

**WE MAKE THEM,  
LIKE WE DRINK THEM!**

**#CONTO4056**

---

## KLASSISCHE KOMBINATIONEN

---

### NEGRONI

*Gin / Bourbon / Mezcal*

*Campari / Gran Classico / Suze*

*Roter Vermouth*

---

### MARTINI

*Gin / Whiskey / Vodka*

*Trockener Vermouth / Süsser Vermouth / Roter Vermouth*

*Bitters*

*Oliven / Silberzwiebeln / Orangenzeste / Zitronenzeste*

---

### OLD FASHIONED

*Whiskey / Rum / Mezcal / Tequila*

*Zucker / Agave / Honig / Ahornsirup*

*Bitters*

*Orangenzeste / Zitronenzeste*

---

### SOURS

*Alkohol deiner Wahl*

*Zitronensaft / Limettensaft*

*Zucker*

*Eiweiss / Kein Eiweiss*

---

### FIZZ

*SOUR gespritzt mit Mineralwasser*

---

---

**CONTO EMPFEHLUNGEN**

---

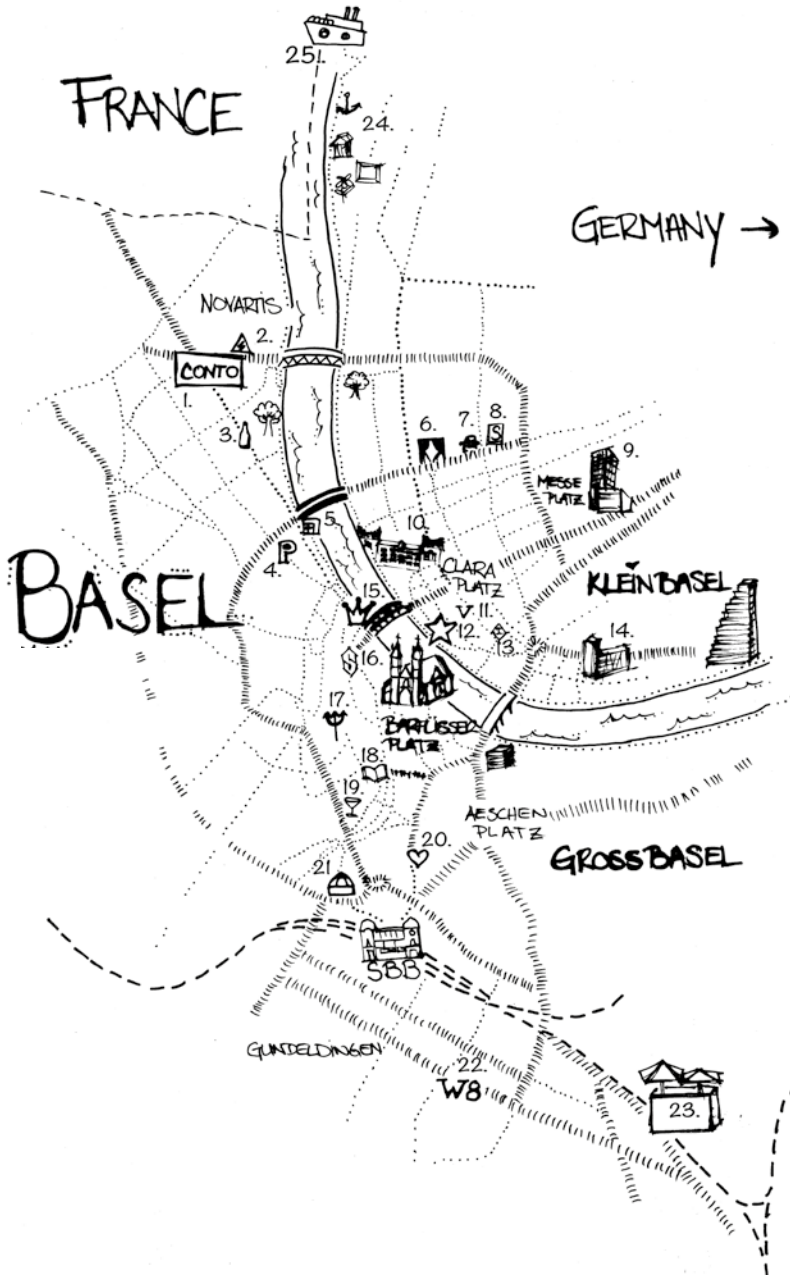
<b>Oaxaca Old Fashioned</b>	<b>16.–</b>
<i>Mezcal, Tequila Reposado, Angostura Bitters, Agavendicksaft</i>	
<b>Slap in the Face</b>	<b>20.–</b>
<i>Single Malt, roter Vermouth, Bitters</i>	
<b>Port &amp; Tonic</b>	<b>14.–</b>
<i>Fine White Port &amp; Gents Tonic</i>	
<b>Ar'manhattan</b>	<b>17.–</b>
<i>Armagnac 3y, roter Vermouth, Angostura Bitters</i>	
<b>Conto 4056</b>	<b>13.–</b>
<i>Schaumwein, Soda, Hagebuttensirup, Zitrone</i>	
<b>Ichigo Ichi</b>	<b>16.–</b>
<i>Sake, Gin, roter Vermouth</i>	
<b>Quitten Sour</b>	<b>18.–</b>
<i>Quittenbrand, Zitrone, Zucker, Eiweiss</i>	

