



Getränkekarte

Weine im Offenausschank

Weisswein

10 / 30 / 50 cl

Terra e Mare <i>Verementino</i>	Sardinien (I)	7.70 / 22.50 / 38.00
Cuvée d'Or blanche VdP <i>Riesling-Sylvaner, Gutedel, Kerner</i>	NWCH	7.50 / 22.50 / 37.00
Pinot Gris VdP <i>Pinot Gris</i>	NWCH	8.30 / 23.00 / 39.00

Rotwein

Cuvée d'Or rouge <i>Cabernet Dorsa, Pinot Noir</i>	NWCH	7.50 / 22.50 / 37.00
Soleterno, Assemblage Rouge VdP <i>Merlot, Gamaret, Garanoir</i>	VS	7.20 / 20.00 / 32.00
Château Puyfromage Rouge AC <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Bordeaux (F)	7.50 / 21.00 / 34.00
Siebe Dupf Barrique Pinot Noir <i>Pinot Noir</i>	BL	37,5 cl: 32.00

Rosé

Cuvée d'Or Rosé <i>Pinot Noir, Cabernet Dorsa</i>	NWCH	7.50 / 21.00 / 34.00
--	------	----------------------

Schaumwein/Cüpli

Cuvée d'Or Brut <i>Pinot Noir</i>	NWCH	10 cl 9.00
--------------------------------------	------	------------

Flaschenweine

75 cl

Sélection Bourgogne Weiss

Bourgogne Blanc AC <i>Chardonnay</i> Antoine Jobard	2021	73.00
Mâcon Milly-Lamartine AC <i>Chardonnay</i> Domaine des Héritiers du Comte Lafon	2021	63.00

Sélection Bourgogne Rot

Chambolle-Musigny AC <i>Pinot Noir</i> Domaine Christian Clerget	2022	86.00
Gevrey Chambertin AC <i>Pinot Noir</i> Domaine David Duband	2018	93.00
Nuits St. Georges, Aux Saints-Juliens AC <i>Pinot Noir</i> Jérôme Chezeaux	2020	75.00
Savigny Les Beaune 1er Cru Aux Serpenteries <i>Pinot Noir</i> Les Terres de Philéandre	2018	78.00

Flaschenweine

75 cl

Weisswein

Pinot Gris VdP <i>Pinot Gris</i> Siebe Dupf Kellerei, Liestal	NWCH	52.00
Baselbieter Sauvignon blanc <i>Sauvignon blanc</i> Siebe Dupf Kellerei, Liestal	BL	49.00
Cuvée d'Or blanche <i>Riesling-Sylvaner, Gutedel, Kerner</i> Siebe Dupf Kellerei, Liestal	NWCH	51.00
Optimo weiss AOC <i>Heida, Sylvaner, Amigne, Ermitage</i> Cave Adrien & Diego Mathier, Salgesch	VS	54.00
Arneis delle Langhe DOC <i>Arneis</i> Michele Viano, Piemont	Piemont (I)	46.00
Terra e Mare Vermentino DOCG <i>Vermentino</i> Unmaredivino, Sardinien	Sardinien (I)	48.00
Les Auréliens blanc, VdP du Var <i>Chardonnay, Viognier</i> Domaine de Triennes, Provence	Provence (F)	46.00
Nounat VdT <i>Prensal Blanco, Chardonnay</i> Finca Binigrau, Mallorca	Mallorca (E)	57.00
Pago de Valdoneje Godello DO <i>Godello</i> Vinos Valtuille, Valtuille de Abajo	Bierzo (E)	49.00

Rosé

Cuvée d'Or Rosé

Pinot Noir, Cabernet Dorsa
Siebe Dupf Kellerei, Liestal

NWCH

45.00

Rotwein

Assemblage No. 1

Léon Millot, Cabernet Noir, Divico
Rediger Weine, Arlesheim

BL

56.00

Cubino

Cabernet Cubin, Gamaret
Rediger Weine, Arlesheim

BL

58.00

Schloss Birseck Blauburgunder BIO AOC

Pinot Noir
Rediger Weine, Arlesheim

BL

49.00

Cuvée d'Or Rouge VdP

Cabernet Dorsa, Pinot Noir
Siebe Dupf Kellerei, Liestal

NWCH

51.00

Siebe Dupf Barrique Pinot Noir

Pinot Noir
Siebe Dupf Kellerei, Liestal

BL

63.00

Cuvée Madame Rosmarie Mathier AOC

Syrah, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon
Cave Adrien & Diego Mathier, Salgesch

