

# | FAVO RITES |

## PIZZA AUS DEM STEINOFEN

ab 23

## APFEL-MINZE EISTEE

6.30 | 8.50

## FLAMINGO SPRITZ

Grapefruit, Cava, Zitronensaft, Soda

15

## MIRAGE MULE 0.0%

Vermouth 0.0% | Ginger Beer | Zitrone

16

Wir bedienen euch gerne an der Bar.  
Please order at the Bar

**VOLTA** ⚡ **BRÄU**

# | SNACKS | APERO

## SNACKS

- Volta Bräu-Brezel | mit gesalzener Butter + 2** 5  
Volta Bräu pretzel / with salted butter + 2
- Hausgemachte Nussmischung** 3  
Homemade nut mix
- Marinierte Oliven mit Brot** 14  
Marinated olives with bread
- Golden Crisps (Salt / Honey Mustard / Salt & Vinegar)** 9
- Hausgemachter Hummus mit Brot** 10.50  
Homemade hummus with bread

## APERÖ

- Gemischtes Plättli mit Käse & Charcuterie, Antipasti, hausgemachtem Hummus, mit Brot serviert** 27  
Mixed platter with cheese & charcuterie, antipasti, homemade hummus, served with bread
- Grosse Aperoplatte mit Käse & Charcuterie, Antipasti, hausgemachtem Hummus, mit Brot serviert** 45  
Aperoplatte with cheese & charcuterie, antipasti, homemade hummus, served with bread

### Deklaration Backwaren

Brot - CH  
Pita - ISR  
Brezel - FR

# | PIZZA

## PIZZA MARINARA

Tomatensugo | Basilikum

17

## PIZZA MARGHERITA

Tomatensugo | Mozzarella | Basilikum

23

## PIZZA BUFALA

Tomatensugo | Mozzarella | Büffelmozzarella | Basilikum

26

## PIZZA SALAMI FINOCCHIO

Tomatensugo | Mozzarella | Fenchelsalami | Oliven | Basilikum

28

## PIZZA SERRANO

Tomatensugo | Mozzarella | Serrano Rohschinken | Mascarpone | Rucola | Basilikum

31

## PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatensugo | Mozzarella | Prosciutto Cotto | Funghi | Basilikum

28

# | FOOD

## FISH & CHIPS

Eglifilet im Bierteig | Pommes Frites | Zitronen-Mayo  
Pike perch fillet in beer batter | french fries | lemon mayo

20

## FALAFEL MIT HUMMUS

Falafel | Hummus | eingelegte rote Zwiebeln | Pitabrot  
Falafel | hummus | pickled red onions | pita bread

17

## PULLED PORK BURGER mit Pommes + 5.50

Pulled Pork | Cole Slaw | BBQ Sauce | Burger Bun

17

## POMMES FRITES

mit verschiedenen Saucen  
with different sauces

9.50

### Deklaration Backwaren, Fisch & Fleisch

Burger Bun - CH

Fisch - EST

Schweinefleisch: CH

# | WEIN

## WEISSWEIN

1dl | 7.5dl

Valdihuete | Verdejo | 2022 | Rueda | ESP  
tropische Früchte, frische Säure, leicht

7.50 | 45

Sauvignon Blanc | Michel Girault | 2022 | Pouilly-Fumé | FRA  
fruchtig, frische Säure, Stachelbeere

9.90 | 63

## ROSEWEIN

Rosé Saignée | 2023 | Spätburgunder | DE  
Noten von Himbeere, Erdbeere und Cassis, dazu Orange

8.90 | 54

## ROTWEINE

Tinto | Alento | 2021 | POR  
Fruchtig mit Aromen von Pflaumen, schwarzen Johannisbeeren und Schokolade

8.90 | 54

Chianti | Poggio Pinaro - Sangiovese DOCG | 2023 | ITA  
Fruchtig, trocken, geschmeidig im Abgang, angenehme Säure

