

Cocktails aus der Campari Bar

Refresh Me Vodka, Zitrone, Zucker, Gurke, Basilikum Bitter, Soda Stay fresh !	16	Ti- Punch Agricole Rhum, Limette, Orangensirup Das Original aus der Karibik mit einer leichten Orangenote	17
Red Diamond Bourbon Whisky, Vermouth, Hibiskus Tee, Orange Bitter Ein Manhattan Cocktail im Sommerkleid	16	Bittercup Campari, Fernet Branca, Zucker, Grapefruit, Cranberry, Prosecco Bittersüss und verführerisch	18
Falernum Mule TSS Falernum, Limette, Ginger Beer Eine interessante Alternative zum klassischen Moscow Mule	18	Romeo y Juliet Gin, Earl Grey Tee, Himbeerpüree, Zitrone, Zucker, Orange Bitter Eine fruchtig romantische Kombination	18
Pisco Mojito Pisco, Limette, Zucker, Minze, Soda, Orange Bitter Der erfrischende Mojito einmal anders	17	Cynar Julep Cynar, Minze, Zucker, Zitrone, Grapefruit, Soda Spritzig- mit einem Hauch von fruchtigen Bitternoten	16
La Perla Sherry, Gin, Holunderblütenlikör, Orange Bitters Dieser Drink lässt Urlaubsstimmung aufkommen	16	Pink Delight Gin, Roses Lime Juice, Hibiskus, Zitrone, Zucker, Cocktail Bitter Der Klassiker wird mit Hibiskus Tee verfeinert – cheers!	16

Negroni Empfehlungen

Kunsthalle Negroni 18
Gin, Kirschbrand, Cinzano 1757, Campari, Cynar, Leckerlilikör
Ein Negroni für das Restaurant Kunsthalle und mit Liebe zu Basel

Chocolate Mezcal Negroni 18
Mezcal, Cinzano 1757, Campari, Schokoladen Likör
Der italienische Klassiker trifft auf Mexiko – ergibt angenehme Rauch- und Schokoladennoten

Phil's Favourite 15
Aperol, Cinzano 1757, Grapefruit, Bier
Ideal für Tag & Nacht

Classic Negroni 16
Gin, Cinzano 1757, Campari
Bei uns mit mehr Gin als üblich

Alkoholfreie Cocktails

Fruit Infusion 12
Früchtetee, Pfirsichpüree, Rosensirup, Zitrone, Minze
Eine blumig-fruchtige Erfrischung

Cucumber Mint Cooler 12
Zitrone, Minze, Gurke, Zucker, Ginger Beer
Die Gurke – Minze- Kombination mit leichter Würze, herrlich kühlend!

Drivers Lemonade 12
Thymian, Gurke, Holunderblütensirup, Zitrone, Apfelschorle
Spannende Limonade mit Charme

Summer Fizz 12
Himbeere, Pfirsich, Zitrone, Zucker, Tonic
Spritzig, fruchtig, frech!

Champagne & Prosecco

	10cl	75cl
Laurent- Perrier Brut	15	98
Laurent- Perrier Cuvée Rosé		130
Laurent- Perrier Vintage Millésimé 2006		135
Laurent- Perrier Grand Siècle		250
Moët & Chandon Brut Impérial		145
Dom Perignon 2004		385
Bollinger Brut Speciale Cuvée		105
Bollinger Rosé Brut	18	120
Prosecco Superiore Valdobbiadene	11	75

Weissweine

	10cl	75cl
Verdejo Viña Oropéndola, Castilla y León		
Verdejo 2016	7.50	50
Grüner Veltliner Berg Vogelsang, Kamptal DAC		
Grüner Veltliner 2016	10	70
Epesses l'Emblème, Waadt		
Chasselas 2016	8	54

Rotweine

	10cl	75cl
Sembro, Ribera del Duero, Catilla y León		
Tempranillo 2015	8.50	54
Priorat D.O.Q. Mas Bugi, Colleccion Privada Candrian		
Garnacha, Garignan, Syrah und Cab.Sauvignon 2012	11	76
Rosso di Montalcino DOC, Toskana		
Sangiovese 2014	9	63

Rosé

Château de Selle, Domaine Ott 2015	12	85
-------------------------------------	----	----

