

LABORJOURNAL

SOMMER 26



THE ALCHEMIST · BASEL

ALCHEMIST-QUIZ



Scannen, mitspielen, Meister werden.



quizcraft-kohl.vercel.app

Snacks von 17.00 bis 22.00

Wochenende bis 23:00



Alchemist-Bao

7.-/Stk

Konkubine

schwein, pork

honig-sesam, honey-sesame

Kamasutra

poulet, chicken

yuzu-wasabi-mayo

Geisha

rind, beef

bbq

Cleopatra

falafel

aubergine-tomate

eggplant-tomato

Mulan

ente, duck

erdbeer-hoisin, strawberry-hoisin

Walpurga

pilz, mushroom

teriyaki

Harem

wähle 4/select 4

25.-

Kartoffelstäbchen

9.-

Gemüse im Kräuter-Bierteig

12.-

Nostradamus Alchemist-Sour

mit oder ohne Alkohol / with or without alcohol

Wähle oder lass dein Schicksal entscheiden, jedoch steht alles bereits geschrieben. MAKTUB
Choose or let your fate decide, but everything is
already written. MAKTUB

Preis: 19.-

BASIS- 6 Kant Kreisel

1 Rum
2 Gin

3 Vodka
4 Mescal

5 Whiskey
6 Absinth

AROMA- grosse Arkana, wähle 2 Karten/choose 2 cards

Die Liebenden, the lovers
Erlebe die Energie von Liebe

Wassermelone-Granatapfel
Watermelon pomegranate

Der Turm, the tower
widersetze dich nicht

Der Narr, the fool
Handle Spontan

Passionsfrucht
Passion fruit

Der Eremit, the hermit
Ziehe dich zurück

Der Magier, the magician
Wille kann Berge versetzen

Waldbeere-Zitronenmelisse
Wild berry lemon balm

Rad des Schicksals, wheel of fortune
Nimm dein Schicksal an

Die Hohepriesterin, high priestess
Schweige

Apfel-Pfefferminz
Apple peppermint

Gerechtigkeit, justice
Sei aufrichtig

Die Herrscherin, the empress
Zeige Leidenschaft

Pfirsich-Basilikum
Peach basil

Der Gehängte, the hanged man
Halte an deinen Überzeugungen fest

Der Herrscher, the emperor
Ergreife die Initiative

Pink Grapefruit
Pink grapefruit

Der Tod, death
Lass los

Der Hierophant, the hierophant
Verhalte dich konform

Evelyn (Kräutersirup)
Evelyn (herbal syrup)

Die Mässigkeit, the temperance
Entdecke die Magie der Stille

Gericht, judgement
Zeichen der Transformation

Yuzu-Gurke-Tonic
Yuzu cucumber tonic

Der Teufel, the devil
Entdecke die Finsternis

Der Wagen, the chariot
Handle ohne Zweifel

Erdbeere-Ingwer
Strawberry ginger

Der Stern, the star
Sei ein Vorbild für andere

Die Kraft, strengt
Nutze deine Kraft sanft

Honig-Thymian
Honey-thyme

Der Mond, the moon
Höre auf deine Instinkte

Die Welt, the world
Alles ist möglich

Alchemist-Bitter
Alchemist Bitters

Die Sonne, the sun
Bringe Licht ins Verborgene

SHOW- 4 Kant Würfel

1 Sojalecithin / Soy lecithin
2 Trockeneis / Dry ice
3 Zuckerwatte / Cotton candy
4 Seifenblase / Soap bubble

SYNTHESE

zum selber mischen mit oder ohne Alkohol

Preis:

19.–

MIXTURA

Gin, Bitterlikör, Limette, Prosecco, Sirup deiner Wahl
Bestimme du: Herb, Süß, Sauer oder alles
zusammen? Mix tu ra

