

# **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

Tapenade - grillierte Paprika – Rucola - Pecorino	13.–
<i>Das Würzige aus dem Süden.</i>	
Pulled Pork - Cole Slaw - BBQ Sauce - Burger Bun	14.–
<i>Bei uns gab`s das schon bevor es trendy war ...</i>	
Pulled Salmon – Lattich – Dilljoghurt	15.–
<i>Entdecke das Tiefseemonster.</i>	

## SÜSSES

Hausgemachter Porter Brownie!	5.–
-------------------------------	-----

---

# 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.-	
Mixed platter with cheese and cured meats	19.-
Bread supplement - Whole 6.- & Half 3.-	

## SANDWICHES

Tapenade - grilled bell peper – rucola - pecorino cheese	13-
<i>The spicy from the South.</i>	
Pulled pork - cole slaw - bbq sauce - in a burger bun	14.-
<i>They say the best in town...</i>	
Pulled salmon - lettuce - dillyyogurt	15.-
<i>Discover the deep sea monster.</i>	

## SWEETS

Homebaked Porter Brownie!	5.-
---------------------------	-----

---

## WEISSWEINE

---

	1dl	7.5dl
Periquita Branco 2016 José Maria Da Fonseca (P) <i>Viosinho, Verdelho &amp; Viognier</i>	6.50	39.–
Grüner Veltliner, 2017 Thal, Kamptal (A)	8.60	54.–

---

## ROTWEINE

---

	1dl	7.5dl
Glarima de Sommos, Roble 2016 Somontano, <i>Merlot &amp; Cabernet Sauvignon</i> (E)	7.50	47.–
Acanteo Nero d'Avola 2017 Civias, Sicilia DOC (I)	7.80	48.–
Il Sangiovese, 2016 Noelia Ricci, Romagna DOC (I)	8.20	52.–

---

## SCHAUMWEINE

---

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

---

## DRINKS

---

Federica con Cava Orangenlikör-Cava-Granatapfel	12.50
Newton`s law Gin UP Apple & Ginger Beer	12.50
Aperol Spritz Gespritzter Weisswein	12.50 7.50

---

## CIDER

---

Saft vom Fass, Möhl Suure Moscht 4 Vol%	0.5l	7.20
Backstabber, Finest Cider Classic 4.7 Vol%	0.33l	6.-

---

## LONGDRINKS

---

Bombay Tonic	14.-
Brockmans Gin Tonic with Elderflower Tonic	18.-
Tanqueray Rangpur GinTonic	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.-

---

# BOTTLED BEERS

---

**WARSCHAU! PILS** 0.33l

6.50

ABV 4.8%

Volta Bräu

**WOODY BARREL AGED PORTER** 0.7l

17.-

ABV 6.7%

Volta Bräu

Glutenfree

**FREE FRONTIER IPA** 0.33l

9.-

ABV 6.5%

To Øl

Glutenfree

**POPSTAR IPA** 0.33l

9.-

ABV 6%

Mad Scientist Beer

Non-alcoholic

**LOLA IPA** 0.33l

6.50

ABV 0.0%

Lola

Non-alcoholic

**SONNWENDIG** 0.33l

5.50

ABV 0.0%

Appenzeller

---

# FLIGHT

---

## **VOLTA BRÄU BEER FLIGHT**

9.-

Degustationset nach Wahl mit  
vier Volta Bräu Bieren à 1dl

## **VOLTA BRÄU BEER PAIRING FLIGHT**

19.-

Vier ausgesuchte Volta Bräu Biere à 1dl mit  
vier passenden Snacks.

*Bier kann süß, sauer, bitter sein, selten auch mal salzig oder  
scharf und ganz vereinzelt findet man auch Biere mit Umami.  
Davon ausgehend, kann man bereits erste Überlegungen in  
Sachen Bier & Food Pairings starten: Entweder man paart  
nun Gleiches mit Gleichem oder bewusste Gegensätze.*

## **UNSER AKTUELLES PAIRING FLIGHT**

### **I ZEEZONG FARMHOUSE ALE**

Obatzda & Mini Bretzel

### **II INCOGNITO RED ALE**

Mini Apfel-Birnen Muffin mit Caramel topping

### **III FOLLOW THE WHITE RABBIT WHITE IPA**

Bufalet Blau mit Quittenpaste

### **VI UNCOMPLICATED PORTER**

Chorizo Rauchwurst & Pumpernickel

---

# DRAFT CRAFT

---

## FIRST BASE LAGER

5.20 8.20

ABV 4.8% | IBU 16 | EBC 8

Hopfen: Tettninger

*Leichte Malzsüsse und ein dezentes, blumiges Hopfenaroma des Tettninger Hopfens machen unser Bier süffig und erfrischend. Ein guter Begleiter für jede Gelegenheit.*

