



baltazar

vorwort

zentral aber versteckt.
nicht neu erfunden, aber anders.
erfrischend und ein bisschen frech.
willkommen in der baltazar bar.

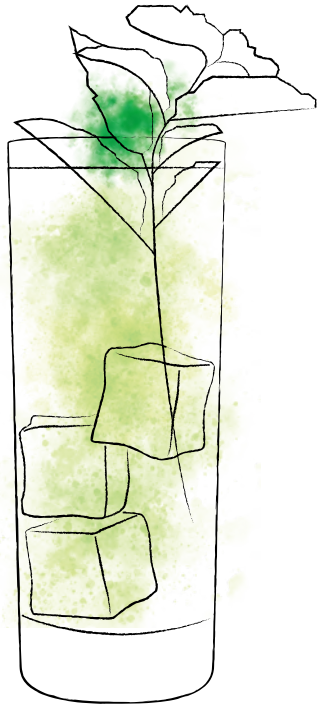
unsere karte dient als inspiration.
du findest deinen Lieblingsdrink nicht?
frag unsere barkeeper.

inhaltsangabe

cocktailempfehlungen	s. 4
mocktails	s. 15
klassiker	s. 16
negroni	s. 18
wein und schaumwein	s. 20
bier	s. 22
softdrinks	s. 24
snacks	s. 26

alle preise verstehen sich in chf & inkl. mehrwertsteuer.
keine alkoholabgabe an unter 16-jährige. keine spirituosen an unter 18-jährige.

gingin mule

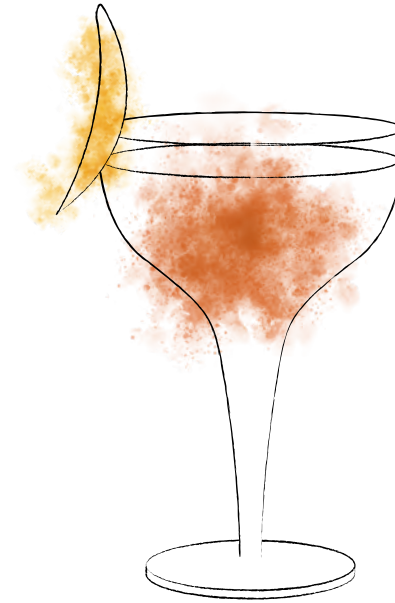


frisch • spritzig • minze

das zusätzliche «gin» des gingin mules stammt aus der kombination von gin und ginger ab. der erfrischende cocktail wird somit zur idealen alternative für barflies, die zwar einen moscow mule mögen, anstelle des vodkas, aber gin bevorzugen. der allzeitliebling minze sorgt dabei zusätzlich für frische noten und der schuss limettensaft unterstützt die angenehme würze des ingwerbiers.

16.-

audrey 47



blumig • süsslich • belebend

der drink «audrey 47» ist ein twist auf den von audrey saunders kreierte «old cuban».

hier trifft der namengebende gin monkey 47 auf die frische von minze und limette. das süssliche, blumige peychaud's bitters und der trockene champagner lassen diesen drink weitaus floraler schmecken als sein vorbild.

18.-

gimlet

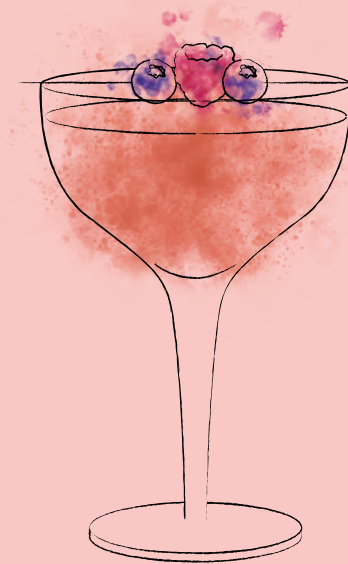


süßlich · stark · limette

der «gimlet» ist ein klassischer cocktail. der shortdrink besteht aus lediglich zwei zutaten: gin und lime juice cordial. wir verfeinern das ganze mit etwas frischem limettensaft und kreieren so einen drink, der zwar stark, aber dennoch erfrischend ist – nicht nur für martini-liebhaber.