---

## UNSERE BASLER BARTOUR

---

1. Conto 4056
2. Voltabräu
3. Bier Johann
4. Panda
5. Cargo Bar
6. Angel's Share
7. Terrorsamba
8. Smuk
9. Bar Rouge
10. EG
  - Parterre I
  - Kabar
  - Kaserne
  - Flore
11. Volkshaus
12. Grenzwert
  - Consum
  - Concierge
13. Irrsinn
14. Sud
15. Les Trois Rois
16. Cafe Singer
17. Teufelhof
18. Bibliothek
19. Baltazar
  - Balz
20. Zum Kuss
21. Hinz & Kunz
22. Werk 8
23. Hinterhof
  - Dachterrasse
24. Landestell
  - Pachific
  - Sonnendeck
  - Marina
25. Nordstern
  - Roofdeck
  - Sandoase



trend. **region.** classic.

Die ehemalige Bank im Herzen des Trendquartiers St. Johann wurde mit viel Liebe zum Detail in eine schicke Cocktailbar mit anspruchsvoller Karte und innovativem Design umgebaut. Mit viel Hingabe kredenzen unsere Mixologen gekonnt neue Cocktailkreationen aber auch altbewährte Klassiker. Für spezielle Events und Privatanlässe steht im Untergeschoss der originale **Tresorraum** auf Anfrage zur Verfügung.

*Located in the heart of the up-and-coming neighborhood of St. Johann, the former bank has been transformed into a lovely cocktail bar equipped with delightful drinks and innovative design.*

*With a lot of passion and proficiency, our barkeepers enjoy creating new cocktails as well as serving up the classics. The original **VAULT**, which is located one level below our bar, is available for private parties and special events. Please inquire with our staff.*

qualität. flexibilität. kreativität

Sie suchen für Ihren Event eine ausserordentliche Location?  
Wir laden Sie gerne ein! Ob Corporate Events, Off Site  
Meetings oder Geburtstagsparties. Wir setzen Ihre Vorstellung  
mit Qualität, Flexibilität und Kreativität um.  
Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und lassen Sie sich das  
Conto und den **Tresorraum** vor Ort präsentieren.

*Are you looking for an extraordinary location for your next  
event?*

*Whether for corporate events, off-site business meetings,  
or birthday parties, we would be delighted to accommodate you  
with quality, flexibility, and creativity.*

*Please do not hesitate to ask us.*





---

**APERITIF**


---

<b>Averna</b>	29%	4 cl	<b>7.-</b>
<b>Aperol</b>	11%	4 cl	<b>7.-</b>
<b>Campari</b>	23%	4 cl	<b>7.-</b>
<b>Cynar</b>	16.5%	4 cl	<b>7.-</b>
<b>Suze</b>	15%	4 cl	<b>8.-</b>
<b>Gran Classico</b>	28%	4 cl	<b>7.-</b>
<b>Dubonnet</b>	14.8%	4 cl	<b>7.-</b>
<b>Lillet Blanc</b>	17%	4 cl	<b>7.-</b>
<b>Coeur de Génépi 1821</b>	40%	2 cl	<b>7.-</b>
<b>Pastis Henri Bardouin</b>	45%	2 cl	<b>8.-</b>
<b>Absinthe Matte Brenneri</b>	52%	2 cl	<b>10.-</b>
<b>Absinthe Duplais Blanche</b>	60%	2 cl	<b>11.-</b>

