

GINTONIC

4CL

Bombay Sapphire	40%	14.00
Hendrick's	41.4%	15.00
The Elephant	45%	16.00
The Botanist	46%	16.00
The Seven Sense	38.5%	17.00
Nao Gin	40%	18.00
Tanqueray Rangpur	40%	18.00
Berliner Brandstifter	41.5%	19.00
Bathtub Gin	43.5%	19.00
Monkey 47	47%	19.00
Siegfrid Rheinland Dry Gin	41%	20.00
Nginius! Summer Gin	42%	20.00
Ferdinand's Saar Dry Gin	44%	21.00

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

OUR FAVORIT GIN

WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN

Der Basisalkohol dieses Dry Gin besteht aus Kartoffeln und wird durch Lavendel, Zimtrinde und Ingwer verfeinert. Ein sehr eleganter Premium Gin aus der Vulkaneifel.

Mit Tonic Water von Fever Tree

20.00

consum

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



HERBST 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

CONSUM-FLIGHT

Du kannst dich noch nicht entscheiden?

Dann probiere doch unser Degustations -Set mit drei Weissweinen oder drei Rotweinen.

12.00

GISELLE

Ein Likör aus Quitte, Limette und Ingwer. Eine sehr elegante Variante eines Aperitifs.

Verfeinert mit Tonic Water von Fever Tree

12.00

SLOEBERRY BLUE GIN

Ein handgemachter Sloeberry Blue Gin aus Österreich.

Wahlweise mit Fever Tree Tonic oder Fever Tree Ginger Beer serviert

Fruchtig, erfrischend, beerig, süß

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	45%	10.50	16.50
SCOTLAND			
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
Highland Park, 21 years, Isle of Orkney	47.5%	22.00	33.00
IRELAND			
Readbreast Pot Still, 12 years	40%	9.00	15.00
BOURBON USA			
Bulleit Bourbon, Kentucky Straight	45%	8.50	13.50
Wild Turkey, Rare Breed	56.5%	9.50	15.50

COGNAC		2CL	4CL
Cognac Rare VSOP, A.E. Dor	40%	11.00	19.00
GRAPPA		2CL	4CL
Grappa di Moscato 5 anno, Marolo	42%	11.50	19.00
Grappa di Barolo 9 anno, Marolo	50%	13.50	21.00
Grappa di Roccanivo, Berta	43%	18.00	27.00
RUM		2CL	4CL
Marama Spiced Fijan, Fidschi	40%	9.00	15.00
Plantation, Original Dark Rum, Karibik	40%	9.00	15.00
Plantation, 3Stars White, Karibik	41.2%	9.00	15.00
Diplomatico, Reserva Exclusiva, Venezuela	40%	9.00	15.00
Zacapa Etiqueta Negra Solera, Guatemala	43%	9.00	15.00
Bumbu The Craft Rum, Barbados	35%	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		2CL	4CL
Partisan Belarus	40%	9.00	14.00
Belvedere	40%		
OBSTBRÄNDE		2cl	4cl
Vieille Prune, L.Humbel	40%	9.50	16.00
Kirsch Nr. 2 Bio, L. Humbel	43%	11.50	19.00
Quittenbrand Nr. 12 Bio, L. Humbel	43%	12.50	20.00
Damassine, Fleury- Perret	42%	15.00	24.00

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

HEXENWIESE
Rote Hexe – Hartkäse und
Wiesengold 12 Monate gereift 16.00

WEISS UND GEISS
Ziegen – Weichkäse
und Geisskäse – Hartkäse 16.00

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

GEMISCHTE PLÄTTLI

BUNT GEMISCHT nach Wahl des Chefs 18.00
oder nur Salumi- / nur Käsespezialitäten

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

SPEZIAL-PLÄTTLI

WILD PLÄTTLI, Hirschsalami und Wildschwein Bresaola Passend dazu ein Glas Faugère Réserve, Bio, 2015, Binet & Jacquet, Languedoc, (F)	21.00 10.60
--	----------------

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGT
mit Zitronen-Olivenöl von Marti 19.50

