

| FAVO RITES |

PIZZA AUS DEM STEINOFEN

ab 22.-

ZITRONENLIMONADE

5.90 | 7.50

APFEL-MINZE EISTEE

5.90 | 7.50

FLAMINGO SPRITZ

Grapefruit, Cava, Zitronensaft, Soda

14.50

HOPPY PILS

3dl 6.20

5dl 9.20

Wir bedienen euch gerne an der Bar.
Please order at the Bar

VOLTA ⚡ **BRÄU**

| SNACKS | APERO | DESSERT

SNACKS

Volta Bräu-Brezel | mit gesalzener Butter + 1.50 4.5
Volta Bräu pretzel / with salted butter + 1.50

Hausgemachte Nussmischung 3
Homemade nut mix

Marinierte Oliven mit Brot 7.5
Marinated olives with bread

Golden Crisps (Salt / Honey Mustard / Wasabi / Salt & Vinegar) 8.5

Hausgemachter Hummus 10
Homemade hummus

- mit Brot oder Gemüsesticks
- with bread or veggie sticks

APERO

Gemischtes Plättli mit Brot serviert 25
Mixed platter, served with bread

Grosse Aperoplatte mit Käse & Charcuterie, Antipasti, hausgemachter Hummus, mit Brot serviert 42
Aperoplatte with cheese & charcuterie, antipasti, homemade hummus, served with bread

DESSERT

lauwarmer Apfelkuchen 5

| PIZZA

PIZZA MARINARA

Tomatensugo | Basilikum

16

PIZZA MARGHERITA

Tomatensugo | Fior di Latte | Basilikum

22

PIZZA BUFALA

Tomatensugo | Fior di Latte | Büffelmozzarella | Basilikum

25

PIZZA SALAMI FINOCCHIO

Tomatensugo | Fior di Latte | Fenchelsalami | Oliven | Basilikum

26

PIZZA SERRANO

Tomatensugo | Fior di Latte | Serrano Rohschinken | Mascarpone | Rucola | Basilikum

29

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomatensugo | Fior di Latte | Prosciutto Cotto | Funghi | Basilikum

26

PIZZA MEDITERRANEA

Tomatensugo | Fior di Latte | Peperoni | Aubergine | Spinat | Basilikum

25

| FOOD

FISH & CHIPS

Zanderfilet im Bierteig | Pommes Frites | Zitronen Mayo
Pike perch fillet in beer batter | french fries | lemon mayo

19

FALAFEL MIT HUMMUS

Falafel - Hummus | eingelegte rote Zwiebeln | Pitabrot
Falafel | hummus | pickled red onions | pita bread

16

CAPRESE SANDWICH

mit Pommes +5

Mozzarella | Pesto | Tomaten | Rucola | Basilikum

12

PULLED PORK BURGER

mit Pommes +5

Pulled Pork | Cole Slaw | BBQ Sauce | Burger Bun

16

POMMES FRITES

mit verschiedenen Saucen
with different sauces

9

Wir bedienen euch gerne an der Bar.
Please order at the Bar.

BESTELLE DEIN ESSEN HIER ODER AN DER BAR

1. Scan den QR Code
2. Bestelle dein Essen und deine Snacks
3. Bezahle bequem in der App
4. Deine Speisen werden zubereitet
5. Sobald sie fertig sind, erhältst du eine SMS
6. Hol deine Bestellung links vom Barbereich ab
7. Guten Appetit!



| WEIN

WEISSWEIN

1dl | 7.5dl

Valdihuete | Verdejo | 2022 | Rueda | ESP
tropische Früchte, frische Säure, leicht

7 | 42

Oberrotweiler | Sauvignon Blanc | 2022 | Baden | D
elegante Frische, fruchtige Aromen

9.5 | 61

ROSEWEIN

Les Coquelicots | 2021 | Cabernet Franc | Merlot | FRA
angenehme Frucht, herbe Noten, wenig Säure

7 | 42

ROTWEINE

Quinta do Crasto Flor de Crasto | Douro | 2020 | POR
intensiv, kräftig und langer Abgang

