

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
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

AM SONNTAG

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.-

JERSEY BLUE

JERSEY BLUE BLAUSCHIMMELKÄSE – BIRNEN & FEIGENSENF–
RUCOLA

BLUE CHEESE– PEARS & FIG MUSTARD– ROCKET

13.-

SERRANO SCHINKEN

SERRANO SCHINKEN - EINGELEGTE PEPPERONI – RUCOLA

SERRANO HAM – BELL PEPPER – ROCKET

13.-

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

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

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

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

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

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

Süss

ALMENDRAS Y CAFE

KAFFEE UND JOGHURT SCHOGGIMANDELN DAZU EIN ESPRESSO ODER
KAFFEE 8.00

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 Nusschhof / 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 / Lindenblüte	3dl	4.80
	5dl	7.80
Wostok Tannenwald Fritz Bio Rhabarbersaftschorle	3.3 dl	5.90
	3.3 dl	5.90
Crodino «Bitter Apèritiv aus über 30 Kräutern» Lurisa Chinotto	1 dl	5.60
	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) 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