

SILO

BAR | EVENTS | GALLERY

Raum für Leidenschaft

SPECIALS

HIGHLIGHT EVENTS

NOV. - DEZ. 26	SILO X-MAS NIGHTS
24.07.27	Ü40 SUMMER FESTIVAL MIT 2 DJ'S
10. - 15.08.27	SILO ROOFTOP OPEN-AIR CINÉMA

www.silo.bar



CHRISTMAS NIGHTS

für Private, Kleinfirmen oder Vereine

Nach dem Erfolg der vergangenen Jahre organisieren wir wieder
speziell für kleinere Gruppen unsere beliebten Weihnachtsabende:

Donnerstag, 05. November 2026
Donnerstag, 12. November 2026
Freitag, 13. November 2026 (ausgebucht)
Donnerstag, 19. November 2026
Mittwoch, 25. November 2026
Donnerstag, 26. November 2026 (ausgebucht)
Freitag, 27. November 2026
Donnerstag, 03. Dezember 2026
Donnerstag, 10. Dezember 2026
Freitag, 11. Dezember 2026 (ausgebucht)
Donnerstag, 17. Dezember 2026

Menu Angebot:

Fondue, Raclette, Fondue Chinoise (auch Vegi) & Entrecôte Café de Paris (auch Vegi)

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

ZUM APÉRO ODER ZWISCHENDURCH

die SILO-Hausspezialitäten

BRUSCHETTAS VEGI **29.50** Platte mit 9 Stück
14 ½ Portion mit 4 Stück
mit Stracciatella aus dem VALLEY, konfierten Tomaten, Zitronenöl & Kräutern

BRUSCHETTAS LACHS **33.50** Platte mit 9 Stück
16 ½ Portion mit 4 Stück
mit hausgemachtem geräucherten Lachstatar, Zitronenöl & Dill

** vegan & glutenfreie Platten möglich **
** **dauert ein paar Minuten, da wir die Platten immer frisch zubereiten** **

SUPPE **11.50** klein
18 gross
Hausgemachte Kürbissuppe mit getoastetem Zwirbelbrot vom Beck



UNSERE HAUSSPEZIALITÄT AUF VORBESTELLUNG

for Meat Lovers

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS (200g/Person) 49.50

Feinstes Schweizer Bio Rinds-Entrecôte von unserem Hausmetzger mit der unübertrefflichen Kräuterbutter nach dem Geheimrezept der Chefin. Dazu servieren wir Rosmarin Kartoffeln sowie feinster Maggia Pfeffer, Fleur de Sel & Chili Flocken zum selbst Würzen.

Nachschlag pro 100g **20**

VEGETARISCHE VARIANTE MIT PLANTED-STEAK (120g/Person) 39.50

Unsere Spezialität wird nur kurz angebraten und auf der Platte roh serviert. Nach dem Entzünden des Rechauds schmilzt die Kräuterbutter und jeder kann das Fleisch nach seinem bevorzugten Garzustand zubereiten.

Achtung Suchtgefahr! En Guete.



DAS BESTE FONDUE DER REGION

Hausmischung nach 40-jähriger Tradition unseres Partners Weber Comestibles

CLASSIC FONDUE «moitié-moitié» (Mischung 300g/Person) 29.50

Gruyère AOC Moléson primeur/corsé & zwei Vacherin AOC
Dazu servieren wir das Fonduebrot zum Brechen.

Nachschlag pro 100g **8**

TRÜFFEL FONDUE «moitié-moitié» (Mischung 300g/Person) 39.50

Dieselbe Mischung, jedoch mit Trüffelöl und schwarzem Schweizer Trüffel verfeinert.