Waldbeeren-Zitronenmelisse
Apfel-Pfefferminz
Cola-Ingwer
Pink Grapefruit
Evelyn's Garten (div. Kräuter)
Yuzu-Gurke-Tonic
Wassermelone-Granatapfel
Erdbeere-Ingwer
Passionsfrucht
Honig-Thymian
Pfirsich-Basilikum
Litschi-Jasmin
Bitterorange

PARACELSUS (Alchemisten Gin)

Vodka, Gewürzmischung, Yuzu-Gurke-Tonic
Mazeriere deinen Gin-Tonic selber und bestimme
seine Intensität
"Alles ist Gift, ausschlaggebend ist nur die Menge"

WERMUTSTROPFEN (Alchemist Negroni)

Sprituose deiner Wahl, Bitterorange, Bitterlikör
Mische deinen eigenen Wermutstropfen
"Was bitter im Mund, ist dem Magen gesund"

Gin, Vodka, Rum, Whiskey, Absint, Mescal

VAN GOGH (Alchemisten Absinth)

Absinth, Zucker, Apfel, Waldbeere
Sein ein wahrer Alchemist und transmutiere
den Kräutertrank in einen Heiltrank
"Ich suche, ich strebe, ich bin mit meinem ganzen

SYNTHESIS

to mix yourself with or without alcohol

Price:

19.–

MIXTURA

Gin, bitter liqueur, lime, prosecco, syrup of your choice
You decide: tart, sweet, sour or all of the above?
Mix tu ra

Wild berry lemon balm
Apple peppermint
Cola ginger
Pink grapefruit
Evelyn's garden (various herbs)
Yuzu cucumber tonic
Watermelon pomegranate
Strawberry ginger
Passion fruit
Honey thyme
Peach basil
Lychee jasmin
Bitter orange

PARACELSUS (Alchemists Gin)

Vodka, spice mix, yuzu cucumber tonic
Macerate your gin and tonic yourself and determine
its intensity
"Everything is poison, the only thing that matters is the
quantity"

A DROP OF BITTERNESS (Alchemist Negroni)

Spirit of your choice, bitter orange, bitter liqueur
Mix your own vermouth blend
"Bitter to the taste, good for the stomach"

Gin, Vodka, Rum, Whiskey, Absint, Mescal

VAN GOGH (Alchemists Absinthe)

Absinthe, sugar, apple, wild berry
Be a true alchemist and transmute
the herbal potion into a healing potion
"I search, I strive, I put my whole heart into it"

COCKTAILS
von uns kreiert
mit oder ohne Alkohol
oder Frozen

Preis:

19.–

Das Elixir der APHRODITE

Rosé, Wassermelone, Granatapfel, Kräuter
leicht, fruchtig, betörend

SONNENWENDE in den Highlands

Whiskey, Pfirsich, Basilikum, Pfeffer, Prosecco
malzig, prickelnd, belebend, fruchtig

Eine Rast an einer OASE

Rum, Mescal, Kokos,
Grapefruit, Passionsfrucht
kräftig, exotisch, rauchig

Das Geheimniss der LIEBESFRUCHT

Sake, Litschi, Jasmin, Grapefruit
sanft, süß, sinnlich

RUBEDO–Die letzte Stufe der Alchemie

Gin, Erdbeere, Ingwer
fruchtig, süß, scharf

Ein Tanz in der WALPURGISNACHT

Gin, Waldbeeren, Zitronenmelisse
herb, vollmundig, ausgewogen

Die Kunst einer GEISHA

Vodka, Apfel, Kokos, Pfefferminz
Harmonisch, sanft, exotisch

Der GARTEN EDEN

Rum, Passionsfrucht, Kräuter, rosa Pfeffer
lustvoll, intensiv, fruchtig

IX CHEL, die Mondgöttin der Maya

Mescal, Gurke, Honig, Thymian
rauchig, frisch, süß

COCKTAILS
created by us
with and without alcohol
or frozen

Price:

