

———— **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

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		
DES WIENERS EXPORT	5.20	8.20
ABV 5.5% IBU 25.7 EBC 16		
Hopfen: Tettninger, Willamette		
SUBSTATION PALE ALE	5.50	8.50
ABV 5.8% IBU 28.5 EBC 7		
Hopfen: Hallertauer Cascade, Willamette		
WIT-LIKE WHEAT	5.80	8.80
ABV 5.1% IBU 25.5 EBC 8		
Hopfen: Tettninger, Bravo		
RYE RED ALE	5.50	8.50
ABV 5.1% IBU 20.5 EBC 27		
Hopfen: Tettninger & Saazer		
MAHAGONY BROWN ALE	5.80	8.80
ABV 6.1% IBU 34.7 EBC 39		
Hopfen: Cascade, Zeus, Styrian Gold, Saazer		
ELLA ET PIERRE, INDIA PALE ALE	5.80	8.80
ABV 5.7% IBU 51 EBC 11		
Hopfen: Cascade, Willamette & Ella		

TASTING

FLIGHT 3 X 0.1

Degustation mit drei VB Bieren nach Wahl à 1dl 5.50

BOTTLED BEERS

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

ALKOHOLFREI

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

BOTTLED RARITIES



COMING
SOON

ESSEN

ZUM KNABBERN

Volta Bräu-Brezel	4.-
Hausgemachte Nussmischung	3.-
Marinierte Oliven	6.-
Handmade Crisps von John & John, diverse Sorten	6.-
Gemüwesticks mit Hummus	9.-

ZUM TEILEN

Grosse Apéroplatte mit Antipasti und Brot	52.-
Antipastiteller für zwei oder so	
– vegetarisch	22.-
– mit Fleisch	26.-
Gemischtes Plättli mit Käse und Fleisch	19.-

BROT SUPPLEMENT

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

AUS DEM TOPF

Hausgemachte Suppe / Eintopf, mit Brot	12.-
--	------

SANDWICHES IM TREBERBAGUETTE

Frischkäse-Feige-Walnuss-Senfhonig	13.-
Roastbeef-Tartare Sauce-Lattich	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.–
Homemade nut mix	3.–
Marinated olives	6.–
Handmade crisps, John & John various flavours	6.–
Veggie sticks with hummus	9.–

TO SHARE

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

BREAD SUPPLEMENT

Whole / Half	6.- / 3.–
--------------	-----------

HOT POT

Homemade soup / stew, served with bread	12.–
---	------

SANDWICHES WITH DRAPFBAGUETTE

Cream cheese-figs-mustard honey-walnut	13.–
Roastbeef-sauce tartare-lettuce	16.–
Pulled pork-cole slaw-bbq sauce- in a <u>burger bun</u>	15.–

SWEETS

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

WEISSWEINE

	1dl	7.5dl
BRO` Bianco, Noelia Ricci (I) Trebbiano	7.80	54.–
Weingut Niklas (I) Südtiroler Sauvignon	8.20	57.–
Blanc de Noirs AOC, Siebe Dupf Kellerei (CH) Pinot Noir	8.50	59.–

ROTWEINE

	1dl	7.5dl
Chateau du Vieux Parc, Corbiers (F)	7.50	52.–
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan		
Barbera d`Alba DOC, Hilberg Pasquero (I)	8.20	57.–
Talento, Crianza, Jumilla (E) Monastrell	9.20	64.–

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

PORTWEIN

	0.5dl
Tawny Port 10y, Quinta do Javali	10.50

GIN

	Vol%	4cl
Bombay Sapphire	40%	10.–
Hendrick's	41.4%	11.–
Tanqueray Rangpur	41.3%	12.–
The Botanist	46%	14.–
Nginius SMOKED & SALTED GIN	42%	15.–
Brockman's	40%	14.–
Monkey 47	47%	16.–

VODKA

	Vol%	4cl
Absolut	40%	10.–
Sipsmith Barley Vodka	40%	13.–

TEQUILA

	Vol%	4cl
Herradura Blanco	40%	12.–
Don Julio Reposado	38%	13.–

RUM

	Vol%	4cl
Havana Añejo Reserva	40%	10.–
Zacapa Etiqueta Negra Solera	43%	21.–
Gosling's Black Seal Rum	40%	13.–

VERMUTH

	Vol %	4cl
Contratto Vermouth Bianco	17.5%	8.-

ANIS

	Vol %	4cl
Pastis Henri Bardouin	45%	12.-

ABSINTH

	Vol %	4cl
Absinth Duplais	60%	18.-

LIKÖRE

	Vol %	4cl
Contratto Bitter	22%	9.-
Aperol	11%	8.-
Averna	29%	8.-
Baileys Irish Cream	17%	8.-

	Vol %	2cl
Berliner Luft	18%	5.-

SINGLE MALT SCOTCH

	Vol%	4cl
Edradour, 10 years, Highland	40%	17.–
Macallan Sherry Oak, 12 years, Speyside	40%	17.–
Auchentoshan Solera, Lowland	48%	29.–
Springbank, 10 years, Campbelltown	46%	13.–
Talisker, 10 years, Isle of Skye	45.8%	14.–
Bunnahabhain, 18 years, Isle of Islay	46.3%	18.–
Ardbeg, 10 years, Islay	46%	18.–
Isle of Jura, 21 years, Isle of Jura	44%	27.–

BLENDED SCOTCH

	Vol%	4cl
Vat 69	40%	11.–

WHISKEY UND BOURBON

	Vol%	4cl
Irish Single Malt Whisky, Knappogue Castle	40%	14.–
Elijah Craig, 12 years	47%	13.–
Kentucky Straight Rye Whiskey, Bulleit	45%	14.–

COGNAC & BRANDY

	Vol%	2cl
Cognac Vieille Fine Champagne VSOP, A. E. Dor	40%	10.–
Carlos Primero, Solera Gran Reserva	40%	7.–

GRAPPA

	Vol%	2cl
Grappa di Traminer, Pojer & Sandri	48%	10.–
Grappa di Barolo 9, Marolo	50%	12.–

OBSTBRÄNDE

	Vol%	2cl
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
Süssmost Möhl	0.33l	4.90
Saft vom Fass, Möhl Suure Moscht 4%Vol	0.5l	7.20
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

