

———— **SPEISE- UND** ————  
**GETRÄNKEKARTE**

**WIR BEDIENEN EUCH GERN AN DER BAR**  
**PLEASE ORDER AT THE BAR**

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



---

## WEISSWEINE

---

	1dl	7.5dl
Periquita Branco 2016	6.50	39.–
<i>José Maria Da Fonseca (P) Viosinho, Verdelho &amp; Viognier</i>		
Riesling vom Kalkschiefer 2016	8.20	49.–
Weingut Philipp Kuhn (D)		

---

## ROTWEINE

---

	1dl	7.5dl
Fontana 2015	7.50	45.–
<i>Gerbi Bruno, (I) Barbera d`Asti</i>		
Chateauneuf du Pape 2011	9.50	57.–
Domaine Jean Deydier & Fils (F)		

---

## SCHAUMWEINE

---

	1dl	7.5dl
Bio Prosecco Stefany, Pizzolato (I)	10.50	61.–
Cava Reserva de la Familia, Juvé y Camps (E)	11.80	66.–

---

## DRINKS

---

Federica con Cava mit Bitterorangenlikör aus Valencia	12.50
Aperol Spritz	12.50
Kir Real mit Cava	12.50
Gespritzter Weisswein	7.50
Saft vom Fass, Möhl Suure Moscht 4%Vol	0.5l 7.20

---

# ESSEN

---

## ZUM KNABBERN

Volta Bräu-Brezel	4.–
Mit Gesalzener Butter	+ 1.50
Hausgemachte Nussmischung	3.–
Marinierte Oliven	6.–
Handmade Crisps von John & John, diverse Sorten	6.–
Gemüesticks mit Hummus	9.–

## ZUM TEILEN (mit Brot serviert)

Grosse Apéroplatte mit Antipasti, Käse & Charcuterie	52.–
Antipastiteller für zwei	
– vegetarisch	22.–
– mit Fleisch	26.–
Gemischtes Plättli mit Käse und Fleisch	19.–

## BROT SUPPLEMENT

Ganzes / Halbes	6.– / 3.–
-----------------	-----------

## SANDWICHES IM TREBERBAGUETTE

Seitan – Cole Slaw-BBQ Sauce im Burger Bun	14.–
Lachs – Meerrettich-Dill Quark - Radieschen	16.–
Pulled Pork-Cole Slaw-BBQ Sauce im <u>Burger Bun</u>	15.–

## SÜSSES

Tartufini, Antica Torroneria Piemontese	4.–
---	-----

---

# FOOD

---

## TO SNACK

Volta Bräu pretzel 4.–  
with salted butter + 1.50

Homemade nut mix 3.–  
Marinated olives 6.–  
Handmade crisps, John & John various flavours 6.–  
Veggie sticks with hummus 9.–

## TO SHARE (served with bread)

Large sharing platter with antipasti, cheese & cured meats 52.–  
Antipasti platter for two  
– herbivore 22.–  
– carnivore 26.–  
Platter with cheese and cured meats 19.–

## BREAD SUPPLEMENT

Whole / Half 6.- / 3.–

## SANDWICHES WITH DRAPFBAGUETTE

sliced saitan - cole slaw-bbq sauce - in a burger bun 14.–  
salmon – horseradish dill quark - radishes 16.–  
pulled pork-cole slaw - bbq sauce - in a burger bun 15.–

## SWEETS

Tartufini, Antica Torroneria Piemontese 4.–

---

# DRAFT CRAFT

---

Volta Bräu ist weder filtriert noch pasteurisiert, oder mit Konservierungsstoffen versehen.

	3dl	5dl
<b>LAGER</b>	5.20	8.20
ABV 4.8%   IBU 16   EBC 8		
Hopfen: Tettnanger		
<b>GRANARY RED ALE</b>	5.50	8.50
ABV 5.5%   IBU 20.1   EBC 26		
Hopfen: Challenger & Delta		
<b>RANDY REDNECK BEETROOT PALE ALE</b>	5.50	8.50
ABV 4.5%   IBU 26.7   EBC -		
Hopfen: Nugget, Mosaic, Strisselspalt + Beetroot & Ginger		
<b>ZEE`ZONG FARMHOUSE ALE</b>	5.50	8.50
ABV 5.1%   IBU 26   EBC 12		
Hopfen: Barb Rouge		
<b>UNCOMPLICATED PORTER</b>	5.50	8.50
ABV 5.7%   IBU 37.1   EBC 96		
Hopfen: Challenger, Cascade, Pilgrim		
<b>MAHAGONY BROWN ALE</b>	5.80	8.80
ABV 6.1%   IBU 34.7   EBC 39		
Hopfen: Cascade, Zeus, Styrian Gold, Saazer		
<b>LUCID SESSION IPA</b>	5.50	8.50
ABV 5.1%   IBU 45   EBC 10		
Hopfen: Cascade & Mosaic		

