

APERITIFS

Campari Soda	23%	4 cl	9.50
Campari Orange	23%	4 cl	12.00
Cinzano	15%	4 cl	9.50
Cynar	16%	4 cl	9.50
Ricard	45%	4 cl	12.00
Sherry Alexandro Manzanilla	14%	5 cl	7.-
Aperol Sprizz		1 dl	12.00
Gespritzter Weissler süss / sauer		1 dl	7.50

LONGDRINKS MIT...

Bombay Sapphire			14.-
Hendrick's			15.-
Jinzu Gin			19.-
Tschin			19.-
Tanqueray Rangpur			18.-
The Duke			16.-
The Elephant			16.-
Wint & Lila			17.-
Modernist Alpine Dry Gin Der Gin aus dem Baselbiet			17.-
Bayswater Gin			18.-
Hanami Dry Gin			18.-
Monkey 47			19.-
Chase Vodka			14.-
Havana Club añejo reserva			15.-
Elijah Craig, 12 years			16.-

BIERE

Lager «unser spritziges helles» untergärig	4,8%	3 dl	5.20
(Vom Volta Bräu)		5 dl	8.20
Rye Red Ale	4,9%	3 dl	5.50
		5 dl	8.50
Appenzeller Quöllfrisch / Weizenbier		5 dl	8.20
Appenzeller Schwarzer Kristall / Sonnwendig (Alkoholfrei)		3.3 dl	5.60
Gleis 1 Bier (Diverse Sorten)		3.3 dl	6.80

consum

RHEINGASSE 19, 4058 BASEL, T +41 61 690 91 30
 INFO@CONSUMBASEL.CH, WWW.CONSUMBASEL.CH



WINTER IM CONSUM

OLIVEN MIX AUS DEN BESTEN REGIONEN SPANIENS

Manuell geerntet, naturbelassen nicht chemisch behandelt und nur mit Wasser gewaschen sowie in Salzwasser eingelegt kommen unsere Oliven aus dem Priorat - Toledo und Sevilla

9.50

CONCOMBRE

Dieses Getränk schaut dem Ende des Sommers traurig hinter her. Wer es denn doch frisch und sommerlich haben möchte, bestellt genau das Richtige.

Celestino (Zitronenlikör) Lillet – Fever Tree Tonic – Gurken

11. –

FEDERICA CON CAVA

Ein mediterraner Genuss, Granatapfelkerne schweben im Glas, der Geruch von Orangen aus Valencia in der Nase - verfeinert mit Cava Reserva de la Familia aus dem Haus Juvé y Camps.

14. –

MONKEY BEER

Schlehenliqueur von Monkey 47 aus dem Schwarzwald mit Ginger Beer von Fever Tree.

Eine Kombination von kräftigem Ingwergeschmack und dezenter fruchtiger Schlehe im Nachklang.

12. –

WHISKEY UND BOURBON

IRLAND		2CL	4CL
Readbreast Pot Still, 12 years	40%	9.–	15.–
USA			
Elijah Craig, 12 years	47%	8.50	13.50
Wild Turkey, Rare Breed	50.5%	9.50	15.–

RUM

		2CL	4CL
Havana Añejo Reserva, Kuba	45%	8.–	11.–
Plantation, 3 Stars White, Karibik	41.2%	9.–	12.–
Diplomatico, Reserva Exclusiva, Venezuela	40%	9.–	15.–
Zacapa Etiqueta Negra Solera, Guatemala	40%	9.–	15.–
Matusalem Gran Reserva 23 años, Dom. Rep.	40%	10.–	16.–
Zacapa Centenario XO 25 años, Guatemala	40%	16.–	25.–

COGNAC, ARMAGNAC & BRANDY

		2CL	4CL
Cognac Rare VSOP, A. E. Dor	40%	11.–	19.–
Cognac XO, A. E. Dor	40%	15.–	24.–
Cognac Réserve Nr. 6, A. E. Dor	40%	22.–	34.–
Bas Armagnac, Darroze	43%	13.–	21.–

WHISKY

SALUMERIA

		2CL	4CL		
LOWLAND				SALAMI	
Auchentoshan, 18 years	43%	13.-	18.-	3 Salamispezialitäten nach Wahl des Chefs	17.-
CAMPBELLTOWN				MILD UND SCHARF	
Springbank Eighteen, 18 years	46%	17.-	24.-	Coppa Parma «legata a mano» und N'duja	15.-
ISLE OF ISLAY				SCHWARZFUSS	
Laphroaig, Quarter Cask	48%	11.-	16.-	Sardischer Rohschinken «Sgambato Pepato» und Chorizo Iberico	17.-
ISLE OF SKYE				Alle Plättli werden mit Brot, «Gschwellti» und hausgemachtem Chutney serviert	
Talisker, 10 years	45.8%	8.-	15.-		
ISLE OF ORKNEY				SCHWEIZER ROHMILCHKÄSE	
Scapa, 16 years	40%	10.50	16.50		
Highland Park, 21 years	40%	22.-	33.-		
ISLE OF JURA				BACH	
Isle of Jura, 21 years	46%	19.-	28.-	Wildbach Käse und Greyerzer Moléson Vieux-Suisse 18 Mte.	16.-
BLENDS				WEISS UND GEISS	
Monkey Shoulder	40%	11.-	16.-	Ziegen-Weichkäse und Caprino Geisskäse	15.-
JAPAN NIKKA				ROT UND FELSEN	
Blended Whiskey From the Barrel	51.4%	8.50	13.50	Bio Försterkäse und Waldsberger Felsenkeller Surchoix	17.-
COFFEY GRAIN WHISKEY	40%	10.50	16.-		

GEMISCHTE PLÄTTLI

Bunt gemischt nach Wahl des Chefs
oder nur Salumi- / nur Käsespezialitäten 18.-

Alle Plättli werden mit Brot, «Gschwellti» und passendem Dip serviert

SPEZIAL-PLÄTTLI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGT
mit Zitronen-Olivenöl von Marti 19.-

JAMON IBERICO PATA NEGRA SCHINKEN 24 MTE GEREIFT
UND BASLER KRÄUTERKÄSE MYLK 26.-

Die Plättli werden mit Brot & «Gschwellti» serviert

Süss

SCHOGGIKUCHEN 6.-

SCHOGGIMOUSSE
«Grand Cru Venezuela 75%» 9.-

PANNA COTTA
mit Waldbeerencoulis 9.-

CANTUCCI (Portion) 2.-

BRUTTI MA BUONI (Portion) 2.50

GRAPPA

Grappa di Rosso Faye, Pojer & Sandri	48%	10.50	18.-
Grappa di Traminer, Pojer & Sandri	48%	11.-	19.-

AUS DEM HOLZFASS

		2CL	4CL
Grappa di Moscato 5, Marolo	42%	11.50	19.-
Grappa di Barolo 9, Marolo	50%	13.50	21.-
Grappa di Barolo 15, Marolo	50%	15.-	24.-
Grappa Crognolo, Tenuta Sette Ponti	45%	16.-	25.-
Grappa di Barbera, Roccanivo Berta	45%	18.-	27.-

OBSTBRÄNDE

		2CL	4CL
Vieille Prune, Destilleries Peureux Fongrolles	42%	9.50	16.-
Quitte, Meyer	43%	10.50	18.-
Kirsch, L. Humbel	43%	11.50	19.-
Damassine, Grillette Mürset	43%	15.-	24.-

HOCHPROZENTIGES

GIN (4 CL)

Bombay Sapphire	40%	10.-
Hendrick's	41.4%	11.-
Hanami Gin	43%	14.-
Tanqueray Rangpur	41.3%	15.-
Elephant	45%	12.-
The Duke	45%	12.-
Jinzu Dry Gin	41.3%	15.-
Bayswater Gin	44%	14.-
Tschin	40%	15.-
Modernist Alpine Dry Gin	44%	13.-
Wint & Lila	40%	13.-
Monkey 47	47%	15.-

VODKA (4 CL)

Chase	40%	10.-
-------	-----	------

LIKÖRE (4 CL)

Averna	32%	9.-
Appenzeller	29%	9.-
Ramazotti	30%	9.-
Bio Amaretto Dwersteg	20%	9.-
Limoncello Virtus	33%	9.-
Bailey's Irish Cream	17%	9.-

WEISSWEINE PRO GLAS (1 DL)

Vinha Defesa, Herdade do Esporão, Alentejo (P) 2015	6.90
Verdejo en Barrica, Reina de Castilla, Rueda (E) 2014	7.40
Riesling Fass 16, Lauer, Mosel (D) 2015	8.60
Vigna di Gabri, Donnafugata, Sizilien (I) 2014	9.30
Schloss Weinfelden, Weingut Burkhart, Thurgau (CH) 2012	11.20

ROSÉ PRO GLAS (1 DL)

Venus Rosé, Domaine Pinchinat, Provence (F) 2015	7.10
--	------

ROTWEIN PRO GLAS (1 DL)

El Primavera, Agricola Labastida, Rioja (E) 2015	6.90
Gesellmann zb, Gesellmann, Burgenland (A) 2014	8.20
Lagrein, Georg Ramoser, Alto Adige (I) 2014	9.30
Cornalin, Cave Biber, Wallis (CH) 2014	10.40
Luis Pato Vinha Pan, Luis Pato, Beiras (P) 2009	12.10
Barolo Albarella, Andrea Oberto, Piemonte (I) 2012	13.20

SCHAUMWEINE PRO GLAS (1 DL)

Moscato d'Asti, Saracco 2015	9.50
Prosecco Stefany Bio, Pizzolato	10.50
Cava "Reserva de la Familia", Juvé y Camps 2013	11.80
Champagne Brut Grand Cru, Herbert Beaufort	14.50

PORT- UND SÜSSWEINE PRO GLAS (5 CL)

Kabir Moscato di Pantelleria, Donnafugata, Sizilien (I) 2015	8.-
Moscatel de Setúbal, Bacalhã (P) 2000	9.-
LBV Port, Quinta do Crasto 2010	9.50

GERNE ÖFFNEN WIR FÜR SIE AB 3 DL EINE FLASCHE
AUS DER GROSSEN WEINKARTE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Basler Wasser	3 dl	3.90
	5 dl	4.90
	10 dl	8.50
Süssmost vom Nusshof / gespritzt als Schorle	3 dl	4.80
Fruchtsäfte – Orange / Tomate	2 dl	4.80
Bio – Limonaden – LemonAid		
Blutorange / Grapefruit	3.3 dl	5.90
Maracuja / Mango	3.3 dl	5.90
Limette	3.3 dl	5.90
Fritz Bio Rhabarbersaftschorle	3.3 dl	5.90
Ice Tea, ChariTea red Bio «Rooibos-Tee mit Passionsfrucht»	3.3 dl	5.90
ChariTea mate Bio «Mate-Tee mit Schwarz-Tee»	3.3 dl	5.90
Lola Cola	3.3 dl	5.40
Lola Cola - Null Zuckerfrei	3.3 dl	5.40
Fever Tree		
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer	2 dl	5.40
Elmer Citro	3 dl	4.80
Crodino «Bitter Apéritiv aus über 30 Kräutern»	1 dl	5.60

HEISSGETRÄNKE

Tee – Offentee–Qualität von Teegarten Miniatures		5.90
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Minze, Grüntee, Verveine, Biofrutti, Rooibos Vanille		
Moka Efti -		
Espresso		4.60
Espresso doppio		6.50
Kaffee		4.60