Süsswein

	5cl	37.5cl
Sauternes AOC, Château Partarrieu		
80%Semillon 20% Sauvignon 2012	9	49

Gin

	Vol.%	4cl		Vol.%	4cl
CLOUDS Gin Schweiz	42	12	Brockmans England	40	15
CLOUDS Gin 3. Edition Schweiz	48	16	Plymouth Navy Strength England	57.6	14
The Seventh Sense Schweiz	38.5	16	Plymouth Sloe Gin England	26	16
Breil Pur Schweiz	45	16	Martin Miller`s England	40	14
Monkey 47 Deutschland	47	17	Ferdinands Saar Dry Gin	44	20
The Duke Deutschland	45	14	Elephant Gin Deutschland	45	18
Tanqueray England	47.3	11			
Tanqueray No.10 England	47.3	14	Gin Preise exklusiv Softgetränk		
Tanqueray Old Tom England	47.3	16			
Tanqueray Bloomsbury England	47.3	16			
London No.1 England	47	17			
Mombasa Club Spanien	41.5	14			
Gin Mare Spanien	42.7	16			
Le Gin de Christian Drouin Frankreich	42	14			
Star of Bombay England	47.5	14			
Beefeater England	40	11			
Beefeater 24 England	40	14			
The Botanist Schottland	46	14			
Blackwood 2012 Shetlandinseln	40	14			

Unsere Tonic Empfehlung

	20cl
Fever Tree	
Tonic Classic	5
Lemon Tonic	5
Mediterranean Tonic	5
Swiss Mountain Spring	
Tonic Classic	5
Tonic Ginger-Lemongrass	5

Vodka

	Vol.%	4cl
Skyy USA	40	9
Absolut Schweden	40	11
Absolut Elyx Schweden	40	16
Grey Goose Frankreich	40	16
Belvedere Polen	40	14
Chase Potato England	40	16
Chase Marmalade England	40	16
Beluga Noble Russland	40	17
Ketel One Niederlande	40	14
Stolichnaya Elit Russland	40	19
Kauffman Russland	40	22
42 Below Neuseeland	40	12
Norvegia Norwegen	40	16

Tequila & Mezcal

	Vol.%	4cl
Calle 23 Blanco	40	13
Calle 23 Anejo	40	15
Patron Silver	40	19
El Espolon Reposado	40	13
Mezcal Del Maguey Vida	42	16
Mezcal San Cosme	40	16
Mezcal Amores	37	18

Cognac, Armagnac, Calvados & Brandy

	Vol.%	2cl
Hennessy VSOP	40	9
Rémy Martin VSOP	40	9
Martell Cordon Bleu	40	24
Davidoff XO	40	26
A.E.Dor XO	40	18
Armagnac Marmod Napoleon	40	12
Calvados Morin	40	9
Carlos Primeros	40	8

Whiskey & Whisky

	Vol.%	4cl		Vol.%	4cl
Blended Scotch Whisky			Single Malt		
Johnnie Walker Black Label	40	12	Isle of Skye		
Johnnie Walker Red Rye	40	11	Talisker 10 Jahre	45.8	16
Chivas Regal 12 Jahre	40	13			
Bourbon, Rye & Grain			Isle of Islay		
Wild Turkey Rare Breed	56.4	16	Laphroaig 10 Jahre	40	16
Blantons Single Barrel	46.5	18	Lagavulin 16 Jahre	43	18
Bulleit Rye	45	13	Kilchoman Sanaig	46	22
Hedonism Blended Grain	40	22	Kilchoman Machir Bay	46	20
Irish			Speyside		
Jameson	40	11	Glenlivet 12 Jahre	43	16
Bushmills 10 Jahre	40	12	Aberlour A'Bunadh Cask Strength	59.7	20
Schweiz			Highlands		
Säntis Swiss Malt	40	18	Glenmorangie 10 Jahre	40	16
			Oban 14 Jahre	43	18
Japan			Lowlands		
Nikka from the Barrel	51.7	18	Auchentoshan Three Wood	40	18
Nikka Coffey Malt	45	18			

Rum, Rhum, Ron

	Vol.%	4cl
Havana Club Añejo 7 Años	40	14
Bacardi Superior Heritage	44.5	14
Pyrat X.O.	40	18
Ron Zacapa 23 Sistema Solera	40	20
Renegade 10 Jahre	40	20
Chairman´s Reserve „The Forgotten Casks“	40	18
Matusalem Grand Reserva 15 Jahre	40	14
Ophimus 25 Jahre	38	26
Zafra Master Reserve 21 Jahre	40	24
Diplomatico Reserva Exclusiva	40	14
Clement VSOP	43	16

Wie wärs mit einen Rum Old Fashioned oder Rum Manhattan?

