

Getränkekarte

Weine im Offenausschank

Weisswein		10 / 30 / 50 cl
Arlesheimer Chardonnay Chardonnay, Viognier	BL	7.60 / 21.50 / 35.00
Cuvée d'Or blanche VdP Riesling-Sylvaner, Gutedel, Kerner	NWCH	7.80 / 22.50 / 37.00
Pinot Gris VdP Pinot gris	NWCH	7.50 / 21.00 / 34.00
Rotwein		
Cuvée d'Or rouge Cabernet Dorsa, Pinot Noir	NWCH	7.80 / 22.50 / 37.00
Caracol Serrano DO Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvigno	Jumilla (E) on, Petit Verdot	7.20 / 20.50 / 33.00
Château Puyfromage Rouge AC Merlot, Cabernet Sauvignon, Caberne	Bordeaux (F) et Franc	7.50 / 21.00 / 34.00
Siebe Dupf Barrique Pinot Noir Pinot Noir	BL	37,5 cl: 32.00
Rosé		
Schloss Birseck Pinot Noir Schaumwein/Cüpli	BL	7.50 / 21.00 / 34.00
Cuvée d'Or Brut Pinot Noir	NWCH	10 cl 9.00

Flaschenweine		75 cl
Rosé		
Schloss Birseck Pinot Noir Rediger Weine, Arlesheim	BL	47.00
Weisswein		
Pinot Gris VdP Pinot Gris Siebe Dupf Kellerei, Liestal	NWCH	47.00
Cuvée d'Or blanche <i>Riesling-Sylvaner, Gutedel, Kerner</i> Siebe Dupf Kellerei, Liestal	NWCH	51.00
Ambassadeur Fumé Gros Rhin de Chamoson AOC Gros Rhin Cave Adrien & Diego Mathier, Salgesch	VS	64.00
Optimo weiss AOC Heida, Sylvaner, Amigne, Ermitage Cave Adrien & Diego Mathier, Salgesch	VS	54.00
Arneis delle Langhe DOC Arneis Michele Viano, Piemont	Piemont (I)	46.00
Les Auréliens blanc, VdP du Var Chardonnay, Viognier Domaine de Triennes, Provence	Provence (F)	48.00
Arlesheimer Chardonnay Chardonnay Rediger Weine, Arlesheim	BL	49.00

Rotwein

Schloss Birseck Blauburgunder BIO AOC Pinot Noir Rediger Weine, Arlesheim	BL	49.00
Assemblage No. 1 Léon Millot, Cabernet Noir, Divico Rediger Weine, Arlesheim	BL	56.00
Cubino Cabernet Cubin, Gamaret Rediger Weine, Arlesheim	BL	58.00
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	61.00
Optimo Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah Cave Adrien & Diego Mathier, Salgesch	VS	58.00
Cornalin AOC Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon und Syrah Cave Adrien & Diego Mathier, Salgesch	VS	61.00
Syrah AOC Syrah Cave du Rhodan, Salgesch	VS	58.00
Diolinoir "Fût de Chêne" AOC Diolinoir Cave du Rhodan, Salgesch	VS	64.00

Rotwein

Château Puyfromage Rouge AC Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Château Puyfromage, Côtes de Francs	Bordeaux (F)	53.00
Tierra Crianza DOCa <i>Tempranillo</i> Agricola Labastida, Rioja Alavesa	Rioja (E)	55.00
Herència Del Padri, Priorat DOCa Carignan, Merlot, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon Berad Magrez	Priorat (E)	57.00
Caracol Serrano DO Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Hacienda del Carche	Jumilla (E)	48.00
Langhe Nebbiolo Fralù DOC Nebbiolo Bruno Rocca, Barbaresco	Piemont (I)	66.00
Ripa delle More IGT Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Tenuta Vicchiomaggio, Toscana Schaumwein	Toscana (I)	62.00
Cuvée d'Or Brut		52.00
		02.00

Blanc de Noir brut, Méthode traditionnelle Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz

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 Sanbitter, Tonic Water, Gra	pefruit Soda, Grenadine		12.00
Sweet Dreams Citro, Red Berry, Soda, Him	beer,		10.80
Shirley Temple Citro, Ginger Ale, Soda, Gre	enadine		10.00
Hugo Free			11.00
San Bitter		10 cl	5.00
Tomatensaft		20 cl	9.00
Rimuss Secco		75 cl	35.00
Swiss Mountain Spring Tonic / Bitter Lemon / Red Bern Klassiker	ry / Salty Grapefruit	20 cl	5.80
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 und Marc			
Grappa ELISI, 10 anni Barbera, Nebbiolo, Cabernet Sauvig	40 % Vol. Inon	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 (Traubenbrar	nd) 41% Vol.	2 cl	7.00
Liköre und Klassiker			
Stand by Der Perfekte Ausklang nach dem Ess	en.		
After-Dinner Cocktail mit Cognac, Co	intreau 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	k	dein	5.40	gross	7.00	
Rivella	3	3 cl	4.90			
Orange / Citro / Grapefi	ruit 3	3 cl	4.70			
Cola / Cola zero	3	3 cl	4.70	1.0 lt	12.00	
	50 cl (of	fen)	6.00			
Ginger Ale	30 cl (of	fen)	4.70			
Tonic / Bitter Lemon / S	Salty Grapefruit 2	20 cl	6.70			
San Bitter	1	0 cl	6.00			
Kindersirup			Gratis			



Unsere Süssgetränke kommen aus der Region. Die ganze Pepita Linie mit Cola, Orange, Citro und Grapefruit kommt aus Eptingen. Die Eptinger Mineralquelle AG ist ein Baselbieter Familienunternehmen dessen Geschichte bis ins Jahr 1899 reicht.

Wasser

Mineralwasser Eptinger/Appenzeller	33 cl 50 cl	4.60 5.50	1.0 lt	9.00	
Bienenberg Quellwasser	50 cl	2.00	75 cl	3.00	

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.)				
Orangensaft (Fairtrade Max Havelaar)	20 cl	4.80	1.0 lt	12.00

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 Eiskalter Latte Macchiato	8.00
Kaffee Baileys Kaffee, Baileys, Schlagrahm	9.60
Kafi Lutz Mit Träsch, Chrüter oder Zwetschge	7.20

Milch und Milchmisch-Getränke

Milch Kalt oder mit Dampf erhitzt	20 cl	4.80
Ovomaltine / Schokolade Kalt oder mit Dampf erhitzt	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 Kaffeegenuss 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 Rückständen.