9.90 | 63

## SCHAUMWEINE

Prosecco Extra NUDO DOC | ITA  
fruchtig, leicht herb, diskrete Süsse

11.50 | 69

Kolonne Null Alkoholfrei | DE  
fruchtig und leicht

9.50 | 57

# | SPRITZ'ER

Aperol Spritz	14
Campari Spritz	14
Gespritzter Weisswein	8.50
Federica con Cava orangen-süss	15
Flamingo Spritz erfrischend, fruchtige Grapefruit	15
Hugo frisch, fruchtig, süss	15

# | LONGDRINKS

Moscow Mule	19
Dark and Stormy	19
Negroni   Negroni Sbagliato	19

# | Drinks 0.0%

Pelikan 0.0%	13
Kolonne 0,0%, Grapefruit, Zitrone	
Mirage Mule 0.0%	16
Vermouth 0.0%, Ginger Beer, Zitrone	
Virgin Mule 0.0%	16
Tanqueray 0,0% Ginger Beer, Limette, Minze	
NoGroni 0.0%	13
Tanqueray 0,0%, Jsotta Rosso Vermouth 0,0%, Jsotta Senza Bitter 0,0%	
Virgin Hugo 0.0%	13
Kolonne 0,0%, Holunderblüten, Limette, Minze	
Gin Tonic 0.0%	16
Tanqueray 0,0%, Fever Tree Tonic	

# BIER

## FIRST BASE | LAGER

0.3dl | 0.5dl  
6 | 9.20

ABV 4.9% | IBU 18 | EBC 8

Hopfen: Perle



## VOLTA / REN | HOPPY PILS

6.60 | 9.80

ABV 5% | IBU 34 | EBC 8

Hopfen: Perle, Tettninger



## CARRY ON | DARK LAGER

7 | 10.20

ABV 4.9% | IBU 28 | EBC 135

Hopfen : Perle



# | BIER

## FOLLOW THE WHITE RABBIT | IPA

7 | 10.20

ABV 5.3% | IBU 50 | EBC 4

Hopfen: Simcoe, Amarillo, Mosaic, Cascade



## TANUKI FELL FROM THE SKY | PALE ALE

6.60 | 9.80

ABV 4.7% | IBU 26 | EBC 10

Hopfen: Amarillo, Sorace Ace, Cascade



## GRIMBART | WEIZEN

6.60 | 9.80

ABV 4.9% | IBU 17 | EBC 15

Hopfen: Perle



## VOLTA BRÄU BIER BRETT

4 x 1dl unserer Biere deiner Wahl vom Zapfhahn!

11

# | BIER AUS DER FLASCHE

## GLUTENFREI

Neumarkter Lammsbräu 0.33l 9.50  
ABV 4.7%  
ausgeprägte Hopfennote, aromatisch, mildherb

## ALKOHOLFREI

Lola IPA 0.33l 7.50  
ABV <0.5%  
fein-fruchtig, malzsüß, vielschichtig

Schlappeseppel Pils 0.33l 7.50  
ABV <0.5%  
leicht, hopfen-herb

Schlappeseppel Weizen 0.5l 10.50  
ABV <0.5%  
sehr fruchtig spritzig, leicht brotig, bananig in der Nase

# | CIDER

Saft vom Fass, Möhl 0.5l 8.50  
ABV 6%  
angenehm säuerlich, mild, harmonisch

Saft vom Fass, Möhl, alkoholfrei 0.5l 8.50  
ABV 0%  
angenehm säuerlich, mild, harmonisch

# | SOFTGETRÄNKE

## AUS DER FLASCHE

Rhabarberschorle	0.33l	6.50
Apfelschorle	0.33l	6.50
fritz-kola / fritz-kola superzero	0.33l	6.50
fritz-limo orange	0.33l	6.50
Chinotto Lurisia	0.275l	6.50
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer	0.2l	6.50
Fever Tree Tonic Water / Bitter Lemon	0.2l	6.50
Sanbitter	0.1l	6.50

