



Bar Menu

Bar La Montgolfière



SPECIAL MOMENTS DESERVE A SPECIAL AMBIENCE

Lehnen Sie sich für einen Moment zurück, entspannen Sie sich und geniessen Sie den Augenblick mit einem leckeren Snack & erfrischenden Drinks.

Lean back for a moment, relax, and enjoy the moment over a tasty snack & refreshing drinks.

Prenez un instant pour vous détendre et savourez l'instant présent avec un délicieux snack et des boissons rafraîchissantes.

Willkommen! | Welcome! | Bienvenue!

Geburtstagsfeiern, Tagungen, Familienfeste oder gesellschaftliche Events – besondere Anlässe verdienen einen besonderen Rahmen. Wir gestalten Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen, von der Programmplanung bis zur Menüauswahl. Lassen Sie uns gemeinsam unvergessliche Momente schaffen!

Birthday parties, business meetings, family celebrations, or corporate events – special occasions deserve a special setting. We tailor your event to your wishes, from program planning to menu selection. Let's create unforgettable moments together!

Fêtes d'anniversaire, réunions d'affaires, célébrations familiales ou événements d'entreprise – les grandes occasions méritent un cadre exceptionnel. Nous organisons votre événement selon vos souhaits, de la planification du programme au choix du menu. Créons ensemble des moments inoubliables !

**Kontakt | Contact | Contactez-nous:
info@airporthotelbasel.com | +41 61 327 30 30**

Wir beraten Sie gerne persönlich und unterstützen Sie dabei, Ihr Event ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten. Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Sie!

We are happy to advise you personally and help you create your event just the way you envision it. Feel free to reach out – we look forward to assisting you!

Nous serons ravis de vous conseiller personnellement et de vous aider à organiser votre événement selon vos souhaits. N'hésitez pas à nous contacter – nous serons heureux de vous accompagner!



Champagner & Prosecco

Im Glas

Moët & Chandon Brut Impérial	1dl	16
Prosecco Albino Armani Extra Dry DOC	1dl	10.5

In der Flasche

Moët & Chandon Brut Impérial	37.5cl	55
Moët & Chandon Brut Impérial	75cl	110
Moët & Chandon Rosé Impérial	75cl	130
Moët & Chandon Ice Impérial	75cl	140
Moët & Chandon Vintage Blanc	75cl	140
Moët & Chandon Brut Magnum	150cl	222
Dom Pérignon Millésime	75cl	333
Prosecco Albino Armani Extra Dry DOC	75cl	60

Champagner Cocktails

Kir Royal	Champagner, Crème de Cassis	17
Mimosa	Champagner, Orangensaft	17

Weine

Gerne servieren wir Weiss-, Rosé- sowie Rotweine auch im Offenausschank

Lassen Sie sich durch unsere Barmitarbeiter über unser aktuelles Angebot beraten

Serviert in der Kristallkaraffe	1dl	8.5
	3dl	25.5
	5dl	42.5
Oder in der Flasche	7.5dl	52

Gespritzter Weisswein

Süss oder sauer		9.5
-----------------	--	-----



Apéritif Cocktails

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda	15.5
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze	15.5
Americano	Campari, Martini Rosso, Soda	15.5
Negroni	Campari, Martini Rosso, Gin	15.5
Bloody Mary	Vodka, Tomatensaft	15.5
Gimlet	Gin, Limettensaft, Lime Juice Cordial	15.5
Manhattan	Whiskey, Martini Rosso, Angostura	15.5
Martini Dry	Gin, Noilly Prat	18
Vodka Martini	Vodka, Noilly Prat	18

Fizzes & Sours

Amaretto Sour	Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	16.5
Aperol Sour	Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	16.5
Whisky Sour	Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup	16.5
Gin Fizz	Gin, Zitronensaft, Soda, Zuckersirup	16.5
Apple Fizz	Calvados, Zitronensaft, Soda, Zuckersirup	16.5

Classic Cocktails

Caipirinha	Cachaça, Limette, Rohrzucker	16.5
Caipiroska	Vodka, Limette, Rohrzucker	16.5
Mojito	Rum, Limette, Minze, Rohrzucker	16.5
Margarita	Tequila, Cointreau, Zitronensaft	16.5
Daiquiri	Rum, Zitronensaft, Zuckersirup	16.5
Tequila Sunrise	Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup	16.5
Piña Colada	Rum, Kokosnuss Sirup, Rahm, Ananassaft	16.5
Sex on the Beach	Vodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Cranberrysaft	16.5
Long Island Ice Tea	Vodka, Tequila, Rum, Gin, Triple Sec, Cola	19.5
Moscow Mule	Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Minze	16.5
Red Moscow Mule	Roter Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Minze	12