16.-

the clean brock



beerig · stark · bittersüß

der hausgemachte lavendelsirup und der fruchtstrotzende brockmans gin machen den «the clean brock» zu einem beerigen erlebnis. der cocktail erinnert an einen bramble, doch der verzicht von zitrusssäure und die verwendung von wermut stellt den beerigen geschmack stärker in den vordergrund.

16.-

elephant tusk



bitter • süß • marzipan

für die hauseigene kreation «elephant tusk» wird die vom singapore sling bekannte kombination von kräutrigen b enedictine und wacholderlastigen gin verwendet. die bittere note des aperol und die süsse des tonkasirups runden den geschmack des drinks ab.

16.-

torino smash



erfrischend • süsslich • belebend

dem richmond gimlet ähnlich stillt der sommerliche geschmack des «torino smash» jedes bed urnis nach erfrischung. minze und zitronensaft sorgen im zusammenspiel mit dem süsslich-bitteren wermut für ein wiederkehrendes verlangen den drink nochmal zu probieren. der geringe anteil an gin gibt dem genuss den letzten kick.

16.-

himbeer mojito

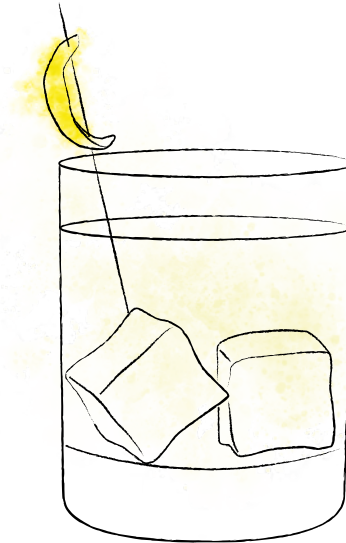


fruchtig • minze • spritzig

die geheimformel des klassischen mojitos; rum, minze und limettensaft, wird um einen hochwertigen himbeergeist erweitert. das ergebnis: frischer und fruchtiger, aber nicht süsser als das weltbekannte vorbild – not your everyday raspberry mojito.

16.-

the quiet riot



stark • traube • nuss

die old fashioned variante «the quiet riot» entstand aus der idee, die geschmacksrichtungen rum, traube und nuss zu vereinen. der rum revolte ist auffallend weich und versprüht nuancen von rauch, pflaume und rosine. der chininhaltige weinaperitiv kina l'aero d'or und der süsse sherry pedro ximenez sorgen für den traubengeschmack. die leichte nussnote entspringt dem haselnusslikör frangelico.

16.-

himbeer-haselnuss daiquiri



süss · sauer · himbeere

der weltberühmte dichter und trinker hemingway trank am liebsten auf rum basierende daiquiris. wir sind davon überzeugt, dass unsere variante des klassikers mit frischen himbeeren, etwas haselnuss und zimt seinem anspruchsvollen gaumen genauso sehr geschmeichelt hätte.

16.-

irish influence



süss · kaffee · kirsche

die nussig-vanillige note des irischen jameson bildet zusammen mit dem kirschlikör cherry heering und etwas espresso eine perfekte melange. der massstab setzende espresso-martini erhält so durch uns eine «irish influence» und steht seinem ursprung in nichts nach.

16.-

rapscallion



kraftvoll • würzig • rauchig

unsere variante des neuzeit-klassikers «rapscallion» setzt auf eine Mischung von rauchigem und smoothen whiskey. der süsse geschmack des pedro ximenez sherries schlägt den geschmacklichen bogen und lässt die verwandschaft zum manhattan erkennen. ein hauch von absinthe und olive geben dem drink seinen letzten schliff.

16.-

mocktails

ein mocktail ist eine scherzhafte wortschöpfung, mit der die alkoholfreie entsprechung eines bekannten alkoholhaltigen cocktails bezeichnet wird. neben den virgin-varianten bekannter cocktails bieten wir auch neue kreationen an.