VS

58.00

MerSy AOC

Merlot, Syrah
Cave du Rhodan, Salgesch

VS

64.00

Soleterno Assemblage Rouge

Merlot, Gamaret, Garanoir
Domaines Rouvinez, Sierre

VS

48.00

Rotwein

Optimo <i>Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah</i> Cave Adrien & Diego Mathier, Salgesch	VS	58.00
Cornalin AOC <i>Cornalin</i> Cave Adrien & Diego Mathier, Salgesch	VS	61.00
Syrah AOC <i>Syrah</i> Cave du Rhodan, Salgesch	VS	58.00
Diolinoir "Fût de Chêne" AOC <i>Diolinoir</i> Cave du Rhodan, Salgesch	VS	64.00
Château Puyfromage Rouge AC <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Château Puyfromage, Côtes de Francs	Bordeaux (F)	49.00
Clapas Rouge AOP Terrasses du Larzac <i>Syrah, Carignan, Grenache</i> Domaine du Pas de l'Escalette, Pujols, Frankreich	Languedoc-R. (F)	57.00
Viña Sastre Crianza <i>Tempranillo</i> Bodegas Viña Sastre	Ribera del Duero (E)	61.00
Langhe Nebbiolo Fralù DOC <i>Nebbiolo</i> Bruno Rocca, Barbaresco	Piemont (I)	65.00
Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta</i> Rubinelli Vajol	Veneto (I)	60.00

Schaumwein

Cuvée d'Or Brut <i>Blanc de Noir brut, Méthode traditionnelle</i> Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz	NWCH	53.00
Moscato d'Asti DOCG <i>Moscato (leicht perlend, süss)</i> Azienda Agricola Sobrero Francesco	Piemont (I)	51.00
Prisecco Cuvée Nr. 23 <i>Kein Wein und doch fein</i> <i>Erfrischendes alkoholfreies Cuvée</i> Manufaktur Jörg Geiger	Deutschland	42.00

Apéritifs, Drinks und Cocktails

Drinks & Cocktails

Weitsicht Ein appetitanregender Pre-Dinner-Cocktail mit Rum, San Bitter und Grapefruitsaft	12.00
Stand by Der perfekte Ausklang nach dem Essen. After-Dinner Cocktail mit Cognac, Cointreau und weissem Rum	13.00
Gin Tonic Studer's Highland Dry Gin (CH) und Swiss Mountain Spring Tonic	12.00
Aperol Sprizz	12.00
Rosato Mio Sprizz	12.00
Hugo	11.00
Lillet Wildberry / Lillet Vive	12.00
Whisky Cola	12.00
Wodka Lemon/Orange	12.00

Alkoholfreie Apéritifs und Longdrinks

Bitter Love		12.00
-------------	--	-------

Sanbitter, Tonic Water, Grapefruit Soda, Grenadine

Sweet Dreams		10.80
--------------	--	-------

Citro, Red Berry, Soda, Himbeer,

San Bitter	10 cl	5.00
------------	-------	------

Tomatensaft	20 cl	9.00
-------------	-------	------

Rimuss Secco	75 cl	35.00
--------------	-------	-------

Prisecco Cuvée Nr. 23	75 cl	42.00
-----------------------	-------	-------

Swiss Mountain Spring

Tonic / Bitter Lemon / Red Berry / Salty Grapefruit	20 cl	5.80
---	-------	------

Klassiker

Cüpli (Cuvée d'Or Brut)	10 cl	9.00
-------------------------	-------	------

Gespritzter Weisswein		8.00
-----------------------	--	------

Martini bianco / rosso	15 % Vol.	5 cl	8.00
------------------------	-----------	------	------

Cynar	16.5 % Vol.	4 cl	8.00
-------	-------------	------	------

Campari	23 % Vol.	4 cl	8.00
---------	-----------	------	------

Bacardi	37,5 % Vol.	4 cl	8.00
---------	-------------	------	------

Ricard	45 % Vol.	2 cl	8.00
--------	-----------	------	------

Digestifs

Grappa und Marc

Grappa ELISI, 10 anni <i>Barbera, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon</i>	40 % Vol.	2 cl	9.00
Marc Cuvée d'Or	43 % Vol.	2 cl	8.00

Obstbrand

Vieille prune Fassbind	43 % Vol.	2 cl	9.00
Baselbieter Kirsch	43 % Vol.	2 cl	7.00
Baselbieter Williams	43 % Vol.	2 cl	7.00
La Vigne du Chef (Traubenbrand)	41% Vol.	2 cl	7.00

Liköre und Klassiker

Stand by

Der Perfekte Ausklang nach dem Essen.

After-Dinner Cocktail mit Cognac, Cointreau und weissem Rum 13.00

Grand Marnier	40 % Vol.	2 cl	8.00
Amaretto Disaronno	28 % Vol.	4 cl	7.00
Bailey's Irish Cream	17 % Vol.	4 cl	8.00
Cointreau	40 % Vol.	4 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29 % Vol.	4 cl	8.00

Whisky

Talisker 10 Years

Single Malt Scotch Whisky 45.8 % Vol. 4 cl 9.50

Kräftiges Aroma, Torfrauch mit der Salzigkeit von Meerwasser; Saft frischer Austern; Süsse von Zitrusfrüchten. Im Geschmack Noten von süssen getrockneten Früchte mit rauchigen Untertönen und starkem Malzgeschmack.

Ballantine's Finest Blended

Scotch Whisky 40.0 % Vol. 4cl 7.50

Tief in der Nase und elegant mit Anflügen von Holz und Vanille. Lebendig am Gaumen mit einer Honigartigen Süsse und Andeutungen von Eiche und Torfrauch. Insgesamt cremig, harmonisch mit Eichensüsse.

Cognac

Bisquit & Dubouché V.S.O.P. 40 % Vol. 4 cl 8.00

Fruchtnoten von getrockneten Aprikosen und die blumigen Nuancen von Rosen werden von einem würzigen Unterton ergänzt.

Bier

Offenausschank Kitchen Brew Every Day

Stange/Panache 30 cl 4.70

Gross/Panache 50 cl 6.30

Flaschen Bier

Kitchen brew Amber Cascade 33 cl 5.00

Appenzeller Weizenbier 50 cl 6.50

Kitchen Brew Wind Still Pale Ale (alkoholfrei) 33 cl 5.00

Mineralwasser, Säfte, Süssgetränke

Tafelgetränke, Limonaden

Hausgemachter Eistee	klein	5.40	gross	7.00
Rivella	33 cl	4.90		
Orange / Citro / Grapefruit	33 cl	4.80		
Cola / Cola zero	33 cl	4.80	1.0 lt	12.00
	50 cl (offen)	6.00		
Ginger Ale	30 cl (offen)	4.70		
Tonic / Bitter Lemon / Salty Grapefruit	20 cl	6.70		
San Bitter	10 cl	6.00		
Kindersirup		Gratis		

Wasser

Mineralwasser Eptinger/Appenzeller	33 cl	4.70	1.0 lt	9.00
	50 cl	5.60		
Bienenberg Quellwasser	50 cl	3.00	75 cl	5.00

Wasser trinken. Wasser geben.

Zusammen mit der Organisation Wasser für Wasser (WfW) fördern wir Wasser- und Ausbildungsprojekte in Sambia. Der Erlös aus dem Verkauf von Bienenberg Quellwasser geht vollumfänglich an WfW. Wir „exportieren“ also sozusagen etwas von diesem kostbaren Gut in bedürftige Regionen.



Säfte

Baselbieter Moscht / Apfelschorle	30 cl	4.80	1.0 lt	15.00
	50 cl	8.00		
Ramseier Suure Moscht (4.0 % alc. Vol.)	49 cl	8.00	1.0 lt	12.00
Orangensaft (Fairtrade Max Havelaar)	20 cl	4.80		

Tee und Kaffee

Tee Tasse	5.00
Tee Portion, serviert im Tea for One Set	8.00
Kaffee crème / Espresso / Ristretto	4.80
Espresso Macchiato	5.00
Portion Kaffee	8.00
Doppelter Espresso	5.00
Latte Macchiato	6.40
Cappuccino	5.40
Schale, Milchkaffee	5.40

Spezialitäten

Iced Americano	
Eiskalter Energiekick	6.50
Latte Macchiato cool	8.00
<i>Eiskalter Latte Macchiato</i>	
Kaffee Baileys	9.60
<i>Kaffee, Baileys, Schlagrahm</i>	
Kafi Lutz	7.20
<i>Mit Träsch, Chrüter oder Zwetschge</i>	

Milch und Milchmisch-Getränke

Milch <i>Kalt oder mit Dampf erhitzt</i>	20 cl	4.80
Ovomaltine / Schokolade <i>Kalt oder mit Dampf erhitzt</i>	20 cl	5.00

London Tea – Das Teefachgeschäft aus Basel



London Tea ist das älteste und grösste Teehandelshaus der Schweiz. Seit 1896 bürgt die Handelsmarke London Tea für Teekultur auf höchstem Niveau. Geniessen Sie einzigartige Tee-Mischungen.

Unser offen Tee wird Ihnen in der Tasse oder als Portion Tee im edlen Tea for One Set serviert.

Bertschi Café: Doppelter Genuss aus fairem Handel



Bertschi-Café steht für echten Kaffeeegenuss seit über 80 Jahren. Geniessen Sie feinsten Bio Kaffee aus fairem Handel.

Fairtrade und Bio bringt allen Beteiligten etwas. Angefangen bei der gerechten Entlohnung der Kaffeebauern für die harte Arbeit, bis hin zu den positiven und nachhaltigen Auswirkungen für die ganze Anbau-Region. Dazu kommen die nachhaltigen positiven Auswirkungen an der Umwelt, Natur und Artenvielfalt durch den ökologischen und biologischen Anbau.

Und ganz am Schluss der gute Kaffee in Ihrer Tasse: garantiert ohne schädliche Rückstände.