

extrahiert, gesüsst, verdünnt

Alle Sirups servieren wir in 25ml Portionen zum selber mischen.
Geniesse unsere hausgemachten Sirups wahlweise

- mit Kohlensäure
- ohne Kohlensäure

Preis: 4.-

- mit Weisswein oder Prosecco

Preis: 11.-

Cola-Kraut

Orange-Kurkuma

Minzemischung

Kräutermischung

Limette

Preiselbeere

Tonic

Ginger Ale



im Shaker geschüttelt

Domina 17.-
Citrus Vodka, Orange, Limette, Preiselbeeren

Dulce Pirum 17.-
Spiced Rum, Limette, Birne, Rosmarin, Vanille

Cucurbita 17.-
Mescal, Zimt, Limette, Kürbis, Gewürze

Castaneis 17.-
Rum, Ingwer, Kastanie, Vanille, Kaffee

Gingicoco 17.-
Ingwerlikör, Zitronengras, Limette, Cocosmilch

Excitatio 17.-
Gin, Peperoni, Pfeffer, Salz, Chili, Basilikum, Orange, Limette, Tomate

im Glas gerührt

Anetum 17.-
Gin, Gurke, Dill, Minze, Limette, Weissbier

Nigrum et rubrum 17.-
Vodka, Schwarztee, Orange, Kurkuma, Limette, Portwein, Soda

Alkoholfrei

Cymbopogon 12.-
Zitronengras, Cocos, Limette, Ginger Ale

Rorois marini 12.-
Rosmarin, Birne, Soda

extern erworben

Gin

- Henkes	37,5%	4cl	10.-
- Le Tribute	43%	4cl	13.-
- Roku by Suntory	43%	4cl	12.-

Vodka

- Stolichnaya Red	40%	4cl	10.-
- Stolichnaya Elit	40%	4cl	15.-

Rum

- Brugal Blanco Especial	40%	4cl	11.-
- Brugal Anejo	38%	4cl	11.-
- Rum Factory Panama Rum 15 years	40%	4cl	15.-

Whiskey/Whisky

- Maker's Mark	45%	4cl	13.-
- Basil Hayden's Small Batch 8 years	40%	4cl	17.-
- Suntori Toki Whiskey	43%	4cl	14.-
- Ardbeg	46%	4cl	16.-
- Glendronach 12 years	40%	4cl	15.-

Tequila/ Mescal

- Herradura Reposado	40%	4cl	13.-
- Mescal se Busca	40%	4cl	14.-

Cognac

- Camus Elegance V.S.O.P.	40%	2cl	8.-
---------------------------	-----	-----	-----

Absinthe

- Absinthe Bizzare	60%	4cl	17.-
--------------------	-----	-----	------

Port

- Graham's Port 20 years	20%	4cl	13.-
--------------------------	-----	-----	------

Obstdestillate/ Gunzwiler	40%	2cl	8.-
---------------------------	-----	-----	-----

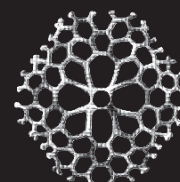
- Vielle Prune Barrique
- Vielle Abricot Barrique
- Vielle Williams Barrique
- Kirsch Teresa Barrique

fermentiert, gesüsst alte Traditionen neu entdeckt

Preis: 6.-/2dl

KOMBUCHA

Kombucha ist ein Gärgetränk, das durch Fermentierung gesüßten Tees, z. B. Grünen Tees, mit einer Kombuchakultur hergestellt wird. Kombucha wird in Asien schon seit Jahrtausenden geschätzt. Er ist eine Lebensgemeinschaft aus Bakterien und Hefen, die aus ganz normalem Tee innerhalb von rund zwei Wochen ein fruchtiges Fitness-Getränk der Extraklasse fermentiert. Die wichtigen Inhaltsstoffe des Tees (wie Gerbstoffe, Antioxidantien, Teein usw.) bleiben dabei weitgehend erhalten.



FRÜCHTE SHRUBS

Ein Shrub ist simpel ausgedrückt, ein Fruchtsirups auf Essigbasis. Das Herstellen von Shrubs war neben dem Kochen von Marmelade früher – zu Zeiten ohne Kühlschrank – die einzige Methode um Früchte zu konservieren.

BLUT DER ERDE- KWASS

Rote Bete Kvass ist ein fermentiertes Getränk aus roter Bete, das ursprünglich aus Russland kommt und auch "Blut der Erde" genannt wird. Es ist gut für die Verdauung, wirkt stark basenbildend, reinigt den Körper, die Organe und das Blut, und wirkt durch die besonders isotonische Zusammensetzung außerordentlich hydrierend.