Nachschlag pro 100g **11**

BEILAGEN

Gschwellti & Silberzwiebeln-Cornichons, je **5.50**

KIRSCH 4cl

vom «Buur us Muur», Bachofen Obstbau, Maur, 42% vol. **8.50**



RACLETTE AUF VORBESTELLUNG

feinster Raclette Käse von unserem Partner Weber Comestibles

«CLASSIC» mit 4 Käse Sorten (300g/Person) **36**

Nachschlag pro 120g **12**

«TRÜFFEL» mit 4 Käse Sorten inkl. Trüffel (300g/Person) **43**

KÄSE AUSWAHL

Natur · Chnobli · Chili · Pfeffer · Trüffel (+7.00)

inkl. Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben und Gewürze

KIRSCH 4cl

vom «Buur us Muur», Bachofen Obstbau, Maur, 42% vol. **8.50**



FONDUE CHINOISE AUF VORBESTELLUNG

ab 6 Personen

FONDUE CHINOISE (250g/Person) 47.50

mit 5 verschiedenen Sorten vom Hausmetzger mit Rindsbouillon
(regionales Fleisch: Kalb, Rind, Lamm, Poulet & Hackkügeli).
Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln oder Reis, verschiedene Früchte,
4 verschiedene Saucen, Cornichons und Silberzwiebeln.

FONDUE CHINOISE VEGETARISCH (250g/Person) 43.50

frisches, saisonales Gemüse mit Gemüsebouillon.
Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln, verschiedene Früchte & Saucen,
Cornichons und Silberzwiebeln.

KIRSCH 4cl

vom «Buur us Muur», Bachofen Obstbau, Maur, 42% vol. **8.50**



HAUSGEMACHTES SCHOGGIMOUSSE 11.50
mit saisonalem Coulis - von der Chefin mit Liebe zubereitet

HAUSGEMACHTES PARFAIT 9.50
das Halbgefrorene im Weckglas – eine Sünde wert

GLACECHÜBELI VOM BAUERNHOF VOLLENWEIDER 5.50
verschiedene Flavors – Sorbets & Rahmglace

AFFOGATO 9.50
Der Klassiker aus Italien – eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen
Zum Verschmelzen!

SÜSSWEIN 37.5cl
«Noces d'Or» Chasselas Passerillé AOC Lavaux, Waadt, Schweiz **61**
«Muscat d'Alexandrie», Daschbosch, Südafrika **77**





APERITIFS & VIRGINS

HUGO **14** mit | **11** ohne
Prosecco · Minze · Limette

«mix your own»
Holunder mit | ohne
Cranberry mit | ohne
Mango mit | ohne
Strawberry mit | ohne
Pumpkin Spice mit | ohne

JSOTTA SPRITZ **14** mit | **11** ohne
Prosecco

«mix your own»
Apéritivo mit | ohne
Bitter mit | ohne
Vermouth Bianco mit | ohne
Vermouth Rosé ohne
Vermouth Rosso mit | ohne

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



SIGNATURES

MAGGI*LICIOUS* **14** mit
Apéritivo · Prosecco · Orangensaft · Maggi Würze

MAGGI*MANGO* **16** mit
Vodka · Citro · Mango · Maggi Würze

SILO*SOPHIE* HOT **16** mit
Rum · Cointreau · Cranberry Sirup · frische Minze · Maggi Würze

SILO*NADE* HOMEMADE **8** ohne
Lass dich überraschen - ohne Alkohol

SPICY PROSECCO **12** mit
eisgekühlter Winterzauber

WINTER SPICE GIN TONIC **19** mit
Züri Gin «Winter Spice» · Gents Tonic

GLÜH-GIN **16** mit
Züri Gin «Winter Spice» - der wärmt auch von Innen

PUMPKIN SPRITZ **16** mit | ohne
Prosecco · Pumpkin Spice SIrup

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



PEARFECTION 18
Birnenbrand · Zitronensaft · Zuckersirup · Orangebitters · Eiweiss

THE «O» SOUR 18
The «O» Gin · Zitronensaft · Zuckersirup · Angostura · Eiweiss

AMARETTO SOUR 18
Amaretto · Zitronensaft · Zuckersirup · Angostura · Eiweiss

BLACK VELVET 18
Mûre · Rum · Limettensaft · Zuckersirup · Eiweiss

COINTREAU SOUR 18
Cointreau · Limettensaft · Zuckersirup · Angostura

RUBY ROAST 18
Ruby Chocolate Sirup · Vodka · Kaffeelikör · Zitronensaft · Eiweiss