Virgin Cocktails

Virgin Colada	Kokosnuss Sirup, Rahm, Ananassaft	12
Caipirinha Zero	Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	12
Caribbean	Ananas-, Cranberry-, Orangensaft, Grenadinesirup	12



Apéritif & Bitter

Campari	23%	4cl	9.5
Martini Bianco / Rosso	15%	4cl	9.5
Ramazzotti	30%	4cl	9.5
Averna	29%	4cl	9.5
Aperol	11%	4cl	9.5
Cynar	17%	4cl	9.5
Fernet Branca	40%	2cl	9.5
Ricard	45%	4cl	9.5
Appenzeller	29%	4cl	9.5
Jägermeister	35%	4cl	9.5

Sherry & Porto

Tio Pepe Dry Sherry	15%	4cl	8
Graham's White Porto	20%	4cl	8
Graham's Tawny Porto	20%	4cl	8

Eaux de Vie & Grappa

Poire William Morand	43%	2cl	9
Vieille Prune Védrenne XO	41%	2cl	11
Grappa Weiss	43%	2cl	11
Grappa Gold	43%	2cl	12

Liqueur

Amaretto di Saronno	28%	4cl	9
Sambuca Molinari	40%	4cl	9
Baileys Irish Cream	17%	4cl	9
Cointreau	40%	4cl	9
Grand Marnier	40%	4cl	9
Southern Comfort	35%	4cl	9
Coquito Coconut	24%	4cl	9

Fillers

**Sämtliche Apéritifs & Spirituosen können ergänzt werden mit:
Coca Cola, Cola Zero, Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, O-Saft, Cranberry & Red Bull.
Diese werden mit einem Zuschlag von CHF 4.5 verrechnet.**



Cognac

Remy Martin V.S.O.P	40%	2cl	11
Hennessy VS	40%	2cl	13
Hennessy XO	40%	2cl	21

Calvados

Calvados Chateau du Breuil	40%	2cl	10
----------------------------	-----	-----	----

Vodka

Koskenkorva	40%	4cl	13
Belvedere	40%	4cl	15.5
Grey Goose	40%	4cl	15.5
Xellent	40%	4cl	15.5
Red Vodka Liqueur	24%	4cl	10

Gin

Henkes	38%	4cl	12
Hendrick's	41%	4cl	14
Le Tribute	43%	4cl	14
The Botanist	46%	4cl	14
Bombay Sapphire	40%	4cl	14
Monkey 47	47%	4cl	14
Gin Sul	43%	4cl	14

Rum

Coruba White	40%	4cl	12
Coruba Non Plus Ultra	40%	4cl	13.5
The Rum Factory Buchs Dorf 10 Years	40%	4cl	15.5

Tequila

Tequila Weiss	38%	4cl	12
Tequila Gold	38%	4cl	12



Whisky

Bourbon	Maker's Mark	45%	4cl	14
	Jack Daniel's	40%	4cl	14
Scotch	Ballantine's	40%	4cl	12
	Johnnie Walker Red Label	40%	4cl	14
	Johnnie Walker Black Label	40%	4cl	16
	Chivas Regal 12 Years	40%	4cl	16
	Monkey Shoulder	40%	4cl	14
Canadian	Canadian Club	40%	4cl	12
Irish	Jameson	40%	4cl	12

Single Malts

Islay/Speyside

Lagavulin (South Shore) 8 Years	43%	4cl	16.5
Laphroaig (South Shore) 10 Years	40%	4cl	16.5
IPA Glenfidich	46%	4cl	16.5

Highlands

Aberlour (Speyside) 10 Years	43%	4cl	16.5
Dalwhinnie (Speyside) 15 Years	43%	4cl	16.5
Glenmorangie (North Highlands) 10 Years	40%	4cl	16.5
Oban (Western Highlands) 14 Years	43%	4cl	16.5
Macallan Double Cask 12 Years	40%	4cl	16.5