CLUB MATE

In den Blättern von Mate haben Wissenschaftler mehr als 200 Inhaltsstoffe nachgewiesen, insbesondere sekundäre Pflanzenstoffe, Antioxidantien, Mineralstoffe und die Vitamine C, B1 und B2. Matetee soll den Alterungsprozess hemmen, Blutfettwerte regulieren, Arteriosklerose und Bluthochdruck vorbeugen. Wir vermengen Mate Tee mit diversen Kräutern, Zitrusfrüchten und Ingwer.

getrocknet, extrahiert, filtriert

Wir beziehen alle unsere Tees von Danny's Tee in Basel.
Wir servieren alle Tees in 3dl Keramik-Teekannen.

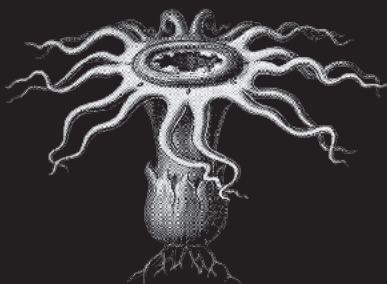
Preis: 6.-/Portion

Teepflanze	Jasmin aus China Grüntee mit Jasminblüte parfümiert
	Darjeeling aus Indien Hochwertiger reiner Schwarztee
	Earl grey aus Indien Schwarztee mit Bergamotteöl verfeinert
	Berberteemischung Grüntee mit Marrokanischer Minze
Indian Masala Chai Gewürztee aus Indien	



Kräutertees	Waldbeerenteemischung
	Merlin Kräuterteemischung
	Gewürzkräuter

Früchtetees	Eisbär
-------------	--------



Snacks ab 17.00

frittiert

Kartoffelstäbchen	7.-
Kräuterölemulsion, Tomaten-Apfelessigreduktion	
Gemüse im Hibiskus-Bierteig	12.-
Saisongemüse, Tahini-Safran-Kokosölemulsion	

grilliert

Poulet Lollo	12.-
Honig-Chili-Zitronengrasglasur	

gebacken

Weizenbrot	5.-
Kräuteröl	
Feta	+4.-
Petersilie, Minze, Chili, Knoblauch, Tomate	
Tamarinde	+4.-
Koriander, Minze, Chili, Knoblauch, Tomate	
Oliven	+4.-
Petersilie, Chili, Knoblauch, Tomate	

Für den Jugendschutz

Das Gesetz verbietet den Verkauf von
Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige

Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter
18-Jährige

Das Personal darf einen Ausweis verlangen.

geröstet, gemahlen, extrahiert

Bohne
Maschine
Mühlen
Milch
Süsstoff

Moka efiti
LA MARZOCCO GB5AV
Ceado E37S und Mahlkönig EK43
Vollmilch, Hafermilch
Rohrzucker

Dekonstruierter Milchkaffee:

Alchemisten Cappuccino 7.-
Alchemisten Macchiato 7.-

Wahlweise mit Zimt oder Vanille +2.-



Standard Kaffee, Espresso 4.-
Doppio 6.-

Heisse Schoggi 6.-

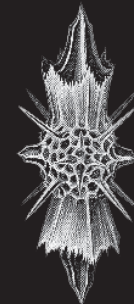
Alchemist
Schiffände 1
4051 Basel
061 561 88 68
info@alchemistbasel.ch

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag
10.00 bis 23.00
Letzte Runde 22.30

Freitag und Samstag
10.00 bis 24.00
Letzte Runde 23.30

Warme Küche bis 22.00

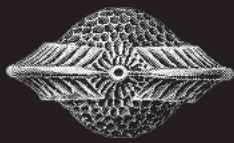
Alle Preise inkl. MwSt.



gemaischt, gekeltert, gegärt,
filtriert

Viognier, Chasselas	dl	7.-
Grillette	Flasche	49.-
Cressier, NE, Schweiz	2019	13.5%

Pinot Grigio, Sauvignon Blanc	dl	7.-
Grillette	Flasche	49.-
Cressier, NE, Schweiz	2019	13.5%



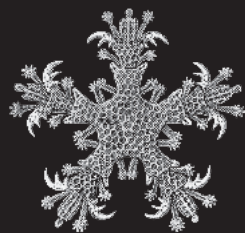
gemaischt, gegärt, gekeltert,
filtriert

Pinot Noir, Cab. Franc, Merlot	dl	7.-
Grillette	Flasche	49.-
Cressier, NE, Schweiz	2017	13.5%

Malbec	dl	9.-
Grillette	Flasche	63.-
Cressier, NE, Schweiz	2018	13.5%

gemaischt, gekeltert, gegärt,
méthode charmat, filtriert

Vino spumante	dl	7.-
Glera (Prosecco)	Flasche	49.-
Treviso, Veneto, Italien		



Alchemist Spirituose
von dir selbst kreiert

Sei ein Alchemist und aromatisiere deinen eigenen Drink mittels Mazeration.

