

SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE

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

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden 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

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt

All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT

ESSEN

ZUM KNABBERN

Volta Bräu-Brezel / mit Gesalzener Butter + 1.50	4.-
Hausgemachte Nussmischung	3.-
Marinierte Oliven	6.-
Handmade Crisps von John & John, diverse Sorten	6.-
Gemüsesticks 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 6.- & Halbes 3.-	

SANDWICHES

Putenbrust-Mango Chutney-Babyspinat-Tomate	13.-
<i>Leichtes Sommersandwich im Treberbaguette</i>	
Pulled Pork-Cole Slaw-BBQ Sauce im Burger Bun	15.-
<i>Bei uns gab`s das schon bevor es trendy war ...</i>	
Seitan-Cole Slaw-BBQ Sauce im Burger Bun	14.-
<i>Die vegi Pulled Pork alternative, Texas, aber fleischlos.</i>	

SÜSSES

Cartwright, Biscuits 200g	12.-
Magdalenas, La Granja 150g	7.-
Glacébecher & Handgemachtes Eis am Stiel	4.-

FOOD

TO SNACK

Volta Bräu pretzel / with salted butter + 1.50	4.–
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 6.- & Half 3.-	

SANDWICHES

Turkey breast – mango chutney – spinach - tomato	13.–
<i>Light summer sandwich served in our drafftbaguette</i>	
Pulled pork-cole slaw - bbq sauce - in a burger bun	15.–
<i>They say the best in town...</i>	
Sliced saitan - cole slaw-bbq sauce - in a burger bun	14.–
<i>The vegetarian Pulled Pork alternative, Texas, but meatless.</i>	

SWEETS

Cartwright, Biscuits 200g	12.–
Magdalenas, La Granja 150g	7.–
Handmade ice cream on a stick	4.–

WEISSWEINE

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

ROTWEINE

	1dl	7.5dl
Fontana 2015	7.50	45.–
<i>Gerbi Bruno, (I) Barbera d`Asti</i>		
Glarima 2016	8.20	49.–
<i>De Sommos (E) Merlot & Cabernet Sauvignon</i>		

SCHAUMWEINE

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

DRAFT CRAFT

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

	3dl	5dl
LAGER	5.20	8.20
ABV 4.8% IBU 16 EBC 8		
Hopfen: Tettninger		
GRANARY RED ALE	5.50	8.50
ABV 5.5% IBU 20.1 EBC 26		
Hopfen: Challenger & Delta		
5 O'CLOCK PALE ALE	5.50	8.50
ABV 5.8% IBU 38 EBC 8		
Hopfen: Citra, Aramis & Saazer		
APRIL CASE COLLAB BREW WITH LES GARCONS	6.00	9.00
ABV 7.0% IBU 10.3 EBC 6		
Hopfen: East Kent, Styrian Goldings		
UNCOMPLICATED PORTER	5.50	8.50
ABV 5.7% IBU 37.1 EBC 96		
Hopfen: Challenger, Cascade, Pilgrim		

TASTING

FLIGHT 4 X 1 DL

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

BOTTLED BEERS

GRACIA AMBER ALE (Glutenfree)

ABV 4.5%

Barcino Brewers, Barcelona

0.33dl

7.00

ALKOHOLFREI

Lola IPA ABV <0.5%

Appenzeller Sonnwendig ABV 0.0%

0.33

6.50

0.33

5.20

RARITIES 0.75L

L'ABBAYE DE SAINT BON-CHIEN, Brasserie BFM SA, 2350 Saignelégier

Ein richtiges «UFO». Dieses Bier wird zu Ehren der alten Brauereikatze hergestellt, seit diese das Zeitliche gesegnet hat.

Das Cuvée mit ihrem bernsteinroten Glanz reift monatelang in Eichenfässern, die vorher Wein oder Spirituosen enthielten.

Die Fässer verleihen diesem Bier sehr vielfältige Aromen. Im Gaumen erinnert es an die Struktur eines fruchtigen Rotweins mit stark ausgeprägter Säure.

L'ABBAYE DE SAINT BON-CHIEN 2011	39.-
L'ABBAYE DE SAINT BON-CHIEN 2012	38.-
L'ABBAYE DE SAINT BON-CHIEN 2013	37.-
L'ABBAYE DE SAINT BON-CHIEN 2014	36.-
L'ABBAYE DE SAINT BON-CHIEN 2015	35.-
L'ABBAYE DE SAINT BON-CHIEN 2016	34.-

DRINKS

Federica con Cava Orangenlikör-Cava-Granatapfel	12.50
Pan Waldmeister-Cava-Limette	12.50
Aperol Spritz	12.50
Kir Real mit Cava	12.50
Gespritzter Weisswein	7.50

CIDER

Saft vom Fass, Möhl Suure Moscht 4%Vol%	0.5l	7.20
Backstabber oak, Finest Cider 5.7Vol%		6.50

LONGDRINKS

Bombay Tonic	14.-
Brockmans Gin Tonic with Elderflower Tonic	18.-
Tanqueray Rangpur Gin-Tonic	16.-
Moscow Mule Partisan Vodka-Gurke-Limette-Ginger Beer	14.-
Dark and Stormy Goslings Black Seal Rum-Limette-Ginger Beer	17.-
Horses Neck Elijah Craig Bourbon-Orange-Ginger Ale	17.-
Vodka Soda	12.-

SPIRITUOSEN

	Vol%	4cl
GIN		
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.–
VODKA		
Partisan Vodka	40%	10.–
Sipsmith Barley Vodka	40%	13.–
TEQUILA		
Herradura Blanco	40%	12.–
Don Julio Reposado	38%	13.–
RUM		
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.–
Macallan Sherry Oak, 12 years, Speyside	40%	17.–
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.–
Akashi White Oak, non age	46%	21.–
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.–
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
Sanbitter	0.2l	4.50
Schorley, Apfelsaftschorle	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

———— VOLTA STRASSE 30, 4056 BASEL ————
INFO@VOLTABRAEU.CH, WWW.VOLTABRAEU.CH

#VOLTABRAEU   