Lowlands

Glenkinchie (Eastern Lowlands) 12 Years	43%	4cl	16.5
---	-----	-----	------

Isle of Skye

Talisker 10 Years	46%	4cl	16.5
-------------------	-----	-----	------

Orkney

Highland Park 12 Years	40%	4cl	16.5
------------------------	-----	-----	------



Bier vom Fass

Heineken	30cl	6
	50cl	9
Belgian Affligem Blonde	30cl	6.5
	50cl	9.5
Murphy's Irish Red Ale	30cl	6.5
	50cl	9.5
IPA Lagunitas California	30cl	7.5
	50cl	10.5

Flaschenbiere

Erdinger Weissbier	50cl	9
Eichhof Braugold	33cl	7
Sol Original	33cl	6
Guinness Draught (Dose)	50cl	9
Heineken 0.0 (ohne Alkohol)	33cl	6

Tafelgetränke

Eptinger Still / Sparkling	50cl	7.5
Eptinger Still / Sparkling	100cl	11
Coca Cola / Coca Cola Zero	33cl	6.5
Fever-Tree Tonic / Lemon / Ginger Ale	20cl	6.5
Sprite	33cl	6.5
Orangina	33cl	6.5
Fusetea Peach	33cl	6.5
Apfelschorle	33cl	6.5
Red Bull / Red Bull Sugarfree	25cl	6.5
Ginger Beer Organics by Red Bull	25cl	6.5

Fruchtsäfte

Michel Orangensaft	20cl	6.5
Michel Ananassaft	20cl	6.5
Michel Multivitaminsaft	20cl	6.5
Michel Tomatensaft	20cl	6.5



Kaffee

Kaffee Crème			5.5
Ristretto			5
Espresso			5
Espresso Doppio			6
Cappuccino			6
Milchkaffee			6
Latte Macchiato			6.5
Caffé Corretto Grappa	43%	1cl	8
Caffé Amaretto	28%	1cl	8
Baileys Coffee	17%	4cl	13
Irish Coffee	40%	4cl	15

Tee

English Breakfast			5.5
Earl Grey			5.5
Green Angel			5.5
Peppermint			5.5
Camomile			5.5
Red Berries			5.5

Süss

Heisse Schokolade			6.5
Heisse Ovomaltine			6.5

Preise in CHF, inklusive 8,1% Mwst.

Für den Jugendschutz: Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein, Bier & Apfelwein an unter 16-Jährige sowie Spirituosen, Aperitifs & Alcopops an unter 18-Jährige.

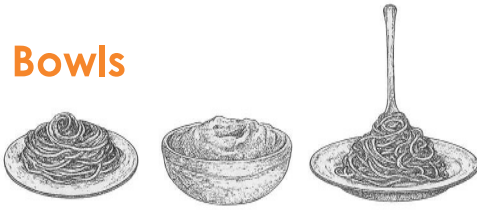




Snack Menu

Bar La Montgolfière

Bowls



Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und Tagliatelle (A)(C)(G)(V) 17

Tranches de veau à la crème de champignons et tagliatelles
Veal slices with mushroom cream sauce and tagliatelle

Chili con Carne mit Reis (A)(X) 16

Chili con carne avec riz
Chili con carne with rice

Linguine alla Bolognese (A)(L)(X) 16

Linguine à la sauce bolognaise
Linguine with bolognese sauce

Spaghetti alla Carbonara (A)(C)(G) 16

Spaghetti à la sauce carbonara
Spaghetti with carbonara sauce

Spaghetti al Pomodoro (A)(V)(X) 12

Spaghetti à la sauce tomate
Spaghetti with tomato sauce

Panini



Panini mit Schinken und Emmentaler (A)(C)(M) 15

Panini avec jambon et emmental
Panini with ham and emmental

Panini mit Mozzarella, eingelegten Tomaten und Pesto (A)(C)(M) 15

Panini avec mozzarella, des tomates marinées et pesto
Panini with mozzarella, marinated tomatoes and pesto

Unsere Panini werden mit Krautsalat und gemischten Pickles serviert.
Nos panini sont servis avec salade de chou et pickles mélangés.
Our panini are served with coleslaw and mixed pickles.