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

Süss

CANTUCCI	2.00
BRUTTI MA BUONI	2.50
Dessertvariation (CANTUCCIS, BRUTTIS, KAFFEE/ JOGHURTMANDELN)	4.00
AMARETTI	2.50
SCHOGGIKUCHEN	6.00
ALMENDRAS Y CAFE KAFFEE UND JOGHURT SCHOGGIMANDELN DAZU EIN ESPRESSO ODER KAFFEE	8.00
SCHOGGIMOUSSE «GRAND CRU VENEZUELA 75%»	9.00

Wir geben dir gerne detaillierte Informationen über die Deklaration und mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte frage unsere Servicemitarbeiter.

We are happy to give you detailed information about declarations and possible allergens in each dish. Please ask our service staff.

BIERE

Volta Bräu		
Lager naturtrüb	3 dl	5.20
	5 dl	8.20
Season Bier	3 dl	5.90
	5 dl	8.90
Jubiläumsbier Zwei Tausend Acht	3 dl	5.00
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
Lola IPA (Alkoholfrei)	3.3 dl	6.20

APERITIFS

Gespritzter Weissler süss / sauer	2 dl	7.50
Vermouth Bianco/Rosso	15% 4 cl	9.50
Sherry Alexander Fino	15% 4 cl	9.50
Cynar	16.5% 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, Mattia Walcher	28%	4cl	9.00
Appenzeller	29%	4cl	9.00
Ramazotti	30%	4cl	9.00
Averna	29%	4cl	9.00
Limoncello della Costiera Amalfitana	30%	4cl	9.00

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 / Lola Cola - Null Zuckerfrei	3.3 dl	5.40
Fever Tree		
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer	2 dl	5.40
Hausgemachter Eistee		
Apfel - Minze	3 dl	5.20
	5 dl	8.20
Wostok Tannenwald	3.3 dl	5.90
Fritz Bio Rhabarbersaftschorle	3.3 dl	5.90
Crodino «Bitter Apéritiv aus über 30 Kräutern»	1 dl	5.60
Lurisa Chinotto	3.3 dl	5.70
Lurisa Aranciata	3.3 dl	5.70

HEISSGETRÄNKE

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

WEISSWEINE PRO GLAS

	1 dl
Esporão Reserva, Herdade do Esporão, Alentejo, (P) 2014	6.90
Palai Müller-Thurgau, Pojer & Sandri, Trentino, (I) 2017	7.80
Weissburgunder Langenlois, Ludwig Hiedler, Kamptal, (A) 2017	8.40
Sauvignon Blanc Rufus, Stephan Herter, Zürich, (CH) 2017	10.70
Pouilly-Fuissé Les Ronchevats, Dom. S.Michelin, Burgund (F) 2015	11.90

ROSÉ PRO GLAS

Venus Rosé, Domaine Pinchinat, Provence (F) 2017	7.10
--	------

ROTWEIN PRO GLAS

	1 dl
Grand Tradition, Chateau de Donjon, Minervois (F) 2015	6.90
Touriga Nacional, Herdade do Rocim, Alentejo, (P) 2012	7.60
Sankt Laurent, Rosi Schuster, Burgenland, (A) 2015	8.30
Cà di Pian Barbera D'Asti, La Spinetta, Piemont, (I) 2014	9.80
Veran, Finca Biniagual, Mallorca (E) 2014	10.70
Pinot Noir Grand Vin, Weingut Wolfer, Thurgau (CH) 2016	12.40

SCHAUMWEINE PRO GLAS

	1 dl
Moscato Dolce, Bio, Cantina Pizzolato	9.50
Bio Prosecco Stefany , Cantina Pizzolato	10.50
Bio Prosecco Rosé, Cantina Pizzolato	12.50
Cava "Reserva de la Família", Juvé y Camps 2013	11.80
Champagner Brut Grand Cru, Herbert Beaufort	14.50

PORT – UND SÜSSWEINE

	5 cl
Moscatel de Setúbal, Bacalhõa (P) 2000	9.00
LBV Port, Quinta do Crasto 2010	9.50
Huxelrebe Auslese, Weingut Bischel (A), 2017	10.40