

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	42%	18.00
Berliner Brandstifter	41.5%	19.00
Bathtub Gin	43.5%	19.00
Tschin	40%	19.00
Monkey 47	47%	19.00
Siegfrid Rheinland Dry Gin	41%	20.00
Nginious! 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

1 DL 6.50

OUR FAVORIT GIN

HANAMI DRY GIN

Hanami bedeutet übersetzt Kirschblütenfest und fängt diesen Geist
perfekt ein. Mit japanischen Kirschblüten und verschiedenen
Kräutern wird dieser Dry Gin hergestellt und ist sicher der perfekte
Sommergin

Mit Tonic Water von Fever Tree

18.00

consum

AM SONNTAG

LOLEA No.1 SANGRIA

DER ROTE SOMMERKLASSIKER AUS SPANIEN

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

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



SANDWICHES IM CONSUM

CAPRESE

MOZZARELLA – BASILIKUMPESTO – TOMATEN - RUCOLA

MOZZARELLA – BASIL PESTO – TOMATOES - -ROCKET

12.-

PANCETA IBERICO

PANCETA IBERICO - EINGELEGTE PEPPERONI – RUCOLA

PANCETA IBERICO – BELL PEPPER – ROCKET

13.-

BONITO DEL NORTE

THUNFISCHMOUSSE AUS NACHHALTIGEM FANG –
CHARLOTTENPICKLES– RUCOLA

TUNA MOUSSE– ONION PICKLES– ROCKET

14.-

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			
Elijah Craig, 12 years	47%	8.50	13.50
Wild Turkey, Rare Breed	56.5%	9.50	15.50

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

OH-THYME

Eine süsse erfrischende Verführung mit hausgemachter Orangen-Thymian-Sirup, Cava und einem Spritzer Soda! 12.00

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 Aromatica Tonic Water von Fever Tree.
Würzig, schmackhaft und belebend! 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

COGNAC

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

GRAPPA

			2CL	4CL
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
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

SALUMERIA

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

ALMENDRAS Y CAFE

KAFFEE UND JOGHURT SCHOGGIMANDELN DAZU EIN ESPRESSO ODER
KAFFEE 8.00

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
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 19.50

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

SÜSS

ALMENDRAS Y CAFE

KAFFEE UND JOGHURT SCHOGGIMANDELN DAZU EIN ESPRESSO ODER
KAFFEE

8.00

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		5.90
	5 dl		8.90
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

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

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
Big Smile Traubensaft	2 dl	5.40
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 / Lindenblüte	3dl	4.80
	5dl	7.80
Wostok Tannenwald	3.3 dl	5.90
Mölle BioLimö Hagebutte – Schlehe	3.3 dl	5.90
Fritz Bio Rhabarbersaftschorle	3.3 dl	5.90
Crodino «Bitter Apèritiv aus über 30 Kräutern»	1 dl	5.60
Lurisa Chinotto	3.3 dl	5.70

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) 2012	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
Berenauslese Roter Veltliner, Buchegger (A), 2014	10.40