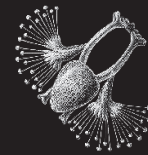
Preis: 19.-

Paracelsus
Theophrastus Bombastus von Hohenheim
1493, Schweiz

- Absinth mit Wermuth 4cl 40%
- Anis, Orange Zitrone, Lavendel
- Zucker
- Wasser

George Starkey
1628 Bermuda, England

- Neutralalkohol 4cl 40%
- Wocholder, Zitrone- und Orangenschale, Rosmarin
- Tonic Sirup
- Soda



Avicenna
980, persisches Reich

- Melasse Rum 4cl 42%
- Muskatblüte, Orangenschale, Chili, Kaffeebohne
- Gewürz
- Ginger Ale Sirup
- Soda

Montezuma
1465, Azteken Reich

- Tequila reposado 4cl 40%
- Limette
- Tomate
- Orange
- Gewürze



Martine de Bertereau
1590 Frankreich, Südamerika

- Melasse Rum 4cl 42%
- Limette
- Zimt
- Vanille

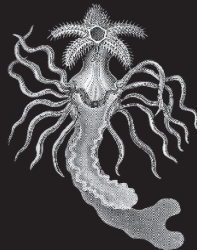
maziert, digiert, filtriert

Liköre

Preis: 2cl 6.-

Für unsere Liköre verwenden wir als Ausgangsstoff diverse Spirituosen und versetzen diese mit den natürlichen Aromastoffen und Zucker.

- Kaffee 25%
- Orange 38%
- Ingwer 38%
- Schokolade/Chili 25%
- Zimt 25%



Elixiere

Preis inkl. 1 Zusatz 4cl 16.-

- Cola-Kraut
- Orange-Kurkuma
- Minzemischung
- Kräutermischung
- Limette
- Preiselbeere
- Tonic
- Ginger Ale



Für unsere Elixiere verwenden wir diverse Spirituosen und versetzen diese mit den natürlichen Aromastoffen aber im Gegensatz zu den Likören verwenden wir keinen Zucker.

- Gurke/Dill/Wachholder 37,5%
- Schwarztee/Getreide 40%
- Waldbeere/Zitronengras/Wachholder 37,5%
- Chili/Getreide 40%
- Zitrone/Orange/Getreide 40%
- Ingwer/Zuckerrohr 40%
- Spiced Rum 40%
- Preiselbeer/Agave 40%

gemischt, geläutert, gekocht, gegärt, unfiltriert

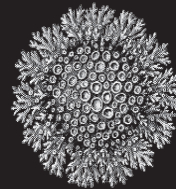
In Zusammenarbeit mit der Brauerei Uelibier haben wir unser eigenes Bier gebraut.

In Anlehnung an die alten Ägyptern, welche eine der ersten Brauer waren haben wir uns für ein Hibiskusbier entschieden.

Bierfusion im Erlenmeyer ca: 4dl 7.-
Fusioniere dein Bier mit Sirup deiner Wahl:

Alchemist Bier, Reverenzbier oder Weizen

- Kräutermischung
- Preiselbeer
- Limette
- Cola-Kraut



Alchemisten Bier 3dl 5.-
zum Teilen in der Siphonflasche 1lt 12.-

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe, Hibiskus

Alkoholgehalt: 5,2%

Brauart: Untergärig

Uelibier Reverenz naturtrüb 3dl 5.-
zum Teilen in der Siphonflasche 1lt 12.-

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Alkoholgehalt: 5,0%

Brauart: Untergärig

Uelibier Weizen obergärig 3dl 5.-
zum Teilen in der Siphonflasche 1lt 12.-

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Alkoholgehalt: 5,4%

Brauart: Obergärig

Uelibier Sorglos Alkoholfrei 3dl Fl. 5.-

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Alkoholgehalt: 0,0%

Brauart: Untergärig