

———— **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
<b>LAGER</b>	5.20	8.20
ABV 4.8%   IBU 16   EBC 8		
Hopfen: Tettnanger		
<b>DES WIENERS EXPORT</b>	5.20	8.20
ABV 5.5%   IBU 25.7   EBC 16		
Hopfen: Tettnanger, Willamette		
<b>SUBSTATION PALE ALE</b>	5.50	8.50
ABV 5.8%   IBU 28.5   EBC 7		
Hopfen: Hallertauer Cascade, Willamette		
<b>ZEE'ZONG FARMHOUSE ALE</b>	5.50	8.50
ABV 5.1%   IBU 26   EBC 12		
Hopfen: Barb Rouge		
<b>RYE RED ALE</b>	5.50	8.50
ABV 5.1%   IBU 20.5   EBC 27		
Hopfen: Tettnanger & Saazer		
<b>MAHAGONY BROWN ALE</b>	5.80	8.80
ABV 6.1%   IBU 34.7   EBC 39		
Hopfen: Cascade, Zeus, Styrian Gold, Saazer		
<b>ELLA ET PIERRE, INDIA PALE ALE</b>	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 0.33l 7.00 0.33dl  
ABV 8.4% | IBU 26 | EBC 60  
Volta Bräu Collab Brew

**SECRET SERVICE** Single Hop IPA 0.33l / 7.50 8.00  
ABV 6.7%  
Barfuss Brauerei, Thurgau

**GARCIA 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

---

# 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

Tortilla - Aioli - Rucola	15.–
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.–
Mit Gesalzener 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

tortilla – aioli - rucola	15.–
salmon – horseradish-dill quark - radishes	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) <i>Trebbiano</i>	7.80	54.–
Trattofino DOC Tenuta San Giorgio (CH) 2016 <i>Merlot, Kerner</i>	8.20	57.–
Chardonnay Pays D`OC Domaine Sibille (F) 2016	8.50	59.–

---

## ROTWEINE

---

	1dl	7.5dl
Issos Carodorum, Toro, (E) 2016 <i>Tempranillo</i>	8.20	57.–
Chateauneuf du Pape Domaine Jean Deydier & Fils (F) 2011	9.50	66.–

---

## 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

---

# 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
<b>WHISKY &amp; WHISKEY</b>		
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.–
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.–
<b>ANIS &amp; ABSINTH</b>		
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
Apfelsaft	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   