

## 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
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

#### TANQUERAY RANGPUR

Rangpur ist eine Kreuzung zwischen Mandarine und Zitrone. Dieser erfrischende Gin wird mit der Rangpurfrucht verfeinert, welche ihm seine spritzigen Zitrusaromen verleiht.

Mit Tonic Water von Fever Tree

18.00

# consum

## JUBILÄUMSSPECIALS ZUM AUSTRINKEN

### WEISSWEINE

Langhe Bianco, Piemont, Conterno Fantino, 2017 (I) 2DL 10.-  
von Liechti Weine

Gelber Muskateller, Krems, Richard Walzer, 2017 (A) 10.-  
von Weine Simone Lanz

### ROTWEINE

„Con Te“, Piemont, Fontana, 2012 (I) 10.-  
von il Grappolo vini

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

### OH-THYME

Eine süsse erfrischende Verführung mit hausgemachter Orangen-Thymian-Sirup, Cava und einem Spritzer Soda! 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
<b>JAPAN NIKKA</b>			
Blended Whiskey From the Barrel	51.4%	8.50	13.50
Coffey Grain Whiskey	45%	10.50	16.50
<b>SCOTLAND</b>			
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
<b>IRELAND</b>			
Readbreast Pot Still, 12 years	40%	9.00	15.00
<b>BOURBON USA</b>			
Elijah Craig, 12 years	47%	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		4CL	
Partisan Belarus	40%	9.00	
Belvedere	40%	14.00	
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	4.00

## 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

HERBST PLÄTTLI, Rhyförster vom Mylk mit Rosmarin-Rotwein-Hanf Reduktion gepflegt & feurige Pfeffer Fuet aus Spanien	18.00
---	-------

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
<b>ALMENDRAS Y CAFE</b> 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

<b>Volta Bräu</b>		
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 Weisser süss / sauer	2 dl	7.50
Cinzano	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
Hausgemachte Limonade		
Orangen-Thymian	3dl	4.80
	5dl	7.80
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

## HEISSGETRÄNKE

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

### WEISSWEINE PRO GLAS

	1 dl
Terras do Anjo, Quinta do Pinto, Alentejo, (P) 2014	6.90
Riesling Grauschiefer, Andreas Schmitges, Mosel, (D) 2017	7.80
Viognier Pays d'Oc, Domaine Sibille, Minervois, (F) 2017	8.40
Blanc de Noir «Pi Not Noir», Kellerei SiebeDupf, Baselland, (CH) 2016	9.80
L'Orni, Chardonnay, Marta Pedra, Conca de Barbera, (E) 2017	10.60
Sauvignon Blanc Grassnitzberg, Tement, Steiermark (A) 2015	11.90

### ROSÉ PRO GLAS

Venus Rosé, Domaine Pinchinat, Provence (F) 2016	7.10
--	------

### ROTWEIN PRO GLAS

	1 dl
Syrah Terroir, La Grange, Languedoc (F) 2015	6.90
Pinot Noir , Weingut Tschäpperli, Baselland, (CH) 2015	7.80
Dule Cannonau di Sardegna, Gabbas, Sardegna, (I) 2013	9.80
Dom Bella, Quinta de Bella Encosta, Dão, (P) 2013	10.30
Pannobile, Claus Preisinger, Burgenland (A) 2015	11.80

### 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
Beerenauslese Roter Veltliner, Buchegger (A), 2014	10.40