---

**VERMOUTH WEISS**


---

<b>Matter Luginbühl Vermouth Bianco</b>	18%	4 cl	<b>8.-</b>
<b>Vermouth Bianco Humbel</b>	16%	4 cl	<b>7.-</b>
<b>Vermouth Dry Noilly Prat</b>	18%	4 cl	<b>7.-</b>

---

**VERMOUTH ROT**


---

<b>Carpano Antica Formula</b>	16.5%	4 cl	<b>8.-</b>
<b>Cocchi Vermouth di Torino</b>	16%	4 cl	<b>7.-</b>
<b>Vermouth de Gents</b>	18.5%	4 cl	<b>8.-</b>
<b>Martini Rubino</b>	18%	4 cl	<b>8.50</b>



Bankes Gin,  
Lemon,  
Ginger Ale

16.-

LONDON  
BUCK



---

# GIN

---

## SCHWEIZ

---

<b>Matte Dry Gin</b>	42%	4 cl	<b>13.–</b>
----------------------	-----	------	-------------

---

## FRANKREICH

---

<b>Le Gin de Christian Drouin</b>	42%	4 cl	<b>13.–</b>
-----------------------------------	-----	------	-------------

---

## DEUTSCHLAND

---

<b>Gin Sul</b>	43%	4 cl	<b>14.–</b>
----------------	-----	------	-------------

---

---

<b>Elephant London Dry Gin</b>	45%	4 cl	<b>16.–</b>
--------------------------------	-----	------	-------------

---

## SCHOTTLAND

---

<b>Hendrick's Gin</b>	41.4%	4 cl	<b>13.–</b>
-----------------------	-------	------	-------------

---

## ENGLAND

---

<b>Bankes London Dry Gin</b>	40%	4 cl	<b>10.–</b>
------------------------------	-----	------	-------------

---

---

<b>Sipsmith London Dry Gin</b>	41.6%	4 cl	<b>14.–</b>
--------------------------------	-------	------	-------------

---

---

<b>Sipsmith VJOP Gin</b>	57.7%	4 cl	<b>17.–</b>
--------------------------	-------	------	-------------

---

---

<b>Plymouth Dry Gin</b>	41.2%	4 cl	<b>12.–</b>
-------------------------	-------	------	-------------

---

---

<b>Professor Cornelius Bathtub Gin</b>	43.3%	4 cl	<b>15.–</b>
--	-------	------	-------------

---

---

<b>Hayman's Old Tom Gin</b>	42%	4 cl	<b>12.–</b>
-----------------------------	-----	------	-------------

---

---

<b>Tanqueray Ten London Dry Gin</b>	42%	4 cl	<b>12.–</b>
-------------------------------------	-----	------	-------------

---

---

<b>Sipsmith Sloe Gin</b>	29%	4 cl	<b>13.–</b>
--------------------------	-----	------	-------------

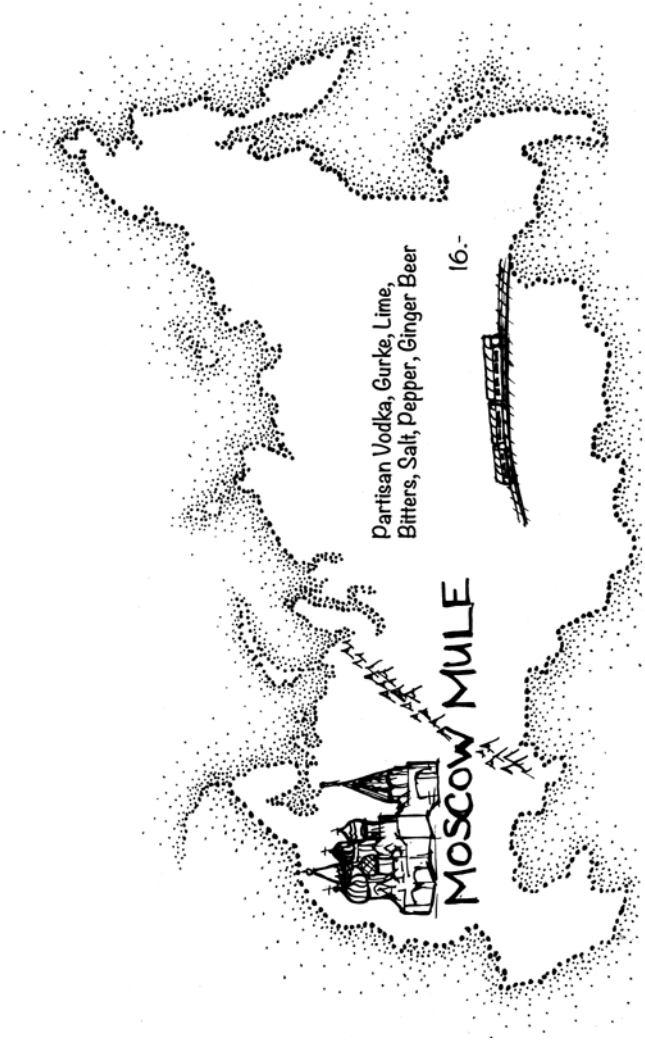
---

## HOLLAND

---

<b>Genever Zeer Oude</b>	41.4%	4 cl	<b>11.–</b>
--------------------------	-------	------	-------------

---



Partisan Vodka, Gurke, Lime,  
Bitters, Salt, Pepper, Ginger Beer

16-



MOSCOW MULE

---

# WODKA

---

## SCHWEIZ

---

<b>Hanz Vodka</b>	<i>40%</i>	<i>4 cl</i>	<b>11.-</b>
-------------------	------------	-------------	-------------

---

## FRANKREICH

---

<b>Grey Goose Vodka</b>	<i>40%</i>	<i>4 cl</i>	<b>14.-</b>
-------------------------	------------	-------------	-------------

---

## ENGLAND

---

<b>Sipsmith Barley Vodka</b>	<i>40%</i>	<i>4 cl</i>	<b>14.-</b>
------------------------------	------------	-------------	-------------

---

## WEISSRUSSLAND

---

<b>Partisan Vodka</b>	<i>40%</i>	<i>4 cl</i>	<b>10.-</b>
-----------------------	------------	-------------	-------------

---

<b>Partisan High Proof</b>	<i>50%</i>	<i>4 cl</i>	<b>13.-</b>
----------------------------	------------	-------------	-------------

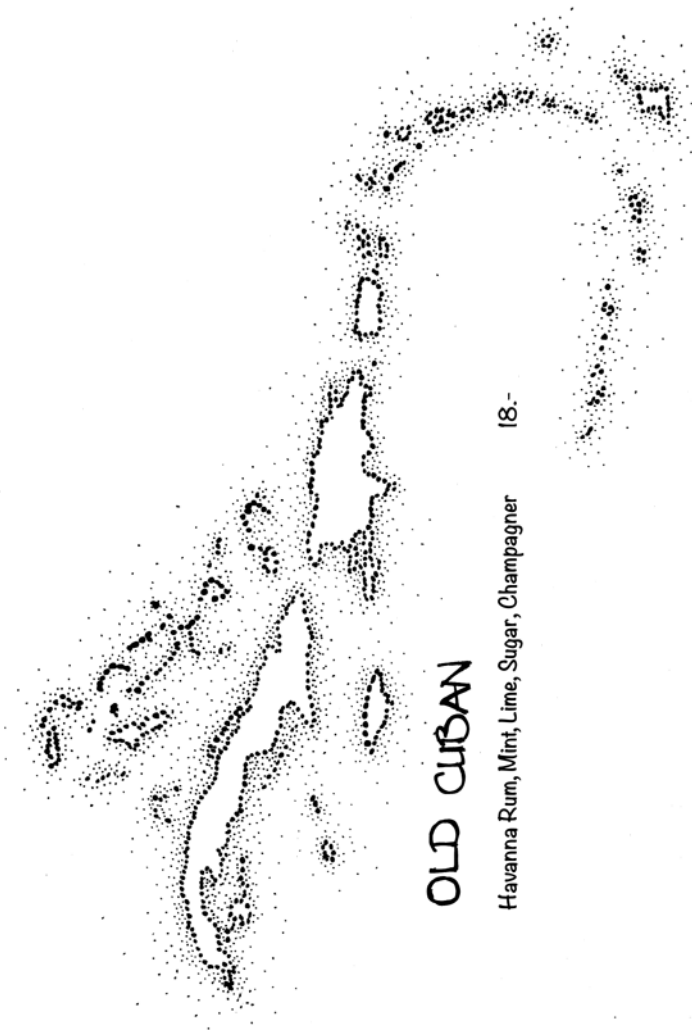
---

## RUSSLAND

---

<b>Stolichnaya</b>	<i>40%</i>	<i>4 cl</i>	<b>11.-</b>
--------------------	------------	-------------	-------------

---



# OLD CUBAN

Havanna Rum, Mint, Lime, Sugar, Champagner

18-

---

## RUM

---

**Gunroom Navy Rum** 65% 4 cl **18.–**

---

### BERMUDA

**Gosling's Black Seal Rum** 40% 4 cl **12.–**

---

### NICARAGUA

**Flor de Cana Centenario 12 years** 40% 4 cl **13.–**

---

### VENEZUELA

**Santa Teresa de Solera 1796** 40% 4 cl **14.–**

**Rum Diplomatico Reserva Exclusiva** 40% 4 cl **15.–**

---

### KUBA

**Havana Club Rum Añejo 3 Años** 40% 4 cl **10.–**

**Havana Club Rum Añejo 7 Años** 40% 4 cl **11.–**

---

### MARTINIQUE

**Rhum Vieux Agricole, Cuvée d. Moulin** 40% 4 cl **15.–**

---

### MAURITIUS

**Gold of Mauritius Solera 5** 40% 4 cl **16.–**

---

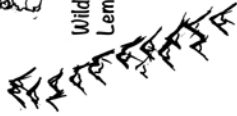
RUM

N.Y.  
Sour



Wild Turkey Rye Whiskey,  
Lemon, Zucker, Red White Float

16.-





---

## WHISKEY / WHISKY

---

### USA (BOURBON)

---

<b>Wild Turkey 81</b>	40.5%	4 cl	<b>10.–</b>
<b>Marker's Mark</b>	45%	4 cl	<b>13.–</b>
<b>Bulleit Bourbon Whiskey</b>	45%	4 cl	<b>14.–</b>

---

### USA (RYE)

---

<b>Wild Turkey Rye</b>	40%	4 cl	<b>11.–</b>
<b>Bulleit Rye</b>	45%	4 cl	<b>14.–</b>

---

### USA (SOUR MASH)

---

<b>Jack Daniel's Tennessee No. 7</b>	40%	4 cl	<b>12.–</b>
--------------------------------------	-----	------	-------------

---

### SCHOTTLAND

---

<b>Adelphi Blended Scotch</b>	40%	4 cl	<b>10.–</b>
-------------------------------	-----	------	-------------

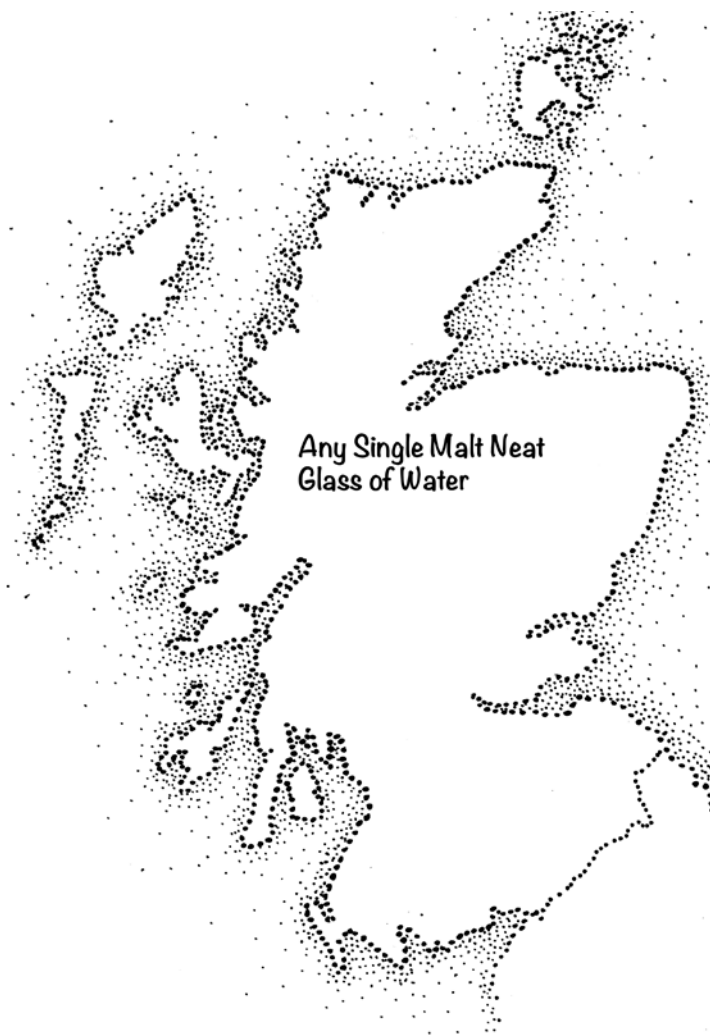
---

### IRLAND

---

<b>Jameson Irish Whiskey</b>	40%	4 cl	<b>11.–</b>
------------------------------	-----	------	-------------