Unser Team berät Sie gerne

Rum Ihrer Wahl + 4 CHF

Grappa & Obstbrand

	Vol.%	2cl
Morand Framboise	43	8
Morand Mirabelle	43	8
Morand Williamine	43	8
Grappa Sito Moresco	42	12
Grappa di Amarone	40	15
Grappa Tignanello	42	16
Vieux Marc de Bourgogne	40	9

Pisco

	Vol.%	4cl
Pisco ABA	40	12

Portwein, Sherry & Weinaperitif

	Vol.%	4cl
Sandeman Porto weiss	19.5	8
Porto Poca Tawny	19.5	8
Tio Pepe	15	8
Fino Dry Domecq	15	8
Medium Dry Domecq	15	8
Martini Bianco	15	8
Martini Rosso	15	8
Cinzano 1757 Rosso	16	10
Martini Ambrato	18	10
Martini Rubino	18	10
Lillet Blanc	17	8
Lillet Rosso	17	8
Absinthe		
Duplais Verte	68	16
Elixir du Pays des Fees	55	14
Kübler	53	14

Bitters & Anisées

	Vol.%	4cl
Campari	23	8
Ramazotti	30	8
Averna	29	8
Appenzeller	29	8
Jägermeister	28	8
Cynar	17	8
Fernet Branca	42	8
Pernod	40	10
Ricard	40	10

Liköre

The Seventh Sense Kaffeelikör	20.7	12
Amaretto di Mattia Walcher	28	8
Chartreuse Jaune	40	12
Chartreuse Verte	55	12
Grand Marnier	40	10
Kein Likör für Sie dabei? Fragen Sie unser Team – zusammen finden wir das passende Getränk für Sie		

Bier

	Vol.%	cl	CHF
Calanda vom Fass	4.8	25/ 50	5/ 9
Ittinger	5.6	33	8
Desperados	5.9	33	8
Heineken	5	33	8
Unser Bier Blond	5	33	6.5
Erdinger Weissbier	5.3	50	9
Birra Moretti	4.6	33	8
Calanda alkoholfrei		33	8
Leffe Blonde / Brune	6.6 / 6.5	33	8

Warme Getränke

Kaffee Creme	5
Espresso	5
Doppio	7
Cappuccino	5.5
Tee	5

Alkoholfreie Getränke

	cl	CHF
Gazosa Limone, Mandarino	35	6.5
San Bitter	10	5
Aranciata Amara, Dolce	20	5
Hausgemachter Eistee	25	5.5
Coca Cola	20	5
Coca Cola Zero	33	5
Rivella rot/blau	33	5
San Pellegrino	25/50/100	5/6.5/12
Aqua Panna	25/50/100	5/6.5/12
Frisch gepresster Orangensaft	20	5.5
Grapefruitsaft	20	5
Tomatensaft	20	5
Fever Tree	20	5
Tonic Classic, Lemon Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer		
Swiss Mountain Spring	20	5
Tonic Classic, Tonic Ginger-Lemongrass		

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Snacks

Flammkuchen

- Traditionell (Speck, Zwiebeln) 14
- Gratiné (Speck, Zwiebeln, Käse) 16
- Gemüse (vegetarisch) 15

Antipasti Plättli 12 / 24 / 36

Portion Oliven / Parmesan je 6.50

Tartar vom Simmentaler Rind mit Toast & Butter 28 / 38

Kunsthalle Burger 26

Rindfleisch Burger mit Avocado, Eisbergsalat
und hausgemachter Cocktailsauce

Pommes Allumettes (Zündholzkartoffeln) 8

Tageskuchen 10

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Schwein: CH, Rind: Australien / Argentinien
(Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)