8.5 | 51

Chiara Condello | Sangiovese | 2018 | ITA
weich, ausgewogen, frische Säure

9.5 | 61

SCHAUMWEINE

Prosecco Nudo Extra Dry DOC | ITA
fruchtig, elegant, Noten von grünem Apfel

11.5 | 69

Champagner Brut | Carte d'or | Herbert Beaufort | FRA
mattgoldene Farbe, kräftiger und eleganter Körper

3.75dl | 62

| SPRITZ'ER

Aperol Spritz	13.5
Gespritzter Weisswein	8
Federica con Cava orangen-süss, mit Granatapfelkernen	14.5
Flamingo Spritz erfrischend, fruchtige Grapefruit	14.5
Hugo frisch, fruchtig, süss	14.5
Orange-Thymian Spritz fruchtig, würzig, mit hausgemachtem Orangen-Thymian Sirup	14.5

SPRITZER ALKOHOLFREI

Orange-Thymian Spritz 0.0% fruchtig, würzig, mit hausgemachtem Orangen-Thymian Sirup	9
Kei Flamingo 0.0% erfrischend, fruchtige Grapefruit, ohne Alkohol	9

| LONGDRINKS

Moscow Mule	18
Dark and Stormy	18
Negroni / Sbagliato	18
NOgroni 0,0%	16

| DRAFT CRAFT

FIRST BASE | LAGER

0.3dl | 0.5dl
5.6 | 8.6

ABV 4.9% | IBU 18 | EBC 8

Hopfen: Saazer



KALEIDOSKOP | PALE ALE

6.2 | 9.2

ABV 5.9% | IBU 33 | EBC 11

Hopfen: Centennial, Citra



VOLTA / REN | HOPPY PILS

6.2 | 9.2

ABV 5% | IBU 30 | EBC 8

Hopfen: Perle, Tettnanger



SWISS AMBER | ALE

6.2 | 9.2

ABV 4.7% | IBU 24 | EBC 30

Hopfen: Hallertauer Blanc, Saazer, Cascade



| DRAFT CRAFT

FOLLOW THE WHITE RABBIT | WHITE IPA

6.6 | 9.6

ABV 5.3% | IBU 50 | EBC 4

Hopfen: Simcoe, Amarillo, Mosaic, Cascade



DUDELSACK | SCOTCH ALE

6.6 | 9.6

ABV 6% | IBU 25 | EBC 45

Hopfen: Fuggles



ALKEMIA | STOUT

6.9 | 9.9

ABV 7.2% | IBU 41 | EBC 125

Hopfen: Chinook, Columbus, Fuggles



VOLTA BRÄU BIER BRETT

4 x 1dl unserer Biere deiner Wahl vom Zapfhahn!

| BIER AUS DER FLASCHE

GLUTENFREI

Neumarkter Lammsbräu 0.33l 9
ABV 4.7%
ausgeprägte Hopfennote, aromatisch, mildherb

ALKOHOLFREI

Lola IPA 0.33l 7
ABV <0.5%
fein-fruchtig, malzsüß, vielschichtig

Schlappeseppel Pils 0.33l 7
ABV <0.5%
leicht, hopfen-herb

Schlappeseppel Weizen 0.5l 10
ABV <0.5%
sehr fruchtig spritzig, leicht brotig, bananig in der Nase

| CIDER

Saft vom Fass, Möhl 0.5l 8
ABV 6%
angenehm säuerlich, mild, harmonisch

Saft vom Fass, Möhl, alkoholfrei 0.5l 8
ABV 0%
angenehm säuerlich, mild, harmonisch

Classic Cider, Backstabber 0.33l 8
ABV 4.5%
angenehm süß, schmeichelnd, prickelnd

I SOFTGETRÄNKE

AUS DER FLASCHE

Rhabarberschorle	0.33l	6
Apfelschorle	0.33l	6
fritz-kola / fritz-kola superzero	0.33l	6
fritz-limo orange	0.33l	6
Lori's Cold Brew Mate	0.33l	6
Chinotto Lurisia	0.275l	6
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer	0.2l	5.9
Fever Tree Tonic Water / Bitter Lemon	0.2l	5.9
Sanbitter	0.1l	5.9

