



# Bar Karte

# Zum Apéritif

**MADicine** 14.50  
Bombay Sapphire, Sanbitter, Tonic Water, Basilikum, Trockeneis

**MADicine "light" (ohne Feuerwasser)** 12.50  
Sanbitter, Tonic Water, Basilikum, Trockeneis

**„Cüpli“ Prosecco** 1 dl / 8.-  
Prosecco "Miol" extra dry Treviso DOC Bortolomiol

**Hugo** 10.-  
Holundersirup, Prosecco, Pfefferminzblätter

**Aperol Spritz** 10.-  
Aperol, Prosecco, Soda

**Gespritzter Weisswein** 8.-  
süss oder sauer

**Pierre Zero alkoholfrei** 2 dl / 14.-  
Piccolo, Schaumwein, 100% Chardonnay, Südfrankreich

**% Vol. 4 cl**

**Martini Bianco** 15 8.-

**Martini Rosso** 15 8.-

**Campari** 23 8.-

**Cynar** 16.5 8.-

**Ricard** 45 10.-

**Ramazotti** 30 9.-

**Appenzeller** 29 9.-

**Jägermeister** 35 9.-

**Orangensaft zum Aufgiessen** 4.-

# Spezial Bier aus Allschwil

## KITCHEN BREW

### Alice in Wonderland NEIPA

33 cl 7.-



Saftartig und super fruchtig balanciert der malzige Körper die Bitterkeit der West Coast-IPA gekonnt aus und entfaltet die Hopfigkeit grasig-pflanzlich. So entsteht eine saftartige Vollmundigkeit und eine sagenhafte Fruchtigkeit.

### American Pale Ale

33 cl 6.50



Die Würzige Alternative zum hellen Bier! Hier orientieren wir uns an den weniger trockenen American Pale Ale-Interpretationen. Malzige Süsse und leichte Karamellnoten ergänzen die feinen Bitternoten. KITCHEN BREW-typisch ausgewogen und dunkel-golden.

### Cascade Amber Ale

33 cl 6.50



Ein klassisches Craft Bier im nordamerikanischen Stil:

- Markante Fruchtigkeit
- Dunkel-bernsteinfarben
- Angenehme Bitterkeit

Leichte malzige Süsse und klare Karamellnoten, insgesamt aber trotzdem eher trocken.

# Longdrinks

<b>Gin Tonic</b>	12.-
4 cl Gin Bombay Sapphire (40% Vol.), Tonic Water	
<b>Basilisk Tonic</b>	16.-
4 cl Gin Basilisk (44% Vol.), Tonic Water	
<b>Vodka Tonic / Lemon / Red Bull</b>	12.-
4 cl Vodka Absolut (40% Vol.), Tonic Water, Bitter Lemon oder Red Bull	
<b>Havana Cola</b>	12.-
4 cl Havana Club Añejo Especial (40% Vol.), Coca Cola	
<b>Bacardi Cola</b>	12.-
4 cl Bacardi Superior (37.5% Vol.), Coca Cola	
<b>Whisky Cola</b>	12.-
4 cl Whisky Jack Daniel's (40% Vol.), Coca Cola	

<b>Südwein/Portwein</b>	<b>% Vol.</b>	<b>5 cl</b>
<b>Edelsüss, Gebrüder Nauer, Aargau</b>	17.5	12.-
<b>Nase:</b>	Himbeere, Brombeere und Pflaumen	
<b>Gaumen:</b>	edle Süsse, feine Tannine	
<b>Abgang:</b>	langanhaltend, voll reifer Früchte	
<b>Porto Niepoort Tawny</b>	19.5	7.-
<b>Nase:</b>	Bouquet von Kirschen, Pflaumen und reifen Früchten	
<b>Gaumen:</b>	Ausgewogen mit einem jungen, fruchtigen Charakter	
<b>Abgang:</b>	Lang und ausdrucksstark	

# Whisky

Verlangen Sie unsere separate Whisky Karte!

<b>Rum</b>	<b>% Vol.</b>	<b>2 cl</b>
<b>Havana Club Añejo 7</b>	40	6.-
<b>Nase:</b>	Intensive Noten von Kakao, Vanille, süßem Tabak und Tropenfrüchten	
<b>Gaumen:</b>	Fein würzig, mit einer Frische von Zuckerrohr	
<b>Abgang:</b>	Intensiv, abgerundet und sanft	
<b>Barceló Imperial Dominicano</b>	38	7.-
<b>Nase:</b>	Karamellnoten in Verbindung mit würzigen und Floralen Tönen	
<b>Gaumen:</b>	Voll, fruchtig, mit Nüssen, Karamell und Vanille	
<b>Abgang:</b>	Lang und intensiv	
<b>Zacapa Solera Gran Reserva 23</b>	40	8.-
<b>Nase:</b>	Kräftige Noten von Vanille, Datteln, Marzipan und Zartbitter Schokolade	
<b>Gaumen:</b>	Fein und süß, begleitet von frischer Vanille und Eichenholz	
<b>Abgang:</b>	Lang, voll und kräftig	