19.–

The Elixir of APHRODITE

Rosé, watermelon, pomegranate, herbs
light, fruity, beguiling

SOLSTICE in the Highlands

Whisky, peach, basil, pepper, Prosecco
malty, sparkling, invigorating, fruity

A rest at an OASIS

Rum, mescal, coconut,
grapefruit, passion fruit
strong, exotic, smoky

The Secret of the FRUIT OF LOVE

Sake, lychee, jasmine, grapefruit
Soft, sweet, sensual

RUBEDO–The final stage of alchemy

Gin, strawberry, ginger
fruity, sweet, spicy

A dance in WALPURGISNIGHT

Gin, wild berries, lemon balm
tart, full-bodied, balanced

The art of a GEISHA

Vodka, apple, coconut, peppermint
Harmonious, gentle, exotic

The GARDEN OF EDEN

Rum, passion fruit, herbs, pink pepper
lustful, intense, fruity

IX CHEL, the Mayan moon goddess

Mezcal, cucumber, honey, thyme
smoky, fresh, sweet

SIRUPS, SPRITZ extrahiert, gesüsst, verdünnt

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

Preis: 5.–

- mit Kohlensäure
- ohne Kohlensäure

Preis: 12.–

- mit Weisswein oder Prosecco

Waldbeeren-Zitronenmelisse

Apfel-Pfefferminz

Cola-Ingwer

Pink Grapefruit

Evelyn's Garten (div. Kräuter)

Yuzu-Gurke-Tonic

Wassermelone-Granatapfel

Erdbeere-Ingwer

Passionsfrucht

Honig-Thymian

Litschi-Jasmin

Pfirsich-Basilikum

Bitterorange

SYRUP, SPRITZ extracted, sweetened, diluted

We serve all syrups in 25ml portions
to mix yourself.
Choose how you enjoy our syrups

Price: 5.–

- carbonated
- without carbonic acid

Price: 12.–

- with white wine or Prosecco

Wild berry lemon balm

Apple peppermint

Cola ginger

Pink grapefruit

Evelyn's garden (various herbs)

Yuzu cucumber tonic

Watermelon pomegranate

Strawberry ginger

Passion fruit

Honey thyme

Lychee jasmin

Peach basil

Bitter orange

WEINE

gemaischt, gekeltert, gegärt,
filtriert

Spumae (Schaum)

Le Contesse	dl	7.-
Glera (Prosecco)	Flasche	49.-
Treviso, Veneto, Italien		11%

Album (Weiss)

Falaghina del Sannio Senete	dl	7.-
Janare-La Guardiense	Flasche	49.-
Campania, Italien	2022	13.5%

Rosa (Rosé)

Oeil-de-Perdrix, Pinot Noir	dl	7.-
Grillette	Flasche	49.-
Cressier, NE, Schweiz	2019	12.5%

Rubrum (Rot)

Aglianico Sannio Lucchero	dl	7.-
Janare-La Guardiense	Flasche	49.-
Campania, Italien	2019	13.5%

Rubrum (Rot)

Der maskuline Portugise

Aragones, Cabernet, Alicante, Bouschet, Syrah		
Julio T. Bastos	dl	13.-
DONA MARIA TINTO	Flasche	89.-
Alentejo, Portugal	2018	14.5%

Der französische Italiener

SERRA FERDINANDEA Nero d'Avola, Syrah	
Planeta, Oddo, Sicilia 2020	
79.-	

Die königliche Französin

CHATEAUNEUF-DU-PAPE EXPÉRIENCE	
Reine Jeanne, Ogier, Vallée du Rhone 2020	
99.-	

Der Traditionelle Österreicher

P1 RESERVE Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot	
QW, Payr, Carnuntum 2013	
129.-	

Der limitierte Spanier

FINCA LOS HOYALES Tempranillo	
DO, Cruz de Alba, Ribera del Duero 2017	
139.-	

WINE

mashed, pressed, fermented,
filtered

Spumae (sparkeling)

Le Contesse	dl	7.-
Glera (Prosecco)	bottle	49.-
Treviso, Veneto, Italy		11%

Album (white)

Falaghina del Sannio Senete	dl	7.-
Janare-La Guardiense	bottle	49.-
Campania, Italy	2022	13.5%

