu

15.00

Bourbon, Yuzu-Likör mit Zitronengras & Kaffirblättern, Apfelsaft, Zitronensaft, Bergamottesirup hausgemacht, Mandarinen-Soda zum Auffüllen

Thym des Bois

16.00

Pisco, Aperol, Cranberry- & Zitronensaft, Erdbeer-Thymian-Sirup hausgemacht

Amour Provençal

17.00

Mezcal oder Tequila, Luxardo, Tee Amour de Provence, Zitronensaft, Rosen-Himbeer-Sirup hausgemacht, Pfirsichbitter, Foamer

Espresso Black Ledger

19.00

Mesquite-Cognac, Absinth-Falernum, Espresso-Shot, Tonka-Vanille-Buttersirup hausgemacht

Lueur d'Agave

17.00

Tequila, Grapefruitlikör, Grapefruit-Jasmin-Cordial, Zitronensaft, Prosecco-Kumquat-Sirup hausgemacht

Klassische Cocktails

Auf Anfrage

MOCKTAILS (ALKOHOLFREI)

Magnolia Punch

10.00

Tamarinden- und Granatapfel-Magnolientee-Cordial, Ananassaft, Zitronensaft, Zuckersirup

L'émeraude

10.00

Matcha-Aufguss, Apfelsaft, Zitronensaft, Bergamottesirup hausgemacht

La Rose

11.00

Grapefruit-Jasmin-Cordial, Himbeerpüree, Cranberrysaft, Zitronensaft, Rosensirup hausgemacht

SPRITZ

Aperol Spritz

10.00

Aperol, Prosecco, Sprudelwasser

Spritz des Hauses

10.00

Je nach (stets guter) Laune des Barmans

COCKTAILS PROHIBITION

Breakfast Old Fashioned

16.00

Croissant-Calvados, Vanille-Tonka-Buttersirup hausgemacht, Angostura-Bitter, Schokolade

Provençal Negroni

16.00

Gin mit Tee Amour de Provence, Antica Formula, Campari, Pfirsich-Rinquinquin, Likör Amour Matador

Whisky

	4 cl.
Bulleit bourbon whisky (USA) 45°	10.00
Caol Ila 12 Jahre single malt scotch (Schottland) 43°	17.00
Sonoma Californian Bourbon (USA) 46°	15.00
Barrel WoodFord double Oaked bourbon (USA) 43,2°	17.00
Kavalan Oloroso Sherry Oak matured (Taiwan) 46°	26.00
Aberlour double cask Matured 16 Jahre (Schottland) 43°	24.00
Scapa Skiren Orcadian Single Malt (Schottland) 40°	19.00
Nikka whisky Barrel (Japan) 51,4°	18.00

Rum

Aktueller Rum, auf Anfrage	
La Favorite Cœur de canne agricole 4 Jahre (Martinique) 42°	15.00
Naga full proof Kingdom of Siam (Thailand) 60,1°	19.00
Cheval Bondieu (Martinique) 51,5°	29.00
Matusalem Grand Reserva (Dominik. Rep.) 40°	23.00
Dictador Platinum (Kolumbien) gereifter Rum 40°	27.00
Gelas double matured (Panama) old ron 46,1°	27.00
Kuna Davidoff Special (Panama) 42°	49.00
Duppy share 5 Jahre (Jamaika) 40°	11.00

Cognac

Cigar Club Jean Filliou 40°	28.00
Castay La Part des Hommes 56°	27.00

Armagnac

Alter Armagnac Delord 1978 40°	33.00

Vodka

Deluxe Original Vodka 7 Destillationen reines Korn 40°	8.00

Gin

	4 cl.
Bombay Sapphire 40°	8.00
Panarea Sunset Gin Italien 44°	13.00
Lord of Barbes Gin de Paris 50°	14.00
Elephant Sloe Gin 35°	17.00

Mezcal

Machetazo cupreata 45°	15.00

Tequila

Espolon blanco 40°	10.00

Absinth

Absinthe des Poètes 52%	10.00
Les Précieuses Highland 42,8°	24.00
Les Précieuses DIX 45,2°	24.00

Liköre / Brände

Absinth-Falernum 16,5°	16.00
Suze 15°	7.00
Pastis Larusée	9.00
Cointreau 40°	9.00
Grüne Chartreuse 55°	17.00
Amaretto Disarono 28°	7.00
Beirão 22°	7.00
Patròn XO Kaffee 35°	14.00

Shot 5.00

Shot Premium 6.00

Weissweine

	1dl.	75 cl.
Chasselas Légende 2025, Bouvet-Jabloir, Auvernier	7.00	37.00
Pinot Gris 2024 Bio AOC NE, Chambleau, Colombier	8.50	52.00
Sauvignon Blanc 2024, Aagne, Schaffhausen	8.50	52.00
Chasselas barrique 2020 AOC NE, Angelrath, le Landeron	9.00	55.00
Chardonnay Signature 2023, Bouvet-Jabloir, Auvernier	13.50	79.00

Rotweine

Aktueller Malbec	7.00	40.00
Pinot Noir Excellence 2023 Bio AOC NE, Keller, Vaumarcus	8.00	43.00
Métissage 2024 Bio AOC NE, Chambleau, Colombier	9.50	58.00
Merlot signature 2023, Bouvet-Jabloir, Auvernier	14.00	79.00

Roséweine

L'estival Légende 2024, Bouvet-Jabloir, Auvernier	7.50	47.00
Œil-de-perdrix Sélection Or 2026, Angelrath, Le Landeron	7.00	43.00
Pflaumenwein gekühlt (JP)	7.00	42.00

Champagner & Schaumweine

Rosé-Schaumwein brut Signature 2020, Bouvet-Jabloir, Auvernier	89.00
Blanc de Noirs brut EPC AOC 2023	124.00
Blanc de Blancs Nature EPC AOC	153.00
Prosecco Menestrello 8.00	35.00

Flaschenbiere

	33 cl.
La Ribs (la Meute, Chaux-de-Fonds) rauchiges Dunkles 5°	9.00
Dinkel-Weissbier (la Comète, Chaux-de-Fonds) 4,9°	9.00

Bier vom Fass

Koalager hell (BFM, Saignelegier) 4,2° (3dl.)	6.00
Koalager hell (BFM, Saignelegier) 4,2° (5dl.)	8.00

ZIGARREN

ZIGARREN KUBA

Wegen unregelmässiger Lieferungen und Preisschwankungen gibt es kubanische Zigarren ausserhalb der Karte, als Vorschlag oder limitiert.

ZIGARREN DOM. REP.

21.00 **Arturo Fuente Best-Seller, Stärke 3/5**

Erdige Töne, angereichert mit Zitrus- und Zedernnoten

20.00 **Avo Classic Robusto, Stärke 3/5**

Aromen von Nüssen, Kaffee und Pfeffer

34.00 **Davidoff Grand Cru Robusto, Stärke 3/5**

Würziger Geschmack, pfeffrige Note, Holz & Chili

40.00 **Davidoff Millennium Robusto, Stärke 4/5**

Noten von Schokolade, geröstetem Kaffee und Karamell

19.00 **Davidoff Aniversario Entreacto, Stärke 3/5**

Eine elegante Komplexität, die mit Kräuteraromen beginnt, welche warme Zedernholz- und Rahmnoten ergänzen. Im zweiten Drittel werden Zitrus und frische Gewürze von herzhaften Noten gerösteter Nüsse überlagert

30.00 **Davidoff Signature 6000, Stärke 2/5**

Etwas schlanker als ein Robusto, ergibt diese Zigarre einen dichten, doch sanften Rauch, getragen von eleganten Holz- und Erdnoten, die in einem ausserordentlich cremigen Abgang ausklingen

24.00 **Davidoff Signature 2000, Stärke 2/5**

Ein aussergewöhnlicher Zug, Aromen von schwarzem Kaffee und Holz, ergänzt durch einen cremigen Abgang

38.00 **Davidoff Winston Churchill Robusto, Stärke 3/5**

Noten von Leder, Nüssen, Kaffee, Pfeffer, Eiche, Gewürzen

40.00 **Davidoff Winston Churchill Late Hour Toro, Stärke 4/5**

Der Gaumen wird von vielfältigen Nuancen aus schwarzem Pfeffer, schwarzem Kaffee, Süsse, gereiftem Leder, Holz und Gewürzen verzaubert. Diese aussergewöhnlich komplexe Zigarre hinterlässt bestimmt einen starken Eindruck

14.00 **Davidoff WSC Late Hour Petit Panetela, Stärke 4/5**

Vielfältige Nuancen aus schwarzem Pfeffer, schwarzem Kaffee, Süsse, gereiftem Leder, Holz und Gewürzen

31.00 **Davidoff Nicaragua Robusto, Stärke 3/5**

Süsse und salzige Empfindungen mit feinen Ledernoten und langem Abgang. Ein bittersüsses Geschmackserlebnis, geprägt von seinem würzigen, pfeffrigen Charakter

21.00 **Davidoff Nicaragua Short Corona, Stärke 3/5**

Süsse und salzige Empfindungen mit feinen Ledernoten und langem Abgang

42.00 **Davidoff Nicaragua Diadema, Stärke 3/5**

Cigar Journal: 95 von 100 Punkten ... Leicht würzig und geschmeidig in der Rauchtextur, ein Hauch Pfeffer... eine feine Zigarre mittlerer Stärke mit dezenten Nussaromen, unterstrichen von cremiger Süsse, mal zart, mal bitter, Aromen von Holz, Gewürzen, Karamell mit Kaffee und Schokolade. Mit Noten von Leder, Gewürzen und Pfeffer

35.00 **Davidoff Escurio Gran Toro, Stärke 3/5**

Chili spielt um mildere, cremigere Noten. Aromen von Eiche, Lakritze, Früchten, Salz und Leder kommen im zweiten Drittel hinzu. Zum Schluss krönen Kaffee- und Chili-Schokoladenaromen das Erlebnis in einem Finale von bezaubernder Komplexität

19.00 **Griffin's Perfecto, Stärke 2/5**

Noten von Erde, Holz, Trockenfrüchten, Gewürzen. Beginnt mit tiefen Holznoten, gefolgt von Nuancen von cremigem Kaffee. Auszeichnend sind auch sanfte, würzige Akzente, die den Gaumen durchgehend fesseln. Haselnuss- und Walnussaromen runden dieses einzigartige Geschmackserlebnis ab

10.00 **León Jimenes, Stärke 2/5**

Diese Zigarre hat mittlere bis starke Stärke und ist bei Liebhabern kubanischer Zigarren beliebt. Ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis

15.00 **La Aurora 107 Nicaragua Robusto, Stärke 4/5**

Das erste Drittel bietet Noten von geröstetem Biskuit, Ingwer und Gewürzen mit feinen Muskatnuss-Akzenten. Das zweite Drittel betont weiter Muskat mit einem Hauch Zimt und Lakritze. Eine aussergewöhnlich milde, harmonische Zigarre

13.00 **Camacho Corojo Robusto, Stärke 4/5**

Ein intensiver, doch ausgewogener Rauch mit Noten von Pfeffer, Erde und Leder, gefolgt von anhaltender Süsse

13.50 **Camacho Connecticut Robusto, Stärke 2/5**

Die cremigeren ersten Noten weichen im zweiten und dritten Drittel mehr Substanz

10.00 **Macanudo Inspirado White Robusto, Stärke 3/5**

Eine Zigarre voller Erd- und Gewürznoten

11.00 **Zino Nicaragua Robusto, Stärke 3/5**

Die ersten Noten erfüllen den Gaumen mit Zedernholz und weichen kräftigeren Noten wie Leder und Pfeffer. Das letzte Drittel wird genussvoller, mit Noten von Milchkaffee und dunkler Schokolade

12.00 **Zino Honduras Toro, Stärke 4/5**

Diese Kennerzigarre zeigt ein Aromaprofil mit deutlichen Noten von Rosenholz, Orange und Rahm, während die Zitrusnoten im zweiten Drittel zunehmen. Das letzte Drittel mündet in einen cremigen Abgang, eine strukturierte, sich entwickelnde Aromenfolge.

Ein milder, gut gereifter Rum mit Aromen von karamellisiertem Zucker, Vanille und Orangenschale passt zu seiner sämigen Textur, den Zitrusnoten und Rosenholznuancen.

ZIGARREN HONDURAS

11.00 **Zino Honduras Robusto, Stärke 4/5**

Diese Vitola begeistert Kenner und zeigt ein typisch zentralamerikanisches Geschmacksprofil, komplex und tief. Sie offenbart Noten von Rosenholz, Orange und cremige Nuancen. Ihre Entwicklung zeichnet sich durch harmonische Ausgewogenheit und feine Aromatik aus

ZIGARREN NICARAGUA

10.00 **Zino Nicaragua Short Torpedo, Stärke 3/5**

Holznoten von Zeder. Die Stärke baut sich auf, ohne je aufdringlich zu werden. Das letzte Drittel bietet genussvollere Noten mit Aromen von Kaffee, Gewürzen und Schokolade. Eine Zigarre, die sich zu jeder Tageszeit mühelos geniessen lässt

24.00 **Crazy Monkey Big Robusto, Stärke 3/5**

Nach leichtem Anzünden sind die ersten Züge grosszügig und füllen den Gaumen mit Gewürzen, getragen von erdigen Noten. Das zweite Drittel entwickelt sich gut und die Stärke stellt sich rasch ein

ZIGARREN MOSAMBIK

20.00 **Bongani Short 458 Gordo, Stärke 4/5**

Beginnt mit holzigen und erdigen Noten, entwickelt sich mit würzigen Aromen und endet mit Kakao- und Gewürzintensität