---



Any Single Malt Neat  
Glass of Water

---

# SINGLE MALT

---

## ISLE OF ISLAY

---

<b>Ardbeg Uigeadail</b>	54.2%	4 cl	<b>19.–</b>
<b>Kilchoman, Sanaig</b>	46%	4 cl	<b>16.–</b>
<b>Elements of Islay „Peat“</b>	45%	4 cl	<b>14.–</b>

---

## HIGHLAND

---

<b>Glengoyne, 15 years</b>	43%	4 cl	<b>15.–</b>
<b>Adelphi Glenborrodale</b>	46%	4 cl	<b>18.–</b>

---

## SPEYSIDE

---

<b>Benriach 15 years, Tawny Port Finish</b>	46%	4 cl	<b>18.–</b>
---	-----	------	-------------

---

## IRLAND

---

<b>Bushmills, 10 years</b>	40%	4 cl	<b>13.–</b>
----------------------------	-----	------	-------------

---

## SCHWEIZ

---

<b>Säntis Malt Edition Dreifaltigkeit</b>	56%	4 cl	<b>16.–</b>
---	-----	------	-------------

---

---

## ARMAGNAC / COGNAC / WEINBRÄNDE

---

### BAS – ARMAGNAC

---

<b>Domaine Labalee, 3 year ice</b>	47.3%	2 cl	<b>10.–</b>
<b>Domaine Labalee, 12 year rich</b>	44.3%	2 cl	<b>11.–</b>
<b>Domaine Labalee, 21 year gold</b>	41.6%	2 cl	<b>14.–</b>

---

### COGNAC

---

<b>Cognac Sélection VSOP A.E. Dor</b>	40%	2 cl	<b>12.–</b>
---------------------------------------	-----	------	-------------

---

### BRANDY

---

<b>Brandy Solera Gran Reserva Carlos</b>	38%	4 cl	<b>12.–</b>
--	-----	------	-------------

---

### PISCO

---

<b>Acholado Demonio de los Andes</b> <i>PERU</i>	40%	4 cl	<b>11.–</b>
---	-----	------	-------------

---

### CALVADOS

---

<b>Calvados Selection Coeur de Lion</b> <i>Christian Drouin</i>	40%	4 cl	<b>12.–</b>
--	-----	------	-------------

---

---

## AGAVEN BRÄNDE

---

### MEZCAL

---

<b>Mezcal Vida, 100% Agave</b>	42%	4 cl	<b>12.–</b>
<b>San Cosme, 100% Agave</b>	40%	4 cl	<b>13.–</b>
<b>Amores, 100% Agave</b>	37%	4 cl	<b>14.–</b>

---

### TEQUILA

---

<b>Espolon Blanco, 100% Agave</b>	40%	4 cl	<b>11.–</b>
<b>Espolon Resposado, 100% Agave</b>	40%	4 cl	<b>12.–</b>

---

---

## OBSTBRÄNDE / GRAPPA

---

### OBSTBRÄNDE

---

<b>Quittenbrand Nr. 12 Humbel</b>	43%	2 cl	<b>10.–</b>
<b>Birnenbrand Nr. 8 Humbel</b>	43%	2 cl	<b>10.–</b>

---

### GRAPPA

---

<b>Grappa di Barbera Marolo</b> <i>Italien, Piemont</i>	40%	2 cl	<b>8.–</b>
<b>Grappa di Barolo Marolo</b> <i>Italien, Piemont</i>	50%	2 cl	<b>9.–</b>

---

---

## PORTWEIN / SHERRY / SAKE

---

### PORTWEIN

---

<b>Tawny Port, 10 years</b> <i>Graham's</i>	20%	5 cl	<b>10.–</b>
<b>Fine White Port</b> <i>Graham's</i>	19%	5 cl	<b>8.–</b>

---

### SHERRY

---

<b>Sherry Fino Classic</b> <i>Fernando de Castilla</i>	15%	5 cl	<b>7.–</b>
---	-----	------	------------