Rosa (rose)

Oeil-de-Perdrix, Pinot Noir	dl	7.-
Grillette	bottle	49.-
Cressier, NE, Switzerland	2019	12.5%

Rubrum (red)

Aglianico Sannio Lucchero	dl	7.-
Janare-La Guardiense	bottle	49.-
Campania, Italy	2019	13.5%

Rubrum (Red)

The masculine Portuguese

Aragones, Cabernet, Alicante, Bouschet, Syrah		
Julio T. Bastos	dl	13.-
DONA MARIA TINTO	bottle	89.-
Alentejo, Portugal	2018	14.5%

The french Italien

SERRA FERDINANDEA Nero d'Avola, Syrah	
Planeta, Oddo, Sicilia 2020	
79.-	

The royal French

CHATEAUNEUF-DU-PAPE EXPERIENCE	
Reine Jeanne, Ogier, Rhone Valley 2020	
99.-	

The traditional Austrian

P1 RESERVE Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot	
QW, Payr, Carnuntum 2013	
129.-	

The limited Spaniard

FINCA LOS HOYALES Tempranillo	
DO, Cruz de Alba, Ribera del Duero 2017	
139.-	

SPIRITUOSEN extern erworben

Obstdestillate/ Fassbind 40% 4cl 14.–
 – Vielle Apfel Barrique
 – Vielle Abricot Barrique
 – Vielle Williams Barrique
 – Kirsch Teresa Barrique

Grappa
 – Elisi, Berta 43% 4cl 14.–

Gin
 – Roku by Suntory 43% 4cl 12.–

Rum
 – Rum Factory 40% 4cl 12.–
 Panama Rum 15 years

Whiskey/Whisky
 – Ardbeg 46% 4cl 14.–
 – Suntory Toki 43% 4cl 14.–

Tequila
 – 1800 Anejo 38% 4cl 12.–

Mescal
 – Mescal se Busca 40% 4cl 12.–

Cognac
 – Camus Elegance V.S.O.P. 40% 4cl 14.–

Absinthe
 – Absinthe Bizzare 60% 4cl 12.–

Port
 – Graham's Port 20 years 20% 4cl 12.–

+ SIRUP 5.–

SPIRITS acquired externally

fruit distillates/ Fassbind 40% 4cl 14.–
 – old apple barrels
 – old abricot Barrique
 – old williams Barrique
 – Cherry Teresa barrique

grappa
 – Elisi, Berta 43% 4cl 14.–

gin
 – Roku by Suntory 43% 4cl 12.–

rum
 – Rum Factory 40% 4cl 12.–
 Panama Rum 15 years

whiskey/whiskey
 – Ardbeg 46% 4cl 14.–
 – Suntory Toki 43% 4cl 14.–

tequila
 – 1800 Anejo 38% 4cl 12.–

mescal
 – Mescal se Busca 40% 4cl 12.–

cognac
 – Camus Elegance V.S.O.P. 40% 4cl 14.–

absinthe
 – Absinthe Bizzare 60% 4cl 12.–

port
 – Graham's Port 20 years 20% 4cl 12.–

+ SYRUP 5.–

BIER

gemaischt, geläutert, gekocht,
gegärt, unfiltriert

Unser Alchemisten-Biere werden in Zusammenarbeit mit der Brauerei Ueli-Bier hergestellt.
Nach einem 4500 Jahre alten ägyptischen Rezept mit Datteln und Emmer gebraut.

