

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Basler Wasser (mit/ ohne Kohlensäure)	3 dl	3.90
	5 dl	5.90
	1 l	8.50
Fruchtsäfte – Orange / Tomate	2 dl	4.80
Süssmost vom Nusshof / gespritzt als Schorle	3 dl	4.80
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
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

SANDWICHES IM CONSUM

WILDBACH

KUHMILCHKÄSE –
HAUSGEMACHTES DÖRRTOMATEN PESTO –
RUCOLA

12.-

KÜRBIS

MILDER ZIEGENKÄSE – KÜRBISMUS –
RUCOLA

12.-

JAMÓN IBÉRICO

GEKOCHTER IBÉRICO SCHINKEN –
NUSSHOFER KRAUT – RUCOLA

14.-

MITTAGS IM CONSUM

Bis 14 Uhr

GEMISCHTER BLATTSALAT	10.50
TAGESSUPPE	
VEGETARISCH/FLEISCH	11.50/ 12.50

11 - 17 Uhr

SANDWICHES

WILDBACH – DÖRRTOMATEN PESTO – RUCOLA ZIEGENKÄSE – KÜRBISMUS – RUCOLA IBÉRICO SCHINKEN – NUSSHOFER KRAUT – RUCOLA	ab 12.-
--	---------

OLIVEN MIX AUS DEN BESTEN REGIONEN SPANIENS Priorat – Toledo – Sevilla	9.50
Bunt gemischt nach Wahl des Chefs oder nur Salumi- / nur Käsespezialitäten	18.00

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

Süss

ALMENDRAS Y CAFE

Limette und Joghurt Schokomandeln dazu ein Espresso	8.00
CANTUCCI	2.00
BRUTTI MA BUONI	2.50
AMARETTI	2.50
SCHOGGIKUCHEN	6.00
SCHOGGIMOUSSE «Grand Cru Venezuela 75%»	9.00

WEISSWEINE PRO GLAS

	1 dl
Albariño, Avó Marcelo, Rias Baixas (E) 2016	6.90
Sauvignon Blanc, Weingut Niklas, Alto Adige (I) 2016	7.80
Müller - Thurgau, Weingut Wolfer, Thurgau (CH) 2016	8.70
Pouilly - Fuissé, Domaine de la Chapelle, Burgund (F) 2015	10.60
Pêra - Manca, Cartuxa, Alentejo (P) 2014	11.20

ROSÉ PRO GLAS

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

ROTWEIN PRO GLAS

	1 dl
RED 2015, Gernot Heinrich, Burgenland (A) 2015	6.90
24 Mozas, Divina Proporción, D.O. Toro (E) 2015	8.40
Faugères Réserve, Binet x Jacquet, Languedoc (F) 2014	10.60
Syrah Gestad, Ziereisen, Baden (D) 2014	11.30
Luis Pato Vinha Pan, Luis Pato, Beiras (P) 2009	12.10
Amarone della Valpolicella, Monte Faustino, Veneto (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 Família", Juvé y Camps 2013	11.80
Champagner 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

HEISSGETRÄNKE

Tee von Teegarten Miniatures Assam, Darjeeling, Earl Grey, Minze, Grüntee Verveine, Biofrutti, Rooibos Vanille	5.90
Kaffee von Moka Efti	
Kaffee / Espresso	4.60
Schale	4.90
Espresso doppio	6.50
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato / Latte Freddo	5.80
Heisse / kalte Ovomaltine / Schoggi	5.40

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

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

