

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
Nouaison, Gvine	45%	19.00
Nginious! Summer Gin	42%	20.00
Ferdinand's Saar Dry Gin	44%	21.00
Deux Frères	43%	21.00
Windspiel	47%	21.00

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

consum

LA SALÁ SANGRIA

Der rote Sommerklassiker aus Spanien,
serviert mit frischen Früchten.

Mit 100 % natürlichem Zitronen-, und Orangensaft
Cassis und Rohrzucker.

rdl 6.50

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



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- Sevilla

9.50

LA SALÁ SANGRIA

Der rote Sommerklassiker aus Spanien, serviert mit frischen Früchten. Mit 100 % natürlichem Zitronen-, und Orangensaft, Cassis und Rohrzucker.

1 dl 6.50

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

WHITE PORT DRINK

Es wird Frühling, es wird würzig... Weisser Portwein mit Aromatica Tonic Water von Fever Tree, saisonalen Früchten und Rosmarin... Würzig, schmackhaft und belebend!

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			
Monkey Shoulder, Blendet Scotch	40%	11.00	17.00
Talisker, 10 years, Isle of Skye	45.8%	8.00	15.00
Scapa, 16 years, Isle of Orkney	40%	10.50	16.50
Highland Park, 21 years, Isle of Orkney	47,5%	22.00	33.00
Isles of Jura, 10 years	46%	8.50	16.00
Laphroaig, Quarter Cask, Isle of Islay	48%	11.00	17.00
The Glenturret, 10 years, Highland	40%	11.00	17.00
Auchentoshan, 18 years, Lowland	43%	13.00	18.00
Springbank, 18 years, Campelltown	46%	17.00	24.00
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
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 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
Plantation, XO, 20 Annyversari, Karibik	40%	10.00	16.00
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	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

AARE WASSER - SCHLOSSBERGER

Aarewasser – Halbhartkäse zwei- drei Monate gereift, und Schlossberg Jung – Hartkäse 5 Monate gereift.	16.00
---	-------

WEISS UND GEISS

Ziegen – Weichkäse und Geisskäse – Hartkäse	16.00
--	-------

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

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.

GEMISCHTE PLÄTTLI

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

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

SPEZIAL-PLÄTTLI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGT
mit Zitronen-Olivenöl von Marti 19.50

LOMO
Eine Spezialität aus Spanien,
Schweinefilet im Paprikamantel getrocknet 21.00

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
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

Backstabber
Finest Cider Classic 3.3dl 6.50

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
Henri Bardouin, Pastis 45% 4 cl 12.00
Aperol Spritz 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 Apfel – Minze, Eistee	3 dl	5.20
	5 dl	8.20
Hausgemachte Limo, nach Tagesempfehlung	3dl	4.80
	5dl	7.80
Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder, Bio	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, Kamille, 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
Albarinho, O Do Avo Marcelo, Rias Baixas, 2018, (E)	6.90
Sárgamuskotály, Sauska, Tokaj, 2018, (HUN)	7.40
Crasto Superior Branco, Quinto do Crasto, Douro, 2016, (P)	8.20
Sauvignon Blanc, Stroblhof, Alto Adige, 2017, (I)	9.80
Pinot Blanc, Domaine Mermetus, Lavaux, 2014, (CH)	10.30
Grüner Veltliner Smaragd, Emmerich Knoll, Wachau, 2017, (A)	11.80

ROSÉ PRO GLAS

Venus Rosé, Bio, Domaine Pinchinat, Provence, 2018 (F)	7.10
--	------

ROTWEIN PRO GLAS

	1 dl
La Sélection, Château du vieux parc, Languedoc-Rousillon, 2015, (F)	6.90
Rocim Reserva, Herdade do Rocim, Alentejo, 2012, (P)	7.60
ZB*, Gesellmann, Burgenland, 2017, (A)	8.20
Cabernet Sauvignon, Butxet, Mallorca, 2017 (E)	9.80
Lagrein Riserva, Malojer Gummerhof, Alto Adige, 2016, (I)	10.50

SCHAUMWEINE PRO GLAS

	1 dl
Moscato Dolce, Bio, Cantina Pizzolato (I)	9.50
Bio Prosecco Stefany , Cantina Pizzolato (I)	10.50
Bio Prosecco Rosé, Cantina Pizzolato (I)	12.50
Cava "Reserva de la Família", Juvé y Camps 2015 (E)	11.80
Champagner Brut Grand Cru, Herbert Beaufort (F)	13.80

PORT – UND SÜSSWEINE

	5 cl
Moscatel de Setúbal, Alambre, José Maria da Fonseca (P) 2013	7.50
LBV Port, Quinta do Crasto, Douro (P) 2013	9.50
Huxelrebe Auslese, Weingut Bischel (A), 2017	10.40