## ZEEZONG FARMHOUSE ALE

5.50 8.50

ABV 4.8% | IBU 26 | EBC 8

Hopfen: Tettninger, Spalter, Loral

*Farmhouse Ales dienten ursprünglich als Sommererfrischung für belgische Landarbeiter, die das Bier aus den selbst angebauten Zutaten herstellten. Bei unserem Farmhouse Ale handelt es sich um goldgelbes, leichtes Bier mit einem hefigen und weizenartigen Charakter.*

## MANDARIN GOLDEN ALE

5.50 8.50

ABV 6.5% | IBU 30.1 | EBC 18

Hopfen: Goldings East Kent, Ella, Cascade

*Da die Bitterkeit des Hopfens dezent im Hintergrund bleibt und die Kohlensäure sehr britisch dosiert ist, kann die Mandarine ihre schöne Saftigkeit präsentieren.*

## INCOGNITO RED ALE

5.50 8.50

ABV 6.5% | IBU 30.1 | EBC 18

Hopfen: Tettninger, Willamette, Cascade

*Ein wenig irischer... war die Idee. Das Malz steht klar im Vordergrund, Hopfen und Hefe sorgen aber für eine tolle Fruchtigkeit.*



---

# DRAFT CRAFT

---

## 5 O CLOCK PALE ALE

5.50 8.50

ABV 5.8% | IBU 38 | EBC 8

Hopfen: Tettnanger, Cascade, Loral

*Der Name ist Programm. Mit dem 5 O'clock Pale Ale kann man gebührend in den Feierabend feiern!  
Ausgewogen, rund und animierend.*

## FOLLOW THE WHITE RABBIT WHITE IPA

5.50 8.50

ABV 5.5% | IBU 50 | EBC 4

Hopfen: Summit, Amarillo, Citra, Cascade

*Geschmeidig fruchtig wie ein Weizenbier & exotisch bitter wie ein American IPA:  
Es ist echt Hammer gut geworden!*

## DUDELSACK SCOTCH ALE

5.50 8.50

ABV 6.7% | IBU 24.7 | EBC 45

Hopfen: Fuggles

*Das Rezept zu diesem Bier ist nicht in den schottischen Highlands entstanden. Mit ein wenig Fantasie transportiert es Dich aber in ein gemütliches Cottage mit knisterndem Kamin. Der ausgesuchte Hopfen sorgt für eine waldig-kräuterige Note und die vielen Malzsorten schaffen einen robusten, rauchigen Körper.*

## UNCOMPLICATED PORTER

5.50 8.50

ABV 5.7% | IBU 37 | EBC 96

Hopfen: Challenger, Cascade, Pilgrim

*Rabenschwarz, deutliche Röstaromen. Trotz der Malzdichte zeigt sich dieses Bier sehr süffig & erfrischend.*

---

# RARITIES 0.7L

---

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 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.-

---

# 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 Summer Gin	42%	15.–
The Seventh Sense Gin	39%	13.–
Brockman's	40%	14.–
Monkey 47	47%	16.–
<b>VODKA</b>		
Partisan Vodka	40%	10.–
Sipsmith Barley Vodka	40%	13.–
<b>TEQUILA</b>		
Herradura Blanco	40%	12.–
Don Julio Reposado	38%	13.–
<b>RUM</b>		
Plantation, Original Dark	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.–
Talisker, 10 years, Isle of Skye	45.8%	14.–
Ardbeg, 10 years, Islay	46%	18.–
Isle of Jura, 21 years, Isle of Jura	44%	27.–
Knappogue Castle, Irish Single Malt Whisky	40%	14.–
Akashi White Oak, non age	46%	21.–
Elijah Craig, 12 years, Kentucky Straight Bourbon	47%	13.–
Bulleit, Kentucky Straight Rye Whiskey	45%	14.–
Maker's Mark, Bourbon Whiskey	45%	13.–
Vat 69, Blended Scotch Whisky	40%	10.–
Jameson, Irish Whiskey	40%	10.–

## 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.–
Appenzeller	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 Morbida di Moscato, Poli	40%	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

---

# TAKE AWAY

---

Volta Bräu 32oz Growler  
(0.946353 Liter)



What the heck is a growler?  
In short, it's a large, refillable bottle of beer.

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

#VOLTABRAEU   