<b>Cognac</b>	<b>% Vol.</b>	<b>2 cl</b>
<b>Rémy Martin XO</b>	40	17.-
<b>Nase:</b>	Noten von Jasmin, Narzissen, Walnuss und Safran	
<b>Gaumen:</b>	Weich mit einem Hauch von getrockneten Früchten	
<b>Abgang:</b>	Sehr lang	
<b>Meukow XO</b>	40	14.-
<b>Nase:</b>	Fruchtig-würzig	
<b>Gaumen:</b>	Schokolade- und Vanillearomen mit Anschluss an Kandierte Fruchtnoten	
<b>Abgang:</b>	Muskatnuss, Gewürze und warme Zigarrenkiste	
<b>Grappa</b>	<b>% Vol.</b>	<b>2 cl</b>
<b>Nonino Chardonnay, Barrique</b>	41	7.-
<b>Nase:</b>	Süsslicher Duft mit herbstlicher Aromafülle	
<b>Gaumen:</b>	Rund, ausgeprägt, vollmundig	
<b>Abgang:</b>	Warm und intensiv	
<b>Nonino il Prosecco, Barrique</b>	41	7.-
<b>Nase:</b>	Frisch-fruchtiges Bouquet, untermalt von Vanille und Kakaonoten	
<b>Gaumen:</b>	Weich und blumig mit Mandel und Grünäpfeln, cremiger Vanille und Alpenmilchschokolade	
<b>Abgang:</b>	Lang und elegant	
<b>Nonino il Moscato</b>	41	7.-
<b>Nase:</b>	Fruchtig, sinnlich und leicht würzig	
<b>Gaumen:</b>	Weich, fruchtig, mit floralen Noten, Würze und cremiger Vanille	
<b>Abgang:</b>	Lang, fruchtig-würzig und elegant	

<b>Calvados</b>	<b>% Vol.</b>	<b>2 cl</b>
Morin Père et Fils	40	6.-

<b>Liköre</b>	<b>% Vol.</b>	<b>4 cl</b>
Amaretto Disaronno	28	10.-
Baileys Irish Cream	17	10.-
Grand Marnier	40	11.-

<b>Lokale Fruchtbrände</b>	<b>% Vol.</b>	<b>2 cl</b>
Zuber Vieille Prune aus Arisdorf	40	5.-
Zuber Vieille Poire aus Arisdorf	40	5.-
Zuber Bühler Zwetschge aus Arisdorf	43	5.-
Zuber Baselbieter Kirsch aus Arisdorf	43	5.-

## Weissbier und alkoholfreies Bier

Schneider Weisse Original	50 cl	8.-
Kitchen Brew „Windstill Hell“ (alkoholfrei)	33 cl	6.50

## Feldschlösschen Original vom Fass

Herrgöttli	Stange	Grosses
2 dl	3 dl	5 dl
4.-	5.-	7.50

## Mineral & Softdrinks

Arkina / Rhäzünser	40 cl	5.-
Arkina / Rhäzünser	80 cl	9.-
Coca Cola	33 cl	5.-
Coca Cola Zero	33 cl	5.-
Apfelschorle	33 cl	5.-
Rivella rot	33 cl	5.-
Swiss Mountain Spring Tonic Water Classic	20 cl	5.-
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon	20 cl	5.-
Red Bull	25 cl	6.-
San Bitter	10 cl	5.-



## Säfte

Michel Orangensaft	20 cl	5.-
Michel Tomatensaft	20 cl	5.-

## Offenausschank

	3 dl	5 dl
Lipton Ice Tea	4.-	6.-
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	4.-	6.-
Citro	4.-	6.-
Hahnenwasser	2.-	3.-

## Tee

Verlangen Sie unsere separate Tee Karte!

## Kaffee

Kaffee Crème/Hag	4.80
Espresso/Hag	4.80
Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	5.80
Schale	5.-
Cappuccino	5.-
Latte Macchiato	5.-

## Schoggi

Heisse Schoggi	5.-
Heisse Ovomaltine	5.-

## Heisse alkoholische Getränke

Kaffee Chrüter	7.50
Kaffee Zwetschge	7.50
Kaffee Träsch	7.50
Kaffee Corretto	7.50
Kaffee Baileys	8.50