

W I L L K O M M E N
I M N O I S E T T E

F R Ü H S T Ü C K

Croissant	<u>2.80</u>
Pain au Chocolat	<u>3.50</u>
Kardamomschnecke	<u>4.50</u>
Hausgemachtes Birchermüesli mit Himbeeren & Heidelbeeren	<u>7.50</u>
Nuss-Granola (zuckerfrei) mit Joghurt und Früchten	<u>7.50</u>
Le petit Déjeuner Croissant, Confiture, beurre à bonne température	<u>5.50</u>
Hausgemachter Hummus mit Rohkost und Brot	<u>8.50</u>

M I T T A G E S S E N

Saisonsalat	<u>6.00</u>
Ravioli, Tagesangebot	<u>19.50</u>
Ravioli mit Salat	<u>23.00</u>

S Ü S S E S

Hausgemachte Kuchen (siehe Vitrine)
Glace von Dream of Ice

Z W I S C H E N D U R C H

Brettchen für <u>2</u> Oliven, Hummus, Käse, Brot	<u>17.00</u>
Marinierte Oliven	<u>6.00</u>
Würzige Nüsse	<u>4.00</u>

P I Z Z A

Freitag und Samstag ab 18 Uhr
gibt's bei uns (fast) immer Pizza.

Über Zutaten in unseren Gerichten,
die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren unsere
Mitarbeiter:innen auf
Anfrage gerne.

H E I S S E
G E T R Ä N K E

K A F F E E & M I L C H

Espresso	<u>3.90</u>
Noisette (Espresso Macchiato)	<u>4.50</u>
Café Crème	<u>4.50</u>
Cappuccino	<u>5.50</u>
Latte Macchiato	<u>5.50</u>
Latte Freddo	<u>5.50</u>
Flat White	<u>6.00</u>
Schale	<u>5.50</u>
Chai Latte	<u>5.50</u>
Heisse Schokolade	<u>5.00</u>
Kinder-Schokolade	<u>3.50</u>
Babycino	<u>1.00</u>

T E E S O R T E N

Offentee-Qualität von
Teegarten Miniatures

Schwarztee	Kanne	<u>5.50</u>
Englische Spitzenmischung (Darjeeling & Assam) Earl Grey (mit Aromen der Bergamotte)		
Grüntee	Kanne	<u>5.00</u>
Pai Mu Tan (weicher chinesischer Grüntee) Kukichan (einem guten Sencha sehr ähnlich)		
Roibush	Kanne	<u>5.50</u>
Roibush Summertime (zitrusfruchtig)		
Kräutertee	Kanne	<u>5.00</u>
Gute Laune (Kräutertee-Mischung) Nana-Minze aus Marokko Verveine		
Früchtetee	Kanne	<u>5.50</u>
Tutti Frutti		

K A L T E G E T R Ä N K E

Basler Wasser		
Still oder Sprudel	<u>0.5</u> 1	<u>3.50</u>
	<u>1.0</u> 1	<u>6.00</u>
Hausgemachter Eistee	<u>0.25</u> 1	<u>3.80</u>
	<u>0.40</u> 1	<u>5.50</u>
Apfelsaft	<u>0.25</u> 1	<u>4.00</u>
	<u>0.40</u> 1	<u>5.50</u>
Apfelschorle	<u>0.25</u> 1	<u>3.80</u>
	<u>0.40</u> 1	<u>5.00</u>
Orangensaft	<u>0.25</u> 1	<u>4.00</u>
	<u>0.40</u> 1	<u>5.50</u>
Rhabarberschorle	<u>0.33</u> 1	<u>5.00</u>
Mate	<u>0.33</u> 1	<u>5.50</u>
Lola Cola	<u>0.33</u> 1	<u>5.00</u>
Lola Cola Null	<u>0.33</u> 1	<u>5.50</u>
Rivella Rot	<u>0.33</u> 1	<u>5.00</u>
Rivella Blau	<u>0.33</u> 1	<u>5.00</u>
Ginger Ale	<u>0.20</u> 1	<u>5.00</u>
Tonic Water	<u>0.20</u> 1	<u>5.00</u>
Ginger Beer	<u>0.20</u> 1	<u>5.00</u>
Festivo Portofino	<u>0.25</u> 1	<u>5.50</u>
Himbeersirup	<u>0.25</u> 1	<u>1.00</u>