HOMEMADE

0.3l | 0.5l | 1l

Apfel-Minze Eistee	5.9	7.5	14
Zitronenlimonade	5.9	7.5	14

OFFEN

Orangensaft	5.9	7.5	-
Maracujasaft /-Schorle	5.9	7.5	-
Basler Wasser	4	7	9



I HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème	4.6
Espresso	4.6
Espresso Doppio	5.5
Tee	5
Teegarten Miniatures: Offentee Qualität	
Assam – Nana Minze – Jasmin – Verveine – Rooibos Vanille – Chai Masala	

| SPIRITUOSEN

GIN

	Vol%	4cl
Fever Tree Tonic+5		
Tanqueray London Dry Gin	43.1%	12
Ophir Oriental Spiced London Dry Gin	40%	13
Hendrick's Gin	41.5%	13
The Botanist Island Dry Gin	41.4%	15
Brockman's Intensely Smooth	46%	16
Le Tribute	43%	16
LieblingGin Lemongras-Ginger	42%	17
Berliner Brandstifter Dry Gin	45%	17
Monkey 47 Schwarzwald Dry	47%	17
Ableforth's Bathtub Gin	43,3%	17
Elephant Dry Gin	45%	17
Windspiel Dry Gin	47%	17
Volta Bräu Biergin	40%	17

GIN ALKOHOLFREI

Fever Tree Tonic+5

Tanqueray 0,0%		9
----------------	--	---

VODKA

Partisan Vodka	40%	10
----------------	-----	----

TEQUILA

Herradura Blanco	40%	12
Don Julio Resposado	38%	13

I SPIRITUOSEN

WHISKEY

	Vol%	4cl
Macallan Double Oak, 12 years, Speyside	40%	15
Macallan Sherry Wood, 12 years, Speyside	40%	24
Talisker, 10 years, Isle of Skye	46%	14
Caol Ila Single Malt 12, Isle of Islay	43%	16
Ardbeg, 10 years, Islay	46%	19
Isle of Jura, 10 years, Isle of Jura	40%	13
Isle of Jura, 21 years, Isle of Jura	44%	35
Locher Säntis Malt Beer Casks, Appenzell	40%	17
Elijah Craig, 12 years, Kentucky Straight Bourbon	47%	13
Bulleit, Kentucky Straight Rye Whiskey	45%	13
Bulleit, 10 years, Bourbon Frontier Whiskey	45.6%	14
Roe & Co Irish Whiskey	45%	13
Knappogue Castle, Irish Single Malt Whisky	40%	15

RUM

Doorly's XO Barbados Rum Barbados	40%	15
Diplomático Reserva Exclusiva Ron Venezuela	40%	15
Gosling's Black Seal Rum Bermuda	40%	13
Havanna Club 7 anejo Kuba	40%	13

I LIKÖR

APERITIF

	Vol%	4cl
Campari Bitter	23%	9
Aperol	11%	8

VERMOUTH

Isotta Vermouth Rosso	17%	9
-----------------------	-----	---

BITTERS

Averna	29%	9
Appenzeller	29%	10

SWEET & CREAMY

Baileys Irish Cream	17%	9
---------------------	-----	---

I SCHNAPS

BRÄNDE

	Vol%	2cl
Carlos Primero, Solera Gran Reserva	40%	8
Roter Williams, L. Humbel	43%	12
Vieille Prune, LA VIE DOUCE, Humbel	40%	12

GRAPPA

Grappa Morbida di Moscato, Poli	40%	10
---------------------------------	-----	----

ANIS

Pastis Henri Bardouin	45%	8
-----------------------	-----	---

LUFT

Berliner Luft	18%	5
---------------	-----	---

INGWER

Dr. Ginger	20%	5
------------	-----	---

I VOLTA BRÄU MERCH

GROWLER (FÜR DEN SCHNELLEN GENUSS)

32 oz / 0.946353 Liter Craft Bier!

+Depot 5 10

FLASCHENÖFFNER

8

BASECAP

23

CRAFT BEER GLÄSER

1dl 6Stk. 42

SCHWIMMSACK

25

Lieber Gast

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

Dear Guest

Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that can cause allergies or intolerances.

Cheers!

VOLTA ⚡ BRÄU



Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt
All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT