

Schaumweine

Prosecco, weiss	1 dl / Flasche	8.— / 56.—
Heinz Wagner Winzer Sekt, alkoholfrei, Markgräflerland	Flasche	52.—

Weisswein

Azeitao J.P. Portugal	1 dl / Flasche	5.50 / 38.50
Riesling Silvaner, Weingut Adrian, Demeter, Schweiz	1 dl / Flasche	7.50 / 52.—
Gespritzter Weisswein (1,5 dl Weisswein)		8.50

Rotwein

Quãdis, Barbadillo, Spanien	1 dl / Flasche	7.50 / 52.—
IKA Ecologia, Monastrell, Spanien	1 dl / Flasche	7.— / 49.—
Cuvée Rouge, Pinot Noir, Schweiz, kl. Familienbetrieb Neukom	1 dl / Flasche	7.— / 49.—

Roséwein

Cuvée des Anibals, Bio, Frankreich	1 dl / Flasche	6.50 / 42.—
------------------------------------	----------------	-------------

zum Apéritif marinierte Oliven		6.50
--------------------------------	--	------

Softdrinks offen

Mineral	3 dl / 5 dl	4.50 / 6.80
Kabar Ice-Tea, hausgemacht	3 dl / 5 dl	5.— / 7.—
Coca-Cola, Zero, Citro	3 dl / 5 dl	5.— / 7.—
Apfelsaft naturtrüb	3 dl / 5 dl	5.— / 7.—
Cranberrysaft	3 dl / 5 dl	5.— / 7.—
Orangensaft	3 dl / 5 dl	5.— / 7.—
Ananassaft	3 dl / 5 dl	5.— / 7.—

Softdrinks Flaschen

El Tony Mate Guarana	3,3 dl	6.—
Proviant Rhabarber-Limo	3,3 dl	6.—
Gazosa Zitrone / Orange / Mandarin / Grapefruit	4 dl	6.—
Kombucha (Jungle Brothers, Kleinbasel)	3,3 dl	6.50
Red Bull	2,5 dl	6.—
Arkina, stilles Wasser	3,3 dl	5.—
Rivella rot	3,3 dl	5.50
Chinotto	3,3 dl	6.—
Sanbitter	1 dl	5.—
Fever Tree Pink Grapefruit	2 dl	5.50
Swiss Mountain Spring: Classic Tonic / Ginger Ale /	2 dl	5.50
Ginger Beer / Bitter Lemon		
Gents Tonic	2 dl	5.50

Bier offen / Monatsbier siehe Zapfsäule

Warteck Lager	4,8 %	3 dl	5.50
Warteck Lager	4,8 %	5 dl	8.50
Ueli Bier Reverenz	5,2 %	3 dl	6.—
Ueli Bier Reverenz	5,2 %	5 dl	9.—
Piconbier			+ 1.—

Bier Flaschen

Rothaus Tannenzäpfle (Schwarzwald)	5,1 %	3,3 dl	6.50
Jever (Friesland)	4,9 %	3,3 dl	7.—
Kitchen Brew Cascade Amber Ale (Allschwil)	5,8 %	3,3 dl	7.50
Kitchen Brew NEIPA Alice a Wonderland	5,6 %	3,3 dl	8.—
Duvel Blonde sur Lie (Antwerpen)	8,5 %	3,3 dl	9.—
Quöllfrisch (Appenzell)	4,8 %	5 dl	9.—
Tegernseer Hell (Bavaria)	4,8 %	5 dl	9.—
Andechs Weissbier hell (Bavaria)	5,5 %	5 dl	9.—
Thatchers Gold English Cider	4,8 %	5 dl	10.—
Sonnenwendlig alkoholfreies Bier (Appenzell)		3,3 dl	6.—
Kitchen Brew Windstill NEIPA alkoholfrei (Allschwil)		3,3 dl	7.—
Andechs Weissbier alkoholfrei (Bavaria)		5 dl	9.—

Kaffee (Mocca Effti aus Mendrisio)

Espresso / Kaffee		4.50
Espresso macchiato		5.—
Espresso doppio		6.—
Capuccino		5.50
Flat white		7.—
Schale (grosse Tasse)		6.—
Latte macchiato caldo / freddo		6.—
Coretto / Carajillo		7.50
Heisse Schoggi / Ovo (grosse Tasse)		6.—
Matcha Latte Bio, Präfektur Kagoshima, caldo / freddo		6.—

Alle Getränke sind mit Kuh-, Hafer- oder Kokosreismilch erhältlich.

Tee (London-Tea aus Münchenstein)

+ Honig —.50

Assam / Rooibos-Lemongrass / Verveine		
Finest Japan Sencha / Jasmin Pearls	3 dl	5.—
Frischer Ingwer Tee / Chai Latte	3 dl	6.—
Frische Pfefferminze	3 dl	6.—

Hot Toddies

Apple Toddy (Gin, Apfelmol, Zimt, Nelken, Chocolate Bitters)	3 dl	10.—
Tee Rum (Rum, Asam Tee, Zitrone, Honig)	3 dl	10.—

Vermouths

Vermouth Matter-Luginbühl weiss & rot	18 %	4 cl	6.—
---------------------------------------	------	------	-----

Liköre

Sambuca Molinari	40 %	2 cl	5.—
Amaretto di Saronno	28 %	4 cl	8.—
Campari	23 %	4 cl	8.—
Cynar	16,5 %	4 cl	8.—

Bitters

Fernet-Branca	39 %	4 cl	8.—
Averna	29 %	4 cl	8.—

Absinth / Pastis

Absinthe Duplais Blanche	60 %	2 cl	8.—
Pernod & Ricard	45 %	2 cl	7.—
Henri Bardouin	45 %	2 cl	8.—

Shots

Diverse Shots erhältlich, fragt einfach unsere Bar-Crew.



