

GIN TONIC

		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	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
Nginius! Summer Gin	42%	20.00
Ferdinand's Saar Dry Gin	44%	21.00
Deux Frères	43%	21.00
Windspiel	47%	21.00
Isle of Harris	45%	21.00

Alle Gin's servieren wir Ihnen mit einem passenden Tonic Water von Fever Tree

consum

NOUAISON GVINE

Ein sehr Eleganter Gin der als komplex und aussagekräftig gilt. Er ist ausgesprochen aromatisch und verführt mit einer Weichheit die er durch seine Basis, dem Weintraubendestillat kriegt

4cl 19.00

SPEZIAL WINTER WHISKY

AR DÜTHCHAS, was so viel bedeutet wie Land unseres Erbes. Ein wundervoller Whisky, der in amerikanischen Eichenfässern reift und mit 60,5 % Fasstärke abgefüllt wird.

2cl 21.00
4cl 29.00

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



WINTER-SPECIALS

Hot Lemonade	
Quitte - Birne - Rosmarin	
Ingwer - Gurke - Sternanis	5.60
Heisser Most mit Gin	8.50

CONSUM-CLASSICS

CONSUM FLIGHT	
Drei Weiss-, oder Rotweine zum Degustieren	12.00
CONSUM SPRITZ	
Ingwer - Gurke - Sternanis	12.00
HORSE' S NECK PIERRE FERRAND	
Cognac mit Ginger Ale	16.00
SLOEBERRY BLUE GIN	
mit Ginger Beer oder Tonic Water	12.00
FEDERICA CON CAVA	
Orangen-Likör, Granatapfelkerne und Cava	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, Blended Scotch	40%	11.00	17.00
Talisker, 10 years, Isle of Skye	45.8%	8.00	15.00
Gordon & Macphail Glenrothes, 11 years	43%	14.00	15.00
Benromach, 15 years, Speyside	43%	19.00	23.00
Highland Park, 18 years, Isle of Orkney	47.5%	25.00	29.00
Arran The Bothy, Quarter Cask, Isle of Islay	47.5%	15.00	19.00
Laphroaig, Quarter Cask, Isle of Islay	48%	11.00	17.00
Kilchoman Sanaig, Isle of Islay	48%	13.00	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/RYE USA			
Bulleit 95 Rye, Kentucky Straight	45%	10.50	15.50
Bulleit Bourbon, Kentucky Straight	45%	8.50	13.50
Eagle Rare Straight, 10 years	45%	14.00	18.50

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 (FJD)	40%	9.00	15.00
Plantation, Original Dark Rum (BRB)	40%	9.00	15.00
Plantation, 3Stars White (BRB)	41.2%	9.00	15.00
Plantation, XO,20 Anniversary (BRB)	40%	10.00	16.00
Diplomatico, Reserva Exclusiva (VEN)	40%	9.00	15.00
Zacapa Etiqueta Negra Solera (GTM)	43%	9.00	15.00
Bumbu The Craft Rum (BRB)	35%	9.00	15.00
Matusalem Gran Reserva 23 años (DOM).	40%	10.00	16.00
Zacapa Centenario XO, 25 años (GTM)	40%	16.00	25.00
Santa Teresa Solera 15 años (VEN)	40%	12.00	18.00

VODKA

			4cl
Partisan Belarus (BLR)	40%		9.00
Chase Original Potato Vodka (GB)	40%		12.00
Harald Schatz Vodka (DE)	40%		13.00

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-, UND 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, 2 bis 3 Monate gereift
dazu Schlossberger Jung Hartkäse, 5 Monate gereift 16.00

WEISS UND GEISS

Ziegen Weich-, und 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 Servicemitarbeitende.

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 18.00
oder nur Salumi- / nur Käsespezialitäten

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

MANGALICASCHINKEN · ZIEGENPFEFFERKÄSE
Hochwertiger Schinken von den Mangalica-Schweinen,
die sich hauptsächlich von Eicheln ernähren.
Dazu servieren wir einen Ziegen-Pfefferkäse 21.00

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

Oliven Mix aus den besten Regionen Spaniens 9.50
Priorat – Toledo – Sevilla

Süss

Cantucci 2.00
Brutti ma Buoni 2.50
Amaretti 2.50
Dessertvariation
(Cantuccis, Bruttis, Schokoladen-, Joghurtmandeln) 4.00
Schokoladen-, und Joghurtmandeln 6.00
Schoggikuchen 6.00
Schoggimousse «Grand Cru Venezuela 75%» 9.00

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7 % MwSt.

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

APPENZELER
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
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

Alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 7.7 % MwSt.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Basler Wasser (mit oder 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/Ginger Ale	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 Bio Limo Apfel-Kirsch-Holunder	3.3 dl	5.90
Fritz Bio Rhabarbersaftschorle	3.3 dl	5.90
Crodino «Bitter Aperitiv 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

WEISSWEIN PRO GLAS

	rdl
Langhe Bianco, Parusso, Piemont, 2018 (I)	6.90
Grüner Veltliner Thal, Hiedler, Niederösterreich, 2018 (A)	7.80
Pinot Gris, Cave de la Tour, Vully, 2018 (CH)	8.60
Scheurebe, Bischel, Rheinhessen, 2018 (DE)	9.70
Sancerre Florès, Domaine Vincent Picard, Loire, 2018 (F)	11.40

ROSÉ PRO GLAS

	rdl
Saint Lannes Rosè, Bio, Les Coquelicots, Provence, 2018 (F)	7.10

ROTWEIN PRO GLAS

	rdl
Quinta dos Lobatos, Javali, Douro, 2014 (P)	6.90
Alquez tinto Garnacha, Sommos Garnacha, Calatayud, 2015 (E)	7.80
Fustoquattro, HuberVini, Tessin, 2018 (CH)	8.70
A Lita Schwoaz Rot, Johann Schwarz, Burgenland, 2015 (A)	9.40
Langhe Nebbiolo, Sottimano, Piemont, 2018 (I)	10.60
Clos du Clocher, Pomerol, Bordeaux, 2014 (F)	13.10

SCHAUMWEIN PRO GLAS

	rdl
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 SÜSSWEIN PRO GLAS

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