APÉRITIVO SOUR 18
Apéritivo · Zuckersirup · Zitronensaft · Eiweiss

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



CLASSICS & VIRGINS

NEGRONI **17** mit | **15** ohne
Ginuine Gin · Jsotta Rosso · Jsotta Bitter

WHITE NEGRONI **17**
Ginuine Gin · Jsotta Bianco · Luxardo Bitter

BLACK RUSSIAN **16.50**
Vodka · Kaffeelikör

ESPRESSO MARTINI **16**
Vodka · Espresso · Kaffeelikör

PORNSTAR MARTINI **16**
Vodka · Passionsfruchtlikör · Vanille · Limetten · Prosecco Shot

MULES **16** mit | **14** ohne
Jsotta Apéritivo mit | ohne · Moscow mit · London mit | ohne · Cuban mit

MOJITOS **16.50** mit | **14.50** ohne
Classic · Cranberry · Mango · Strawberry · Pumpkin

CAIPIS **16.50** mit | **14.50** ohne
Classic · Cranberry · Mango · Strawberry · Pumpkin

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



WINTER SIGNATURE

BARREL AGED NEGRONI 20

The «O» Gin · Jsotta Rosso · Jsotta Bitter

1 Monat im Eichenfass gereift

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



WINTER SIGNATURE

TROIS ROIS 18

Birnenbrand · Scotch · Winterspice Sirup · Fresh Lime



WINTER SIGNATURE

MEXICAN SPICE 19

Tequila · Cointreau Spicy · Prosecco · Preiselbeer-Püree · Honigsirup

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



WINTER SIGNATURE

WHITE NIGHT 20

Vodka · Kaffeelikör · Sweet Velvet Foam

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



WINTER SIGNATURE

LOST PARADISE 18

Malibu · Rum · Kokospüree · Ruby Chocolate Sirup · Ananassaft · Schokoladenlikör

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



WINTER SIGNATURE

SILK ROAD 18

Gold Gin · Ingwer · Fresh Lime · Agavensaft · Orangebitters

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



THE «O» GIN 18 (inkl. Gents Tonic)
Der SILO-eigene London Dry Gin mit einem Hauch Chili
«*Some like it hot*» - lass dich aphrodisieren!

Flasche 70cl zum Mitnehmen (Nr. 1 - 292) 55

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



GIN EXPERIENCE

THE «O» GIN 18
London Dry mit einem Hauch Chili · Gents Tonic

GINUINE ALPINE HERBES 18
Schweizer Alpenkräutermix · Gents Tonic

G'NUINE ZERO 16 ohne
Wacholder oder Pink Grapefruit · Gents Tonic

GOLD 999.9 FINEST TANGERINES 20
Spanische Mandarinen · Gents Mexican Grapefruit & Saffron Tonic

FALCO 21
Thailändische Mango · Fever-Tree Tonic

ISLE OF HARRIS 21
Meeresalge · Fever-Tree Tronic

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



TEQUILA EXPERIENCE

Mijenta ist eine preisgekrönte Premium-Tequila-Marke aus den Hochländern von Jalisco, Mexiko. Sie wurde 2020 gegründet und zeichnet sich durch ihre nachhaltige Produktion, handwerkliche Fertigung und ein starkes Engagement für die lokale Gemeinschaft aus. Mijenta ist der weltweit einzige B-Corp zertifizierte Tequila der Welt, welcher bereits mehrere Auszeichnungen erhalten hat.

BLANCO – 2cl **10** | 4cl **15**
frisch & fruchtig

REPOSADO – 2cl **15** | 4cl **20**
8 Monate im Holzfass gereift, sanft & nussig

ANEJO GRAN RESERVA – 2cl **18** | 4cl **29**
18 Monate im Holzfass gereift, komplex - das Flagship

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

SILO

BAR | EVENTS | GALLERY

Besondere Events verdienen einen besonderen Ort

Im SILO Rooftop schaffen wir Raum für einzigartige Momente. Ob Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Produktlaunch oder Seminar – bei uns bekommst du nicht nur eine aussergewöhnliche Location, sondern auch ein herzliches Team, das mit Leidenschaft und Liebe zum Detail für dich da ist.

Wir lieben es, Events mit einer persönlichen Note zu gestalten. Dabei schaffen wir eine warme Atmosphäre und sorgen dafür, dass du dich vom ersten Moment an wohlfühlst. Mit Platz für bis zu 120 Gäste ist genug Raum für grosse Gefühle und bleibende Erinnerungen.