B I E R E O F F E N

First Base Lager	<u>0.3</u> 1	<u>5.00</u>
Volta Bräu, Basel	<u>0.5</u> 1	<u>7.50</u>
Panaché	<u>0.3</u> 1	<u>5.00</u>
	<u>0.5</u> 1	<u>7.50</u>

F L A S C H E N B I E R

Alice in Wonderland	<u>0.331</u>	<u>7.50</u>
Kitchen Brew		
Amber	<u>0.331</u>	<u>5.50</u>
Weizen	<u>0.501</u>	<u>8.50</u>
Ueli Bier		
Bleifrei alkoholfrei	<u>0.331</u>	<u>6.50</u>
Chopfab		

W E I N I M

O F F E N A U S S C H A N K

Schaumwein, Weisswein oder einen Roten - an der Theke informieren wir dich gerne über das aktuelle Angebot.

A P É R O & D R I N K S

Cüpli	<u>1</u> d1	<u>8.00</u>
Créman Baden, Reinecker (DE)		
Gespritzer Weisser	<u>2</u> d1	<u>8.50</u>
Soda oder Citro		
Aperol Sprizz		<u>10.50</u>
Crémant, Aperol, Soda		
Arancello Tonic		<u>10.50</u>
Orangengrappa, Indian Tonic		
Campari	<u>4</u> c1	<u>8.50</u>
Campari Soda		<u>9.00</u>
Campari Orange		<u>10.00</u>
Wermut Tonic		<u>9.00</u>
Wermut, Indian Tonic		
Negroni Sbagliato		<u>12.00</u>
Campari, Wermut, Crémant		
Negroni		<u>12.00</u>
Campari, Wermut, Tanqueray Gin		
Pastis Pernod	<u>2</u> c1	<u>7.00</u>
Gin Tonic		<u>13.00</u>
Tanqueray Gin, Indian Tonic		
Dark and Stormy		<u>14.00</u>
Gosling`s Rum, Limette, Ginger Beer		
Moscow Mule		<u>14.00</u>
Humbel Wodotschka, Limette, Ginger Beer		

A P É R O A L K O H O L F R E I

Siegfried - Tonic	<u>0.2</u> 1	<u>11.00</u>
Siegfried Gin, Indian Tonic		
Sanbitter	<u>0.2</u> 1	<u>4.50</u>
Festivo Portofino	<u>0.25</u> 1	<u>5.50</u>

P U R O D E R
Z U M M I X E N

Gin

n'ginious! Gin	<u>45%</u>	<u>4cl</u>	<u>13.00</u>
Tanqueray Gin	<u>44%</u>	<u>4cl</u>	<u>9.00</u>
Siegfried Wonderleaf (alkoholfrei)		<u>4cl</u>	<u>7.00</u>

Wodka

Wodotschka BIO	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>10.00</u>
----------------	------------	------------	--------------

Rum

Havana Club Anejo Especial	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>9.00</u>
Gosling's Black Seal Rum	<u>42%</u>	<u>4cl</u>	<u>10.00</u>

Whiskey

Monkey Shoulder Scotch	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>12.00</u>
---------------------------	------------	------------	--------------

Tequila

Espolon Repusado	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>11.00</u>
------------------	------------	------------	--------------

mit Filler + 4.00

D I G E S T I F S

Grappa Levi Riserva Barbaresco	<u>40%</u>	<u>2cl</u>	<u>9.00</u>
Quittenschnaps Morand	<u>40%</u>	<u>2cl</u>	<u>9.00</u>
Walnusslikör Noos	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>9.00</u>

Z U S A T Z M A T E R I A L

Auf unserem Infoboard findest du immer wieder was Neues zum Entdecken. Ein Blick darauf lohnt sich!

Oder folge uns auf Instagram:
noisette_kaffeebar

V E R A N S T A L T U N G E N

S A M S T A G , 1 . J U N I

Pizza-Abend ab 18 Uhr
Reservation empfohlen!

S O N N T A G , 2 . J U N I

Ein Jahr Noisette! Weisst du noch, vor einem Jahr...? Kommt vorbei und stösst mit uns an!

F R E I T A G , 7 . J U N I

Pizza-Abend ab 18 Uhr
Reservation empfohlen!

S A M S T A G , 8 . J U N I

Pizza-Abend ab 18 Uhr
Reservation empfohlen!