---

# TASTING

---

## FLIGHT 4 X 1 DL

Degustation mit vier Volta Bräu Bieren nach Wahl à 1dl 7.00

---

## BOTTLED BEERS

---

**MALT TSUNAMI** Imperial Dark Smoked Saison 0.33l 7.00  
0.33dl  
ABV 8.4% | IBU 26 | EBC 60  
Volta Bräu Collab Brew

**GRACIA AMBER ALE** (Glutenfree) 0.33l 7.00  
ABV 4.5%  
Barcino Brewers, Barcelona

## ALKOHOLFREI

Lola IPA ABV <0.5% 0.33 6.50  
Appenzeller Sonnwendig ABV 0.0% 0.33 5.20

---

# SPIRITUOSEN

---

	Vol%	4cl
<b>GIN</b>		
Bombay Sapphire	40%	10.–
Hendrick's	41.4%	11.–
Tanqueray Rangpur	41.3%	12.–
The Botanist	46%	14.–
Nginious SMOKED & SALTED GIN	42%	15.–
Brockman's	40%	14.–
Monkey 47	47%	16.–
<b>VODKA</b>		
Absolut Vodka	40%	10.–
Sipsmith Barley Vodka	40%	13.–
<b>TEQUILA</b>		
Herradura Blanco	40%	12.–
Don Julio Reposado	38%	13.–
<b>RUM</b>		
Havana Añejo Reserva	40%	10.–
Zacapa Etiqueta Negra Solera	43%	21.–
Gosling's Black Seal Rum	40%	13.–



---

# SPIRITUOSEN

---

Vol% 4cl

## WHISKY & WHISKEY

Glenturret, 10 years, Highland	40%	15.–
Edradour, 10 years, Highland	40%	17.–
Macallan Sherry Oak, 12 years, Speyside	40%	17.–
Auchentoshan Solera, Lowland	48%	29.–
Glenkinchie, Distillers Edition, 13 years 2000	43%	18.–
Talisker, 10 years, Isle of Skye	45.8%	14.–
Bruichladdich, Guigal Condrieu Finish, 20 years 1989	46%	26.–
Ardbeg, 10 years, Islay	46%	18.–
Isle of Jura, 21 years, Isle of Jura	44%	27.–
Irish Single Malt Whisky, Knappogue Castle	40%	14.–
Elijah Craig, 12 years	47%	13.–
Kentucky Straight Rye Whiskey, Bulleit	45%	14.–
Maker's Mark	45%	13.–

Vat 69 40% 11.–

## ANIS & ABSINTH

Pastis Henri Bardouin 45% 12.–

Absinth Duplais 60% 18.–

---

## LIKÖRE

---

	Vol %	4cl
Contratto Bitter	22%	9.-
Contratto Vermouth Bianco	17.5%	8.-
Aperol	11%	8.-
Averna	29%	8.-
Baileys Irish Cream	17%	8.-
	Vol %	2cl
Berliner Luft	18%	5.-

---

## SCHNÄPSE

---

	Vol%	2cl
Cognac Vieille Fine Champagne VSOP, A. E. Dor	40%	10.-
Carlos Primero, Solera Gran Reserva	40%	7.-
Grappa di Traminer, Pojer & Sandri	48%	10.-
Grappa di Barolo 9, Marolo	50%	12.-
Roter Williams, L. Humbel	43%	12.-

---

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Basler Wasser	0,3l	4.-
Basler Wasser	Flasche	8.-
Hausgemachter Apfelminze-Eistee	0.3l	4.70
Chinotto Lurisia	0.275l	5.80
Lola Cola & Lola Cola Null	0.33l	5.30
Lola Limonade Orange	0.33l	5.60
Ginger Ale / Ginger Beer	0.2l	5.30
Tonic Water / Bitter Lemon	0.2l	5.30
SKVADER cold brew coffee & tonic	0.25l	6.00
Sanbitter	0.2l	4.50
Schorley	0.33l	4.90
Orangensaft	0.3l	4.80

---

## WARME GETRÄNKE

---

Tee: Offentee-Qualität von Teegarten Miniatures:	5.20
Assam, Minze, Jasmin, Verveine, Früchte, Rooibos Vanille	
Kaffee / Espresso	4.-
Espresso doppio	5.90



———— VOLTASTRASSE 30, 4056 BASEL ————  
INFO@VOLTABRAEU.CH, WWW.VOLTABRAEU.CH

#VOLTABRAEU   