Erzähl uns von deinem Event – wir kümmern uns um den Rest.

Deine Gastgeber,
Daniela & Rainer Quenzer

www.silo.bar

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar



SEASON WINES

WEISS

NADINE SAXER (CH) – BLANC DE NOIR

Pinot Noir

1dl	7.5dl	1.5lt
8.50	56	-

DÉZALEY MARSENS GRAND CRU (CH)

Domaine Tour de Marsens, Lavaux - Chasselas

1dl	7.5dl	1.5lt
10	69	138

ROSÉ

NADINE SAXER (CH) – NOBLER ROSÉ

Pinot Noir

1dl	7.5dl	1.5lt
9	58	-

ROT

CHÂTEAU LYNCH BAGES 1998 (FR)

Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot

1dl	7.5dl	1.5lt
39	250	-

CLOS D'AGON (ES) - TINTO

Cab. Franc, Syrah, Petit Verdot, Cab. Sauvignon

1dl	7.5dl	1.5lt
14	89	189

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



BEERS

SCHÜTZENGARTEN EDELSPEZ

Stange 30cl **5.50**

Grosses 50cl **9**

SCHÜTZENGARTEN AMBER

Klosterbräu Bügel 33cl **6.50** mit

Bio Amber 33cl **6.50** ohne

STAMMHEIMER HOPFEN

Naturtrüeb 33cl **6.50** mit

SCHÜTZENGARTEN IPA

Hell 33cl **6.50** mit

Hell 33cl **6.50** ohne

SCHÜTZENGARTEN WEISSBIER

Weisser Engel 50cl **9** mit | ohne

SCHÜTZENGARTEN GRAPEFRUIT

Orange & Zitrone 33cl **6.50** ohne

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST



SOFTS & HOTS

SOFTS

Mineralwasser Piz Sardona mit | ohne 40cl **6.50**
Vivi Kola | Vivi Kola Zero 33cl **5.50**
Vivi Tea | Vivi Bio Apfelschorle 33cl **5.50**
Fever-Tree Tonic 20cl **6**
Gents-Tonic | Bitter Lemon | Ginger Ale | Mate 20cl **6**
Gents-Ginger Beer | Grapefruit Safran 20cl **6**
Red Bull 25cl **6.50**
Sanbitter 10cl **5**
Saft - Orange | Cranberry | Ananas 20cl **5.50**

HOTS

Espresso | Café Créme **4.90**
Doppelter Espresso **6.90**
Latte Macchiato **5.90**
Cappuccino | Schale | Schoggi | Ovi **5.20**
Tee diverse Sorten **4.90**

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST
SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

HIGHLIGHT EVENTS 2027



Juni 2027
17.00h

CLOS D'AGON VERTIKAL DEGUSTATION

Es erwartet dich ein genussvoller Abend bei der vertikal Degustation des spanischen Weinguts «Clos d'Agon» mit dem Besitzer & Kellermeister. Dazu werden feine Tapas serviert. Die Teilnehmerzahl ist limitiert. Anmeldung info@silo.bar.



24.07.27
19.00 h

Ü40 SUMMER FESTIVAL

tanzparty40.ch & tanznacht40.ch präsentieren das Ü40 Open-Air Summer Festival. Main Floor mit Discotunes & Party Classics by DJ Nameless, Vintage Floor auf dem Pioneer's Deck mit Vintage Sound & Classics by DJ The Barber.



10. – 15.08.27
18.30 h

SILO ROOFTOP OPEN-AIR CINÉMA

Wo einst Maggi duftete, flimmert heute Kinozauber über den Dächern des VALLEY's: ein einmaliges Boutique Rooftop Open-Air-Erlebnis unter freiem Sternenhimmel, wo grosse Geschichten zum Leben erwachen.



NOV. - DEZ. 27

X-MAS NIGHTS

Zu den beliebten Weihnachtsessen für Teams bis 25 Personen laden wir dich in die kuschlige SILO Lounge zum gemütlichen Feiern ein. Es stehen diverse Abende zur Auswahl. Sprecht uns an. Jingle Bells!