## HOMEMADE

	0.3l	0.5l	1l
Apfel-Minze Eistee	6.30	8.50	15

## OFFEN



Orangensaft	6.3	8.50	15
Basler Wasser	4.50	6.50	9.50

# | HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème	4.90
Espresso	4.90
Espresso Doppio	5.90
Tee	5.50
Teegarten Miniatures: Offentee Qualität	
Assam – Nana Minze – Jasmin – Verveine – Rooibos Vanille – Chai Masala	

# | SPIRITUOSEN

## GIN

	Vol%	4cl
Fever Tree Tonic + 5.50		
7-Gin Volta Bräu	42.3%	13
Tanqueray London Dry Gin	43.1%	14
Ophir Oriental Spiced London Dry Gin	40%	14
Hendrick's Gin	41.5%	16
The Botanist Island Dry Gin	41.4%	17
Brockman's Intensely Smooth	46%	18
Le Tribute	43%	18
LieblingGin Lemongras-Ginger	42%	18
Berliner Brandstifter Dry Gin	45%	18
Monkey 47 Schwarzwald Dry	47%	18
Elephant Dry Gin	45%	18
Windspiel Dry Gin	47%	18
Volta Bräu Biergin	40%	18

## GIN ALKOHOLFREI

Fever Tree Tonic + 5.50

Tanqueray 0,0%		10.50
----------------	--	-------

## VODKA

7-Vodka Volta Bräu	42%	13
Partisan Vodka	40%	13

## TEQUILA

Herradura Blanco	40%	13
Don Julio Resposado	38%	14

# I SPIRITUOSEN

## WHISKEY

	Vol%	4cl
Coca Cola • 5.50		
Macallan Double Oak, 12 years, Speyside	40%	22
Macallan Sherry Wood, 12 years, Speyside	40%	24
Talisker, 10 years, Isle of Skye	46%	15
Caol Ila Single Malt 12, Isle of Islay	43%	17
Ardbeg, 10 years, Islay	46%	17
Isle of Jura, 10 years, Isle of Jura	40%	15
Isle of Jura, 21 years, Isle of Jura	44%	35
Elijah Craig, 12 years, Kentucky Straight Bourbon	47%	15
Bulleit, Kentucky Straight Rye Whiskey	45%	14
Bulleit, 10 years, Bourbon Frontier Whiskey	45.6%	14
Roe & Co Irish Whiskey	45%	16
Knappogue Castle, Irish Single Malt Whisky	40%	19
Maker's Mark, Kentucky Straight Bourbon	45%	16

## RUM

Coca Cola • 5.50		
Doorly's XO Barbados Rum Barbados	40%	16
Diplomático Reserva Exclusiva Ron Venezuela	40%	16
Gosling's Black Seal Rum Bermuda	40%	14
Havanna Club 7 anejo Kuba	40%	14

# I SCHNÄPSE & LIKÖR

## VERMOUTH

Isotta Vermouth Rosso

Vol% 4cl

17% 10

## BITTERS

Averna

Appenzeller

29% 10

29% 11

## SWEET & CREAMY

Baileys Irish Cream

17% 10

Vol% 2cl

## BRÄNDE

Carlos Primero, Solera Gran Reserva

Roter Williams, L. Humbel

Vieille Prune, LA VIE DOUCE, Humbel

40% 9

43% 13

40% 13

## GRAPPA

Grappa Morbida di Moscato, Poli

40% 11

## ANIS

Pastis Henri Bardouin

45% 10

## LUFT

Berliner Luft

18% 5.50

## INGWER

Dr. Ginger

20% 5.50

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Dich unsere Mitarbeiter:innen auf Anfrage gerne.

Dear Guest

Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances.

*Cheers!*

**VOLTA ⚡ BRÄU**



Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt  
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT

