

GIN TONIC

	4cl
Bombay Sapphire • 40%	16
Hendrick's • 41.4%	17
Elephant • 45%	17
Tanqueray No. Ten • 40%	19
Berliner Brandstifter • 41.5%	19
Monkey 47 • 47%	19
Deux Frères • 43%	21
Windspiel • 47%	21
Isle of Harris • 45%	21
The Botanist 46%	18
Mile High 69 Lovely Dry Gin 42%	21
Ki No Tou Old Tom Gin 47,4%	22
Etsu • 43%	20
Roby Marton Premium Gin • 47%	21
Gin Mare 42.7%	18

Wir servieren den Gin mit einem passenden Tonic Water von Fever Tree.

CONSUM SHOP

Manchmal verbringst du den Apéro zuhause.
Wir verstehen das. Aber uns ist auch bewusst, dass es dir hin und wieder schwerfällt, wenn du auf unsere Produkte verzichten musst.

Du kannst ganz einfach unsere Produkte hier kaufen und woanders geniessen. Frag unsere Mitarbeitenden.

DIE BAR MIT SALUMI- UND KÄSESPEZIALITÄTEN
UND ÜBER 100 WEINEN

AB 3DL ZUM WUNSCHWEIN
Suche Dir einen Wein aus der grossen Weinkarte aus.

Über Zutaten in all unseren Produkten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

CONSUM PLÄTTLI

GEMISCHT ODER FLEISCH / KÄSE nach Wahl des Chefs	19.50
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGT Olivenöl • Pfeffer	21
SCHWARZ-, UND WEISSFUSS Serrano Reserva Schinken • Chorizo Iberico	19.50
WEISS UND GEISS Ziegen-Weichkäse • Schupplis Geisskäse-Halbhart	18
ALP Glarner Alpkäse • Greyerzer Moléson Keil Vieux-Suisse 18 Mte.	18

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

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Sardinen aus der Dose • Brot	8.20
Pulpo aus der Dose • Brot	13.70
Mezze Platte Hummus, Mariniertes Feta Käse, Antipasti (auch einzeln erhältlich)	23 9
Oliven Mix aus den sonnigsten Regionen Spaniens Priorat – Toledo – Sevilla	10.5

DESSERT

Amaretti von Da Graziella (1 Stk.)	2.80
Cantucci (6 Stk.)	4.50
Brutti ma Buoni (6 Stk.)	4.50

WHISKY, WHISKEY & BOURBON

JAPAN NIKKA Blended Whiskey from the Barrel • 51.4% Coffey Grain Whiskey • 45%	2cl/4cl 8.5/13.5 10.5/16.5
SCOTLAND Monkey Shoulder • Blended Scotch • 40% Talisker • 10 years • Isle of Skye • 45.8% Gordon & Macphail Glenrothes • 11 years • 43% Benromach • 15 years • Speyside • 43% Arran The Bothy • Quarter Cask • Isle of Islay • 56,2% Kilchoman Sanaig • Isle of Islay • 48% Auchentoshan • 18 years • Lowland • 43%	11/17 8/15 14/18 19/23 15/19 13/17 13/18
IRELAND Readbreast Pot Still • 12 years • 40%	9/15
BOURBON/RYE USA Bulliet Straight Rye • Kentucky Straight • 45% Eagle Rare Straight • 10 years • 45%	8.5/13.5 14/18.5

OBSTBRÄNDE

Vieille Prune • L. Humbel • 40% Kirsch Nr. 2 Bio • L. Humbel • 43% Quittenbrand Nr. 12 Bio • L. Humbel • 43% Damassine • Fleury – Perret • 42%	2cl/4cl 9.5/16 11.5/19 12.5/20 15/24
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------

COGNAC

	2cl/4cl
Cognac Rare VSOP • A.E. Dor • 40%	11/19
Cognac XO • A.E. Dor • 40%	15/24
Cognac Hennessy XO • 40%	16/30

GRAPPA

	2cl/4cl
Grappa di Moscato 5 anno • Marolo • 42%	11.5/19
Grappa di Barolo 9 anno • Marolo • 50%	13.5/21
Grappa di Roccanivo • Berta • 43%	18/27

RUM

	2cl/4cl
Plantation • XO,20 Anniversary (BRB) • 40%	10/16
Diplomatico • Reserva Exclusiva (VEN) • 40%	9/15
Zacapa Etiqueta Negra Solera (GTM) • 43%	9/15
Bumbu The Craft Rum (BRB) • 35%	9/15
Matusalem Gran Reserva 23 años (DOM) • 40%	10/16
Zacapa Centenario XO 25 años (GTM) • 40%	16/25
Santa Teresa Solera 15 años (VEN) • 40%	12/18

VODKA

	4cl
Partisan Belarus (BLR) • 40%	9
Harald Schatz Vodka (DE) • 40%	13

WEISSWEIN

	1dl
Nivarius Tempranillo Blanco • Nivarius • Rioja (E) • 2020	7.20
Crasto • Quinta do Crasto • Douro (P) • 2020	8.40
Steinkrügler • Ziereisen • Baden (D) • 2018	9.80
Clos de Vigne Blanc • Domaine Gardiès • Languedoc (F) • 2019	10.90
SB Grassnitzberg • Tement • Steiermark (A) • 2019	12.50

ROSÉ

	1dl
Saint Lannes Rosè, Bio • Les Coquelicots • Provence (F) • 2018	7.60

ROTWEIN

	1dl
Naked Red • Gerno Heinrich • Burgenland (A) • 2018	7.20
Baselbieter Pinot Noir • Siebe-Dupf • Basel-Land (CH) • 2016	8.50
Adéman • Bodega Maires • Toro • 2018 (E)	9.90
Edition La Grange • Domaine La Grange • Languedoc (F) • 2018	11.30
Cabriolet • Susana Esteban • Alentejo (I) • 2019	12.40

SCHAUMWEIN

	1dl
Bio Prosecco Stefany • Cantina Pizzolato (I)	11.50
Cava "Reserva de la Familia" • Juvé y Camps • 2015 (E)	12.80
Champagne Solesence Extra Brut • Jm Sélèque (F)	14.80

PORT-, UND SÜSSWEIN

	5cl
Moscatel de Setúbal Alambre • José Maria da Fonseca (P) • 2013	7.50
LBV Port • Quinta do Crasto • Douro (P) • 2013	9.50
Huxelrebe Auslese • Bischel (D) • 2019	10.40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Basler Wasser (mit oder ohne Kohlensäure)	3 dl/5dl/1l 4.10/6.20/8.90
Fruchtsäfte • Orange • Tomate • 2 dl Süssmost vom Nusshof / gespritzt als Schorle	5.00 5.00/8.20
Lola Cola/Lola Cola Null • 3.3 dl	5.80
Urban Lemonade Yuzu • 3.3dl	6.90
Lori's Roasted Mate 3.3dl	6.50
Lurisa Chinotto • 3.3 dl	6.20
FEVER TREE	
Tonic Water • Bitter Lemon • Ginger Beer • Ginger Ale • Mediterranean Tonic • Aromatic Tonic	2 dl 5.90
Hausgemachter Eistee 3dl/5dl	6.20/8.50
Hausgemachte Limonade 3dl/5dl	6.20/8.50

HEISSGETRÄNKE

TEE • Teegarten Miniatures Assam • Darjeeling • Minze • Grüntee • Ingwer Verveine • Kamille • Biofrutti • Rooibos Vanille	6.20
KAFFEE • Moka Efti Espresso • Kaffee Espresso doppio	5.00 7.20
Latte Freddo	6.20
Cappuccino	6.00
Latte macchiato	6.20

BIERE OFFEN

VOLTA BRÄU Season Naturtrüb Lager	6.20/9.20 5.60/8.60
KITCHEN BREW (FLASCHEN)	
Alice in Wonderland NEIPA	6.50
Indian Dark Ale	6.50
Wind Still Pale Ale (Alkoholfrei)	6.50
Wind Still Hell (Alkoholfrei)	6.50
APPENZELLER	
Weizenbier • 5 dl	8.80
TAKE AWAY BIER	
Volta Bräu Lager (Dose)	4.50

APERITIFS

Gespritzter Weisser süss / sauer • 2 dl	7.50
Aperol Spritz • 2 dl	13.00
Vermouth Bianco/Rosso • 15% • 4 cl	9.50
Campari/Cynar Soda •/ Orange 23% • 4 cl	9.50/12
Henri Bardouin, Pastis • 45% • 4 cl	12
Sangria Rot/Weiss • 2dl	7.5

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream • 17% • 4cl	9
Bio Amaretto, Mattia Walcher • 28% • 4cl	9
Appenzeller • Ramazotti • Averna 29% • 4cl	9
Ello Zitronenlikör (Allschwil) • 30% • 4cl	9
Ingy • Ingwelikör • 16% • 4cl	9