---

### SAKE

---

<b>Sake „Nihonshu“ Bijito Junmai</b> <i>Kizakura, Japan</i>	14.5%	5 cl	<b>8.–</b>
--	-------	------	------------

---

---

## SCHAUMWEINE

---

### OFFEN / FLASCHE (1 DL / 7.5 DL)

---

<b>Crémant d'Alsace Brut*</b> <i>Blanc de Blancs, Pinot Noir</i> <i>Francois Schmitt, Elsass FRA</i>	<b>9.– / 65.–</b>
<b>Champagne de Saint Galle Brut</b> <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i> <i>Saint Galle, Premier Cru, Champagne FRA</i>	<b>13.– / 92.–</b>

---

\* je nach Saison

---

## WEISSWEIN

---

OFFEN / FLASCHE (1 DL / 7.5 DL)

---

<b>Cuvée 3</b>	2015	<b>7.50 / 51.–</b>
<i>Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot Tamburini Vini, Tessin, CH</i>		
<b>Sancerre AC</b>	2015	<b>8.50 / 57.–</b>
<i>Sauvignon Blanc Domaine de la Rossignole, Loire- Tal, FRA</i>		
<b>Frontaura Verdejo</b>	2014	<b>63.–</b>
<i>Verdejo Bodegas Frontaura, Rueda, ESP</i>		

---

---

## ROTWEIN

---

OFFEN / FLASCHE (1 DL / 7.5 DL)

---

<b>Indio</b>	2012	<b>8.50 / 58.–</b>
<i>Montepulciano Vinicola Bowe, Abruzzan, ITA</i>		
<b>Nexus Crianza</b>	2010	<b>11.50 / 79.–</b>
<i>Tempranillo Bodegas Nexus, Ribera del Duero, ESP</i>		

---

MAGNUM FLASCHEN

---

<b>Indio</b>	2012	<b>109.–</b>
<i>Montepulciano Vinicola Bowe, Abruzzan, ITA</i>		
<b>Nexus Crianza</b>	2010	<b>156.–</b>
<i>Tempranillo Bodegas Nexus, Ribera del Duero, ESP</i>		

---

**Weitere Weine befinden sich auf der  
saisonalen Getränkekarte.**

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.





---

## BIER

---

### OFFEN

---

<b>Eichhof Lager</b>	<i>CH</i>	4.8%	3 dl	<b>5.-</b>
<b>Eichhof Lager</b>	<i>CH</i>	4.8%	5 dl	<b>8.-</b>
<b>Erdinger Weissbier</b>	<i>CH</i>	5.3%	3 dl	<b>5.-</b>
<b>Erdinger Weissbier</b>	<i>CH</i>	5.3%	5 dl	<b>8.-</b>
<b>Monatsbier</b>			3 dl	<b>5.50</b>
<b>Monatsbier</b>			5 dl	<b>8.50</b>
<b>+ Picon</b>	<i>FRA</i>	18%	2 cl	<b>2.-</b>

---

### FLASCHEN

---

<b>Landskroner Bräu</b>	<i>CH</i>		3,3 dl	<b>8.-</b>
<b>Ittinger Amber</b>	<i>CH</i>	5.6%	3,3 dl	<b>6.50</b>
<b>Tegernseer Hell</b>	<i>GER</i>	4.8%	5 dl	<b>8.50</b>
<b>Camba Pale Ale</b>	<i>GER</i>	5.3%	3,3 dl	<b>8.50</b>
<b>Brand IPA</b>	<i>NLD</i>	7%	3 dl	<b>8.-</b>
<b>Brand Zwar Blond</b>	<i>NLD</i>	8.5%	3 dl	<b>8.-</b>
<b>Affligem Blond</b>	<i>BEL</i>	6.8%	7,5 dl	<b>12.50</b>
<b>Eichhof <small>alkoholfrei</small></b>	<i>CH</i>	0.0%	3,3 dl	<b>5.50</b>