Whisky

Jameson, Irish Whiskey	40 %	4 cl	12.—
Buffalo Trace Kentucky Bourbon	40 %	4 cl	12.—
Bulleit Rye	45 %	4 cl	14.—

Single Malts

Wechselnd		4 cl	15.—
-----------	--	------	------

Rum

Plantation Original dark	40 %	4 cl	10.—
Plantation 3 Stars	40 %	4 cl	10.—
Plantation Rum XO 20th Anniversary	40 %	4 cl	15.—
Appleton Rare Cask, 12 years	40 %	4 cl	15.—

Gin

Brick organic Gin	40 %	4 cl	10.—
Hendrick's Distilled Gin (Schottland)	41,4 %	4 cl	13.—
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	47 %	4 cl	15.—
Malfy Pink Grapefruit (Italien)	41 %	4 cl	14.—
Gin Mare	42,7 %	4 cl	15.—

Tequila

Topanito Tequila Blanco / Reposado	40 %	2 cl / 4 cl	6.— / 10.—
Selva Negra Blanco / Reposado	40 %	4 cl	14.—
Topanito Mezcal	43,2 %	4 cl	14.—
Selva Negra Mezcal	46 %	4 cl	15.—

Unsere stadtbekannten Panini bis 22.30 Uhr

Tonno
Tonno-Melanzane
Salami piccante
Melanzane-Provolone
Humus-Melanzane (**vegan**)

Alle Panini werden mit Rucola belegt. 14.—

In unserer Vitrine bieten wir Euch den ganzen Tag diverse
salzige und süsse Kabar Spezialitäten an.

Alle unsere Antipasti sind hausgemacht.

Wodka

Packs Wodka (Stadtbrennerei Clarastrasse)	40 %	4 cl	10.—
Belvedere	40 %	4 cl	14.—

Longdrink Filler

Mountain Spring, Gents			5.—
Redbull, Mate, Gazosa,			5.50
Fruchtsäfte			4.—
Mineral, Citro			1.50

Grappa

Grappa di Moscato	42 %	2 cl	9.—
-------------------	------	------	-----

Port

Dow's Tawny 10 years Port	20 %	4 cl	8.—
Dow's Fine White Port	19 %	4 cl	6.—

Virgin Cocktails

Thats Tea			11.—
Earl Grey, Zitronensaft, Orange, Bergamotte			
Sencha Fizz			14.—
Citrus Gin (0,0 %), Grüntee, Zitrone			
Tom Collins			14.—
Citrus Gin, Limettensaft, Zucker, Mineralwasser			

Antipasti, Mezze in Portionen bis 22.30 Uhr

Marinierte Oliven			6.50
Salami piccante (80 g)			11.—
Humus			8.—
Thonmousse			8.—
Baba Ghanoush			8.—
Meatballs oder Falafel			8.—
Tortilla	9.—	(mit Salat)	13.50
Quiche	9.—	(mit Salat)	13.50
Käseküchlein	7.—	(mit Salat)	11.50

Kabar Spezial Platte für zwei Personen inkl. Brot

mit Meatballs*, Thonmousse*, Salami*, Oliven,
Dörrtomaten, Baba Ghanoush

(13.50 p. Person) 27.—

* für Vegetarier mit Falafel, Käse, Humus

Mittagstisch Montag bis Freitag 12 – 14 Uhr

Am Mittag kochen unsere Küchenchefs Andreas Schürmann und Dimitri Steullet
täglich drei Menüs – Fleisch, Vegi und was die Saison bietet.

Jeden Donnerstag servieren wir unseren beliebten Hackbraten nach Grossmutter's
Rezept, mittwochs ein Auberginen-Curry aus Sri Lanka und freitags ganz traditionell
ein Fischgericht.

Unser Mittagstisch schliesst für ein Jahr ab Juni 2026.

Spritzers

Bergamotte Spritz	15.—
Italicus, Prosecco, Pfefferminze, Mineralwasser	
Aperol Spritz	13.—
Aperol, Prosecco, Mineralwasser	
Ingy Spritz	14.—
Ingy, Limettensaft, Prosecco, Mineralwasser	
Hugo	13.—
Prosecco, Minze, Holundersirup, Mineralwasser	

Longdrinks

Dark and Stormy	16.—
Gosling's Rum, Ginger Beer, Limettensaft	
Pimms Cup	15.—
Pimms, Ginger Ale	
Skinny Bitch	12.—
Wodka, Soda, Limettensaft	

Kabar Cocktails

Tiki Time	16.—
Gin, Limettensaft, Orgeat, Kokosnuss, Gurke	
Out of Basel	16.—
Bermuda Rum Blend, Basler Kirsch, Limettensaft, Orgeat	
Daydream	16.—
Gin, Limettensaft, Grüntee	
Sundance Kid	16.—
Bourbon, Campari, Erdbeere, Zitronensaft, Zimt	
Grapefruit Collins	16.—
Grapefruit Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	
Darjeeling Express	14.—
Rum, Limettensaft, Zuckersirup, Earl Grey Tee, Orange, Bergamotte	
Amaretto Sour	16.—
Amaretto, Bourbon, Limettensaft, Zuckersirup, Acqua Faba	
Isla Esmeralda	16.—
Tequila, Rum, Kiwi, Vanille, Kräutermix	
Jungle Bird	16.—
Jamaica Rum, Campari, Ananas, Limettensaft	



Warnung: Bier und Wein gibt es ab 16 Jahren, Schnaps und Apéritifs ab 18 Jahren!

