



Bar Karte

Zum Apéritif

Greenhead 14.-
Prosecco, Weisswein, Orangensaft, Bols Blue

Greenhead "light" (ohne Feuerwasser) 11.-
Pierre Zero, Mineralwasser, Orangensaft, Monin Blue Curaçao

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

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

Gin Tonic	12.-
4 cl Gin Bombay Sapphire (40% Vol.), Tonic Water	
Basilisk Tonic	16.50
4 cl Gin Basilisk (44% Vol.), Tonic Water	
Vodka Tonic / Lemon / Red Bull	12.-
4 cl Vodka Absolut (40% Vol.), Tonic Water, Bitter Lemon oder Red Bull	
Havana Cola	12.-
4 cl Havana Club Añejo Especial (40% Vol.), Coca Cola	
Bacardi Cola	12.-
4 cl Bacardi Superior (37.5% Vol.), Coca Cola	
Whisky Cola	12.-
4 cl Whisky Jack Daniel's (40% Vol.), Coca Cola	

Südwein/Portwein

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

Whisky

Verlangen Sie unsere separate Whisky Karte!

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

Gin	% Vol.	4 cl
Basilisk	44	13.-
Würzig (nach Lebkuchen) und blumig mit recht deutlichen Wacholdernoten U.a. mit Kardamom, Zimt, Nelken und Hibiskus aromatisiert		
Bombay Sapphire	40	8.-
Sehr leicht und warm, mit viel Zitrus und floralen Noten. Langer, pfeffriger Abgang Mit 10 Kräutern und Gewürzen, wie Zitrone, Mandel, Süssholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtcassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner, mittels Dampfinfusion aromatisiert		

Grappa	% Vol.	2 cl
Nonino Chardonnay, Barrique	41	7.-
Nase:	Süsslicher Duft mit herbstlicher Aromafülle	
Gaumen:	Rund, ausgeprägt, vollmundig	
Abgang:	Warm und intensiv	
Nonino il Prosecco, Barrique	41	7.-
Nase:	Frisch-fruchtiges Bouquet, untermalt von Vanille und Kakaonoten	
Gaumen:	Weich und blumig mit Mandel und Grünäpfeln, cremiger Vanille und Alpenmilchschokolade	
Abgang:	Lang und elegant	
Nonino il Moscato	41	7.-
Nase:	Fruchtig, sinnlich und leicht würzig	
Gaumen:	Weich, fruchtig, mit floralen Noten, Würze und cremiger Vanille	
Abgang:	Lang, fruchtig-würzig und elegant	

Cognac

Rémy Martin XO 40 17.-

Nase: Noten von Jasmin, Narzissen, Walnuss und Safran
Gaumen: Weich mit einem Hauch von getrockneten Früchten
Abgang: Sehr lang

Meukow XO 40 14.-

Nase: Fruchtig-würzig
Gaumen: Schokolade- und Vanillearomen mit Anschluss an
Kandierte Fruchtnoten
Abgang: Muskatnuss, Gewürze und warme Zigarrenkiste

Calvados

Morin Père et Fils 40 6.-

Liköre

Amaretto Disaronno 28 10.-
Baileys Irish Cream 17 10.-
Grand Marnier 40 11.-

Lokale Fruchtbrände

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