Alchmisten Bier (Tut-Anch-Ueli)	3dl	5.-
zum Teilen	9dl	12.-

Zutaten:	Datteln, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Alkoholgehalt:	5,8%
Brauart:	Untergärig

Uelibier Reverenz naturtrüb	3dl	5.-
zum Teilen	9dl	12.-

Zutaten:	Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Alkoholgehalt:	5,0%
Brauart:	Untergärig

Uelibier Sorglos Alkoholfrei	3dl Fl.	5.-
------------------------------	---------	-----

Zutaten:	Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Alkoholgehalt:	0,5%
Brauart:	Untergärig

FUSIONE

Bierfusion im Erlenmeyer ca:	4dl	7.-
------------------------------	-----	-----

Fusioniere dein Bier mit Sirup deiner Wahl:

Reverenzbier mit folgenden Sirups

Waldbeere-Melisse

Cola-Ingwer

Pink Grapefruit

Evelyn's Garten (div. Kräuter)

Yuzu-Gurke-Tonic

Litschi-Jasmin

Pfirsich-Basilikum

Bitterorange

BEER

mashed, purified, cooked,
fermented, unfiltered

Our alchemist beers are produced in cooperation with the Ueli-Bier brewery.
Brewed according to a 4,500-year-old Egyptian recipe using dates and emmer.

Alchemist beer (Tut-Anch-Ueli)	3dl	5.-
to share	9dl	12.-

Ingredients:	dates, barley malt, hops, yeast
Alcohol:	5.8%
Type:	bottom-fermented

Uelibier Reverenz naturally cloudy	3dl	5.-
to share	9dl	12.-

Ingredients:	barley malt, hops, yeast
Alcohol:	5.0%
Type:	bottom-fermented

Uelibier Carefree Non-Alcoholic	3dl btl.	5.-
---------------------------------	----------	-----

Ingredients:	barley malt, hops, yeast
Alcohol:	0.5%
Type:	bottom-fermented

FUSION

Beer fusion in the Erlenmeyer approx:	4dl	7.-
---------------------------------------	-----	-----

Fuse your beer with syrup of your choice:

Reverenzbeer with the following syrups

berrie-lemonbalm

cola-ginger

pink grapefruit

Evelyn's garden (various herbs)

Yuzu cucumber tonic

Lychee jasmin

Peach basil

Bitter orange

KAFFEE

geröstet, gemahlen, extrahiert

COFFEE

roasted, ground, extracted

Bohne
 Maschine
 Mühlen
 Milch
 Süsstoff

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

Bean
 Machine
 Grinder
 Milk
 Sweetener

Moka efiti
 LA MARZOCCO GB5AV
 CeadoCA E37S and Mahlkönig EK43
 Whole milk, oat milk
 Cane sugar

Standard	Kaffee, Espresso	4.-
	Doppio	6.-

Standard	Coffee, Espresso	4.-
	Doppio	6.-

Dekonstruierter Milchkaffee:

Alchemisten Milchkaffee	5.-
Alchemisten Espresso Macchiato	5.-
Alchemisten Cappuccino	6.-
Alchemisten Macchiato	6.-
Heisse Schoggi	6.-

Deconstructed milk coffee:

Alchemist milk coffee	5.-
Alchemist Espresso Macchiato	5.-
Alchemist Cappuccino	6.-
Alchemist Macchiato	6.-
Hot chocolate	6.-

Alchemist Iced Latte	9.-
- Weisse Schokolade	
- Falernum	

Alchemist Iced Latte	9.-
- white chocolate	
- falernum	

TEE getrocknet, digeriert, filtriert

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

Preis: 6.-

TEA dried, digested, filtered

We source all of our teas from Danny's Tee in Basel.
We serve all teas in 3dl ceramic teacups.

Price: 6.-

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

Früchtetee Eisbär

Tea plant Jasmine tea plant from China
Green tea scented with jasmine flower

Darjeeling from India
High quality pure black tea

Earl gray from India
Black tea refined with bergamot oil

Berber tea blend
Green tea with Moroccan mint

Indian Masala Chai
Spiced tea from India

Herbal teas Wild berry tea blend

Merlin herbal tea blend

Fruit tea Icebear

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.

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

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag
11.30 bis 23.00
Letzte Runde 22.30

Freitag
11.30 bis 00.00
Letzte Runde 23.30

Samstag
17.00 bis 00.00
Letzte Runde 23.30

Öffnungszeiten können angepasst werden

Warme Küche bis 22.00

Alle Preise inkl. MwSt.