Pizza



- Pizza Dolce Latte**, mit Tomatensauce und Dolce di Latte Mozzarella (A)(G) 17
 Pizza dolce latte, avec sauce tomate et mozzarella dolce di latte
 Pizza dolce latte, with tomato sauce and dolce di latte mozzarella
- Pizza Prosciutto e Funghi**, mit Schinken und Champignons (A)(G) 19
 Pizza prosciutto e funghi, avec du jambon et des champignons
 Pizza prosciutto e funghi, with ham and mushrooms
- Pizza Salami e Peperoni**, mit Salami, Paprika und roten Zwiebeln (A)(G)(L) 19
 Pizza salami e peperoni, avec du salami, des poivrons et des oignons rouges
 Pizza salami e peperoni, with salami, bell peppers and red onions
- Pizza Verdure**, mit Paprika, Zucchini, Aubergine und roten Zwiebeln (A)(G) 19
 Pizza verdure, avec poivrons, courgettes, aubergines et oignons rouges
 Pizza verdure, with bell peppers, zucchini, eggplant and red onions
- Pizza Kebab**, mit Poulet Dönerfleisch, Mais, Zwiebeln und Joghurt-Sauce (A)(G)(C)(M) 21
 Pizza kebab, avec viande de kebab de poulet, maïs, oignons et sauce au yaourt
 Pizza kebab, with chicken döner meat, corn, onions and yoghurt sauce
- Pizza Frutti di Mare**, mit Meeresfrüchten und Knoblauch (A)(B)(G)(R) 21
 Pizza frutti di mare, aux fruits de mer et à l'ail
 Pizza frutti di mare, with seafood and garlic

Dessert



- Warmer Schokoladen-Fondant**, serviert mit cremigem Vanilleeis (A)(C)(F)(G) 10
 Fondant au chocolat chaud, servi avec une glace vanille onctueuse
 Warm chocolate fondant, served with creamy vanilla ice cream
- Warmer Apfelstrudel**, serviert mit feiner Vanillesauce (A)(G) 11
 Strudel aux pommes chaud, servi avec une fine sauce vanille
 Warm apple strudel, served with fine vanilla sauce
- Glacé Kugel**, Schokolade, Vanille oder Erdbeere, serviert mit Schlagrahm (G)(W) 4
 Boule de glace, chocolat, vanille ou fraise, servi avec de la crème fouettée
 Scoop of ice cream, chocolate, vanilla or strawberry, served with whipped cream



Fleischdeklaration / déclaration de viande / meat declaration

Unsere Fleischprodukte beziehen wir wenn immer möglich aus dem Dreiländereck.

Nous nous approvisionnons en viande, dans la mesure du possible, dans la région des trois frontières.

Whenever possible, we source our meat products from the tri-border region of switzerland, germany and france.

Salami - salami - salami

Schinken - jambon - ham

Kalbfleisch - veau - veal

Rindfleisch - bœuf - beef

Speck - lard - bacon

Hähnchen Kebab - poulet kebab - chicken kebab

Schweiz - suisse - switzerland

Frankreich - france - france

Deutschland - allemagne - germany

Deutschland - allemagne - germany

Deutschland - allemagne - germany

Dänemark - danmark - denmark

Allergene Informationen / information sur les allergènes / allergen information

Allergene werden pro Gericht mit dem jeweiligen Buchstaben gekennzeichnet.

Les allergènes sont indiqués pour chaque plat à l'aide des lettres correspondantes.

Allergens are indicated for each dish using the corresponding letters.



A Gluten / gluten / gluten

B Krebstiere / crustacés / crustaceans

C Eier / œufs / eggs

D Fisch / poisson / fish

E Erdnüsse / arachides / peanuts

F Soja / soja / soy

G Milch / lait / milk

H Schalenfrüchte / fruits à coque / tree nuts

L Sellerie / céleri / celery

M Senf / moutarde / mustard

N Sesam / sésame / sesame

O Schwefeldioxid Sulfat / dioxyde de soufre et sulfites / sulphur dioxide and sulphites

P Lupinen / lupin / lupin

R Weichtiere / mollusques / molluscs

U Bio Anbau / issu de l'agriculture biologique / organic

V Vegan / végétarien / vegan

W Glutenfrei / sans gluten / gluten-free

X Lactosefrei / sans lactose / lactose-free

Bei Unklarheiten zu Unverträglichkeiten oder zu Informationen können Sie sich gerne an unser Personal wenden.

Si vous n'êtes pas sûr de l'intolérance ou si vous avez besoin d'informations, veuillez contacter notre personnel.

If you have any questions about incompatibilities or if you need further information, please contact our staff.