

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
Nao Gin	40%	18.00
Tanqueray Rangpur	42%	18.00
The Botanist	46%	18.00
Mombasa Club Gin	41.5%	19.00
Bathtub Gin	43.5%	19.00
Jinzu Gin	41.3%	19.00
Tschin	42%	19.00
Monkey 47	43%	19.00
Siegfrid Rheinland Dry Gin	42%	20.00
Ferdinand's Saar Dry Gin	44%	21.00

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

OUR FAVORIT GIN

The Seventh Sense

Ein wunderbar aromatischer fruchtiger Gin aus Ettigen, mit Wachholder, Piment, Kardamon, Ingwer, Rosmarin, Tonka Bohnen, Lemongrass und Limette

Passend dazu Tonic Water von Fever – Tree

18.00

consum

OUR FAVORIT GIN

THE SEVENTH SENSE

VOM MICHAEL SCHNEIDER AUS ETTINGEN
MIT WACHHOLDER, PIMENT, KARDAMON, INGWER, ROSMARIN,
TONKA BOHNEN, LEMONGRASS UND LIMETTE

PASSEND DAZU TONIC WATER
VON FEVER – TREE

18.00

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



WINTER IM CONSUM

WHISKY, WHISKEY & BOURBON

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

WHITE PORT DRINK

Es wird Winter, es wird würzig...
 Weisser Portwein mit Aromatica Tonic Water von Fever Tree.
 Würzig, schmackhaft und wärmend! 12.00

WINTER BELLINI

Wir lassen den Winter ins Consum...
 Bio Prosecco Stefany küsst unseren hausgemachten Apfel – Quitte – Zimt Mousse. Eine leichte süsse Versuchung. 13.80

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

		2CL	4CL
JAPAN NIKKA			
Blended Whiskey From the Barrel	51.4%	8.50	13.50
Coffey Grain Whiskey	40%	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
Higland Park, 21 years, Isle of Orkney	40%	22.00	33.00
IRELAND			
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 Roccanivo, Berta	43%	18.00	27.00

RUM

		2CL	4CL
Havana Añejo Reserva, Kuba	45%	8.00	11.00
Marama Spiced Fijan, Fidschi	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	40%	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
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 Geisskäse – Hartkäse 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

Wildfleisch Plättli
nach Wahl des Chefs 20.50

Schweizer Trüffelbrie und Trüffelsalami 21.00

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

Süss

ALMENDRAS Y CAFE

KAFFEE UND JOGHURT SCHOGGIMANDELN DAZU EIN ESPRESSO ODER
KAFFEE

8.-

CANTUCCI 2.00

BRUTTI MA BUONI 2.50

Dessertvariation

(CANTUCCIS, BRUTTIS, KAFFEE/ JOGHURTMANDELN) 4.00

AMARETTI 2.50

SCHOGGIKUCHEN 6.00

SCHOGGIMOUSSE

«GRAND CRU VENEZUELA 75%» 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

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

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 / 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 Kaffee Espresso doppio		4.60 4.60 6.50

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

ROTWEIN PRO GLAS

	1 dl
Rubin Carnuntum, Gerhard Markowitsch, Niederösterreich (A) 2015	7.40
Taberner, Huerta de Albalà, Cádiz, (E) 2014	9.80
Syrah Gestad, Ziereisen, Baden (D) 2014	11.30
Grande Vadio, Manuel Dinis Jesus Patrao , Bairrada (P) 2012	12.10
Amarone della Valpolicella, Monte Faustino, Veneto (I) 2012	13.20

MONATSWEIN

Jaddico, Rosso Riserva 2013, Tenute Rubino, Brindisi (I)

1 dl 8.80

3 dl 23.00

Flasche 51.00

ROSÉ PRO GLAS

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

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