maracuja barracuda

maracuja limonade, ananassaft, zitronensaft, vanillesirup und soda

12.-

shirley temple

ginger ale, zitronensaft, grenadinesirup

12.-

toxic garden

minze, gurke, zitronengrassirup, zitronensaft, tonic water

12.-

oops, i did it again

lavendelsirup, himbeere, blaubeere, zitronensaft, mediterranen tonic water

12.-

wechselnde saisonale limonade

8.-

klas siker

moscow mule

los angeles, 1940 von john g. martin, sophie berezinski & john a. «jack» morgan

16.-

old cuban

new york, 2002 von audrey saunders

18.-

dry martini cocktail

erste schriftliche erwähnung, san francisco 1888 von harry johnson

16.-

bramble

london, 1984 von dick bradsell

18.-

singapore sling

singapur, 1915 im raffles hotel

18.-

richmond gimlet

eugene, oregon, 2001 von jeffrey morgenthaler

16.-

mojito

karibik, 16. jahrhundert eventuell sir francis drake

16.-

old fashioned

nordamerika, 19. jahrhundert

16.-

daiquiri

karibik, 16. jahrhundert oder daiquiri, kuba, 1900

16.-

espresso-martini

london, ende 1980er von dick bradsell

16.-

manhattan

new york, ende der 1870er im manhattan club

16.-

baltazar

basel, 2013, baltazar team

13.-

negrone karte

negrone

beefeater, cocchi storico, campari

16.-

grapefruit negrone

grapefruit gin, antica formula, gran classico

16.-

kingston negrone

appleton rum, cocchi storico, campari

16.-



white negrone

beefeater, suze, lillet blanc

16.-

obstbrandnegrone

wahlweise kirsch-, quitten oder himbeergeist,
antica formula, gran classico

16.-

negrone sbagliato

prosecco, cocchi storico, campari

16.-

boulev ardier

maker's mark, cocchi storico, campari

16.-

wein

weiss

crasto branco

portugal, douro

13 vol%

1dl

8.50

7.5 dl

51.-

molitor riesling

deutschland, rheinland-pfalz

11.5 vol%

9.50

59.-

rot

crasto vermelho

portugal, douro

13 vol%

1dl

9.-

7.5 dl

55.-

lopez de haro, rioja

spanien, crianza

13.5 vol%

9.50

59.-

rosé

crasto rosé

portugal, douro

13 vol%

1dl

9.-

7.5 dl

55.-



schaumwein

moinét prosecco

italien, venzienn

11 vol%

1dl

9.-

7.5 dl

55.-

perrier-jouët brut

frankreich, champagne

12 vol%

15.-

100.-

gespritzter süss/sauer

2dl

8.50

bier



offenbier

eichhof schweiz, luzern	4.8 vol%	3/5 dl	5.50/8.-
birra moretti italien, udine	4.6 vol%	3/5 dl	6.50/9.-
panache schweiz, luzern	2.4 vol%	3/5 dl	5.50/8.-

flaschenbier

adelscott frankreich, ile-de-france	5.8 vol%	3.3 dl	7.50
birra moretti siciliana italien, udine	5.8 vol%	5 dl	8.50
eichhof alkoholfrei schweiz, luzern	0.01 vol%	3.3 dl	6.50
erdinger urweiss deutschland, bayern	4.9 vol%	5 dl	8.50
ittinger amber schweiz, bern	5.6 vol%	3.3 dl	6.50
kona longboard u.s.a., hawaii	4.6 vol%	3.5 dl	7.50
lagunitas ipa u.s.a., california	6.2 vol%	3.5 dl	7.50
wilde maa craft cider schweiz, basel	4.8 vol%	2,75dl	8.-

softdrinks

fever tree	2 dl	6.-
bitter lemon		
ginger ale		
ginger beer		
tonic water		
tonic mediterranean		
madagascan cola		
fritz kola / fritz kola light	3.3 dl	6.-
el tony mate	3.3 dl	6.-
gazosa	3.5 dl	6.-
citro		
himbeer		
mandarin		
lurisia chinotto	2 dl	6.-
urs	2.75 dl	6.-
orangina	2.5 dl	6.-
wasser mit /ohne	3dl / 1 l	5/10.-

ananassaft	3 dl	5.-
cranberrysaft	3 dl	5.-
grapefruitsaft	3 dl	5.-
orangensaft	3 dl	5.-
süßmost bio	3 dl	5.-
tomatensaft	2 dl	5.-
hausgemachte limonade	3.5 dl	8.-

snacks

snackplatte

nach deiner wahl*

flammkuchen

12.-

pizza margherita

13.-

pizza speciale

16.-



*gemäss separater karte



baltazar

baltazar bar
steinenbachgässlein 34, 4051 basel
061 283 18 18, www.baltazarbar.ch