

GINTONIC

4CL

Bombay Sapphire	40%	14.00
Hendrick's	41.4%	15.00
The Elephant	45%	16.00
Wint & Lila	40%	17.00
Hanami Dry Gin	43%	18.00
Bayswater Gin	42%	18.00
Nao Gin	40%	18.00
Tanqueray Rangpur	42%	18.00
Mombasa Club Strawberry Edition	41%	18.00
Mombasa Club Gin	41.5%	19.00
Jinzu Gin	41.3%	19.00
Tschin	42%	19.00
Monkey 47	43%	19.00
Siegfrid Rheinland Dry Gin	42%	20.00

Alle Gins servieren wir Ihnen mit einem
passendem Tonic Water von Fever Tree

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



Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.0 % MwSt.

consum

LOLEA No.1 SANGRIA

DER ROTE SOMMERKLASSIKER AUS SPANIEN

VINO CABERNET SAUVIGNON & MERLOT
100 % NATÜRLICHER ZITRONEN UND ORANGENSAFT
ZIMT UND ROHRZUCKER

1 DL 6.50

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



SOMMER 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-Sevillia

9.50

LOLEA No.1 SANGRIA

Der rote Sommerklassiker aus Spanien!

Vino Cabernet Sauvignon & Merlot

100 % natürlicher Zitronen und Orangensaft

Zimt und Rohrzucker

6.50

WHITE PORT DRINK

Erfrischung mal anders...

Weisser Portwein mit saisonalen Früchten und Tonic aufgespritzt

Schmackhaft, lecker und kühlend!

12.00

OH-THYME

Eine süsse erfrischende Verführung mit hausgemachter

Orangen-Thymian-Sirup, Cava und einem Spritzer Soda!

12.00

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.

14.00

WHISKY, WHISKEY & BOURBON

		2CL	4CL
JAPAN NIKKA			
Blended Whiskey From the Barrel	51.4%	8.50	13.50
Coffey Grain Whiskey	40%	10.50	16.50

SCHOTLAND

Talisker, 10 years, Isle of Skye	45.8%	8.00	15.00
Scapa, 16 years, Isle of Orkney	40%	10.50	16.50
Monkey Shoulder, Blendet Scotch	40%	11.00	17.00
Laphroaig, Quarter Cask, Isle of Islay	48%	11.00	17.00
Auchentoshan, 18 years, Lowland	43%	13.00	18.00
Springbank, 18 years, Campelltown	46%	17.00	24.00
Isles of Jura, 21 years	46%	19.00	28.00
Higland Park, 21 years, Isle of Orkney	40%	22.00	33.00

IRLAND

Readbreast Pot Still, 12 years	40%	9.00	15.00
--------------------------------	-----	------	-------

BOURBON USA

Elijah Craig, 12 years	47%	8.50	13.50
Wild Turkey, Rare Breed	50.5%	9.50	15.50

COGNAC

		2CL	4CL
Cognac Rare VSOP, A.E. Dor	40%	11.00	19.00
Cognac XO, A.E. Dor	40%	15.00	24.00

GRAPPA

		2CL	4CL
Grappa di Rosso Faye, Pojer & Sandri	48%	10.50	18.00
Grappa di Traminer, Pojer & Sandri	48%	11.00	19.00
Grappa di Moscato 5 ano, Marolo	42%	11.50	19.00
Grappa di Barolo 9 ano, Marolo	50%	13.50	21.00
Grappa di Barolo 15 ano, Marolo	50%	15.00	24.00
Grappa Cronolo, Tenuta Sette Ponti	45%	16.00	25.00
Grappa di Barbera	45%	18.00	27.00

RUM

		2CL	4CL
Havana Añejo Reserva, Kuba	45%	8.00	11.00
Plantation, 3Stars White, Karibik	41.2%	9.00	15.00
Diplomatico, Reserva Exclusiva, Venezuela	40%	9.00	15.00
Zacapa Etiqueta Negra Solera, Guatemala	40%	9.00	15.00
Matusalem Gran Reserva 23 años, Dom. Rep.	40%	10.00	16.00
Zacapa Centenario XO, 25 años, Guatemala,	40%	16.00	25.00

VODKA

			4CL
Naked Chase Vodka	40%		10.00
Belvedere	40%		14.00

SALUMERIA

MILD UND SCHARF

Coppa Parma «legata a mano» und N'duja 15.00

SALAMI

3 Salamispezialitäten nach Wahl des Chefs 17.00

SCHWARZ- / WEISSFUSS

Serrano Reserva Schinken und Chorizo Iberico 17.00

Alle Plättli werden mit Brot, «Gschwellti» und hausgemachtem Chutney serviert

SCHWEIZER ROHMILCHKÄSE

BACH

Wildbach Käse und Greyerzer Moléson Vieux-Suisse 18 Mte 16.00

WEISS UND GEISS

Ziegen-Weichkäse und Güntisberger Geisskäse 16.00

Alle Plättli werden mit Brot, «Gschwellti» und Feigensenf serviert

GEMISCHTE PLÄTTLI

Bunt gemischt nach Wahl des Chefs
oder nur Salumi- / nur Käsespezialitäten 18.00

Alle Plättli werden mit Brot, «Gschwellti»,
Feigensenf und hausgemachtem Chutney serviert

SPEZIAL-PLÄTTLI

Bresaola della Valtellina IGT
mit Zitronen-Olivenöl von Marti 19.00

SÜSS

CANTUCCI 2.00

BRUTTI MA BUONI 2.50

AMARETTI 2.50

SCHOGGIKUCHEN 6.00

SCHOGGIMOUSSE
«Grand Cru Venezuela 75%» 9.00

PANNA COTTA
mit Waldbeerencoulis 9.00

BIERE

Volta Bräu		
Lager naturtrüb	3 dl	5.20
	5 dl	8.20
Season Bier	3 dl	
	5 dl	
Appenzeller		
Sonnwendlig (Alkoholfrei)	3.3 dl	5.60
Schwarzer Kristall	3.3 dl	5.60
Quöllfrisch	5 dl	8.20
Weizenbier	5 dl	8.20

APERITIFS

Gespritzter Weissler süss / sauer	2 dl	7.50
Cinzano	15% 4 cl	9.50
Sherry Alexander Fino	15% 4 cl	9.50
Cynar	16% 4 cl	9.50
Campari Soda	23% 4 cl	9.50
Campari Orange	23% 4 cl	12.00
Ricard	45% 4 cl	12.00
Aperol Sprizz	2 dl	12.00

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream	17%	4cl	9.00
Bio Amaretto Dwersteg	20%	4cl	9.00
Appenzeller	29%	4cl	9.00
Ramazotti	30%	4cl	9.00
Averna	32%	4cl	9.00
Limoncello Virtus	33%	4cl	9.00

OBSTBRÄNDE

	2cl	4cl	
Vieille Prune, Destilleries Peureux Fongrolles	42%	9.50	16.00
Quitte, Meyer	43%	10.50	18.00
Kirsch, L. Humbe	43%	11.50	19.00
Damassine, Fleury- Perret	42%	15.00	24.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Basler Wasser (mit/ ohne Kohlensäure)	3 dl	3.90
	5 dl	4.90
	1 l	8.50
Hausgemachte Limonade		
Orangen-Thymian	3dl	4.80
	3dl	7.80
Fruchtsäfte – Orange / Tomate	2 dl	4.80
Süssmost vom Nusshof / gespritzt als Schorle	3 dl	4.80
Hausgemachter Apfel- Minze- Eistee	3dl	5.20
	5dl	8.20
Lola Cola / Null Zuckerfrei	3.3 dl	5.40
Fever Tree		
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer	2 dl	5.40
LemonAid		
Blutorange / Limette	3.3 dl	5.90
ChariTea		
Ice Tea red / Mate Tee	3.3 dl	5.90
Fritz Bio Rhabarbersaftschorle	3.3 dl	5.90
Crodino «Bitter Apéritiv aus über 30 Kräutern»	1 dl	5.60

HEISSGETRÄNKE

Tee von Teegarten Miniatures		
Assam/ Darjeeling/ Earl Grey/ Minze/ Grüntee		
Verveine/ Biofrutti/ Rooibos Vanille		5.90
Kaffee von Moka Efti		
Espresso		4.60
Kaffee		4.60
Espresso doppio		6.50

WEISSWEINE PRO GLAS

	1 dl
Quinta de Alderiz, Casa Pinheiro, Vinho Verde (P) 2015	6.90
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel (D) 2015	7.40
Nounat, Finca Binigrau, Mallorca (E) 2015	9.60
Pi Not Noir Blanc de Noir, Siebedupf, Listal (CH) 2015	10.30
Grüner Veltliner Smaragd, Leo Alzinger, Wachau (A) 2015	11.20

ROSÉ PRO GLAS

	1 dl
Venus Rosé, Domaine Pinchinat, Provence (F) 2015	7.10

ROTWEIN PRO GLAS

	1 dl
Puszta Libre, Claus Preisinger, Burgenland (A) 2016	6.90
24 Mozas, Divina Proporción, D.O. Toro (E) 2015	8.40
Chianti Classico, La Tradizione, Fattoria Poggiopiano, Toscana (I) 2013	9.20
Pinot Noir Village, Erich Fromm, Bündner Herrschaft (CH) 2015	10.60
Quinta dos Murças Reserva, Esporao, Douro (P) 2011	11.40

SCHAUMWEINE PRO GLAS

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

PORT – UND SÜSSWEINE

	5 cl
Kabir Moscato di Pantelleria, Donnafugata, Sizilien (I) 2015	8.00
Moscatel de Setúbal, Bacalhõa (P) 2000	9.00
LBV Port, Quinta do Crasto 2010	9.50

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