---

## SOFTDRINKS

<b>Allegra</b>	<i>3,5 dl</i>	<b>5.–</b>
<b>Passuger</b>	<i>3,5 dl</i>	<b>5.–</b>
<b>Passuger</b>	<i>0,77 l</i>	<b>9.–</b>
<b>Fritz Kola</b>	<i>2 dl</i>	<b>4.–</b>
<b>Fritz Kola Zuckerfrei</b>	<i>3,3 dl</i>	<b>5.50</b>
<b>Rhabarberschorle</b>	<i>3,3 dl</i>	<b>5.50</b>
<b>Lurisia Chinotto</b>	<i>2,7 dl</i>	<b>5.50</b>
<b>Lemonaïd ChariTea „mate“</b>	<i>3,3 dl</i>	<b>6.–</b>
<b>Lemonaïd ChariTea „black“,</b>	<i>3,3 dl</i>	<b>6.–</b>
<b>Lemonaïd ChariTea „green“</b>	<i>3,3 dl</i>	<b>6.–</b>
<b>Gents Swiss Roots Tonic Water</b>	<i>2 dl</i>	<b>5.–</b>
<b>Gents Swiss Roots Ginger Beer</b>	<i>2 dl</i>	<b>5.50</b>
<b>Gents Swiss Roots Ginger Ale</b>	<i>2 dl</i>	<b>5.–</b>
<b>Gents Swiss Roots Bitter Lemon</b>	<i>2 dl</i>	<b>5.–</b>
<b>Fever-Tree Tonic Water</b>	<i>2 dl</i>	<b>5.50</b>
<b>Michel Ananas-, Orangen, Cranberrysaft</b>	<i>3 dl</i>	<b>4.50</b>
<b>Michel Tomatensaft</b>	<i>2 dl</i>	<b>5.–</b>
<b>Apfelsaft</b>	<i>3 dl</i>	<b>4.50</b>
<b>Apfelsaft</b>	<i>5 dl</i>	<b>7.50</b>
<b>Hahnenwasser*</b>	<i>0,5 l</i>	<b>2.–</b>
<b>Hahnenwasser*</b>	<i>1 l</i>	<b>4.–</b>

\* Dieser Beitrag geht zu 100% an den Verein WFW, der mit dem Geld Trinkwasserprojekte in Sambia unterstützt.  
Infos bei uns oder über [www.wasserfuerwasser.ch](http://www.wasserfuerwasser.ch)

---

## KAFFEE / TEE

---

### KAFFEE

Americano	4.-
Espresso	4.-
Espresso Macchiato*	4.50
Espresso Doppio	5.50
Cappuccino / Doppio*	5.50 / 6.50
Latte Macchiato*	6.-
Heisse / Kalte Schokolade*	5.50
Iced Americano	6.-
Latte Macchiato Freddo	6.-

### LÄNGGASSTEE AUS BERN

<b>Earl Grey</b> <i>Schwarztee mit Bergamotte</i>	5.50
<b>White Needle</b> <i>Chinesischer Weissler Tee</i>	5.50
<b>Sencha Yamato</b> <i>Japanischer Grüntee</i>	5.50
<b>Rooibos Bourbon</b> <i>Rooibos mit Vanille</i>	5.50
<b>Menthe Du Maroc</b> <i>Marokkanische Pfefferminze</i>	5.50
<b>Verveine</b> <i>Eisenkrautinfusion</i>	5.50
<b>Edelweiss</b> <i>Schweizer Alpenkräuterinfusion</i>	5.50
<b>Ginger Lemon</b> <i>Erfrischende Kräuterinfusion mit Früchten</i>	5.50
<b>Berner Rosen</b> <i>Früchtetee mit Blüten</i>	5.50

\* Geschäumte Milch wird bis 20:00 Uhr serviert.



---

## FOOD

---

<b>Oliven &amp; Grissini</b>	<b>7.50</b>
<b>Hummus &amp; Brot</b>	<b>9.50</b>
<i>Jonny Parker</i>	
<b>Focaccia &amp; Aceto Balsamico</b>	<b>9.–</b>
<i>The Kitchen Focacceria</i>	
<b>Rauchwurstli &amp; Brot*</b>	<b>9.50</b>
<i>Jenzer Fleisch</i>	
<b>Extra Brot</b>	<b>1.50</b>

### SANDWICH °

<b>Aubergine, rote Pesto, Rucola</b>	<b>12.50</b>
<b>Pastrami, Gurke, Oliventapenade od. Hummus</b>	<b>13.50</b>

### CONTO BOARD\*

<b>Pastrami, Coppa, Powerriegel, Parmesan, Brie, Brot</b>	<b>29.–</b>
---	-------------

° solange Vorrat

\* Nur bis 21:45 serviert

Rindfleisch: Schweiz (Jenzer Metzgerei)

Schweinefleisch: Schweiz (Jenzer Metzgerei) / Italien

Käse: Frankreich / Italien / Schweiz

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.