



Willkommen im frühling!

... dem Ort für höchsten Kaffeegenuss in all seinen Erscheinungsformen. Lassen Sie sich überraschen oder verführen von neuen Aromen und vielseitigen Kaffee-Brühmethoden.

Bei uns kann man den ganzen Tag frühstücken und das mit ganz ausgewählten Zutaten. Mit Slow Coffee und alternativen Kaffee-Zubereitungen zelebrieren wir eine neue Kaffee-Kultur.

In der Kaffee-Akademie nebenan geben wir unser Wissen an Privatpersonen, wie auch Gastromitarbeiter weiter und bilden sie zu professionellen KaffeemacherInnen aus.

Ihr frühlingsteam



Kaffeekultur im frühling

Slow Coffee

Wir erheben den Brühprozess von Kaffee zu einer kulinarischen Kunst, weg von Convenience und Kaffee im Pappbecher. Wir suchen für euch aussergewöhnliche Kaffees und die passenden Brührezepte. Kaffeezubereitung ist ein komplexes Zusammenspiel zwischen Wasser, Temperatur, Mahlgrad, Druck, Kontaktzeit, einer Brühmethode und einem Menschen. Wenn das Zusammenspiel gelingt, öffnen sich ungeahnte Geschmackswelten.

Unsere Röstungen

Unsere Kaffees sind bewusst hell geröstet und transportieren so deutlicher ihr ursprüngliches und individuelles Kaffeearoma.

Unsere Brühmethoden

Aeropress, Kalita und Hario Filter, Siphon Pot, Cold Drip und La Marzocco - Strada

Aroma Menu I

SL 28

Anbaubereich Kenia

Aromen & Geschmack fruchtig, beerig u.a. Johannisbeere, Aprikose

Extraktion Filter

Yirgacheffe Worka

Anbaubereich Äthiopien

Aromen & Geschmack Moosbeere/Heidelbeere, Süsse

Extraktion Aero Press

Fr. 10.50

Aroma Menu II

SL 28

Anbaubereich Kenia

Aromen & Geschmack fruchtig, beerig u.a. Johannisbeere, Aprikose

Extraktion Filter

Finca Maputo

Anbaubereich Ecuador

Aromen & Geschmack feine Zitronensäure, weich, schöne Süsse

Extraktion AeroPress

Fr. 10.50

Aroma Menu III

mitte Espresso

Aromen & Geschmack kräftig, nussig, viel Körper

Extraktion La Marzocco - Strada

Wechselnde Espresso

Aromen & Herkunft fragen sie den Barista

Extraktion La Marzocco - Strada

Fr. 7.50

Unser Kaffee-Aromamenu

Wir servieren Ihnen zwei verschiedene Kaffees mit sehr unterschiedlich ausgeprägten Aromen/Charakteristika.



Kaffee

Die Kaffeebohne ist das Herz der Kaffeekirsche. Es gibt hunderte Varietäten (Arten), die sich je nach Klimazone, Bodenbeschaffenheit und Aufbereitung geschmacklich unterscheiden.

Aromavielfalt

Das Kaffee-Aromarad reicht von süß bis fruchtig über nussig bis schokoladig. Ganz unterschiedliche Aromen, die sich zeigen, wenn der Kaffee gekonnt geröstet und zubereitet wird.

Brühen

Die Suche nach der besten Brühmethode für die köstlichsten Kaffees der Welt ist unsere Leidenschaft und Motivation.

Single origin – sortenreine Kaffees

SL 28

Fr. 5.50

Anbauggebiet Kenia

Aromen & Geschmack

Extraktion Filter

Finca Maputo

Fr. 5.50

Anbauggebiet Ecuador

Aromen & Geschmack beerig, Traube, leichte Mandel, schöne Säure

Extraktion AeroPress, Filter

Yirgacheffe Worka

Fr. 5.50

Anbauggebiet Äthiopien

Aromen & Geschmack Moosbeere/Heidelbeere, süss

Extraktion Filter, AeroPress

Wechselnde Filterkaffee

Fr. 5.50

Aromen & Geschmack fragen Sie den Barista

Extraktion AeroPress, Filter



Blends – Mischungen aus verschiedenen Kaffees

mitte Espresso

Aromen & Geschmack kräftig, nussig, viel Körper

mitte Espresso wird verwendet für Cappuccino, Latte Macchiato und Milchkischgetränke.

mitte Lungo

Aromen & Geschmack nussig, schwer, geschmeidig, cremig

Cafe & Milch

Espresso	Fr. 4.00
Espresso, sortenrein	Fr. 4.00
Espresso doppio	Fr. 5.50
Lungo	Fr. 4.80
Schale	Fr. 5.50
Cappuccino	Fr. 5.50
Latte Macchiato	Fr. 5.50
Latte Piccolo	Fr. 4.80
Latte doppio	Fr. 6.50
Caffe Macchiato	Fr. 4.50
Latte Freddo	Fr. 5.50
Caffe Freddo	Fr. 4.50
Caffe Shakerato	Fr. 5.50
Heisse Schokolade	Fr. 5.20
Kalte Schokolade	Fr. 5.20

Slow Coffee und Spezialitätenkaffee

Cold Drip	Fr. 4.20
Cold Drip to go / Flasche	1dl Fr. 6.00
Filter	2dl Fr. 5.50
AeroPress	2dl Fr. 5.50
Syphon (im Herbst & Winter)	3dl Fr. 12.00

Geheimtipp: Cappuccino mit sortenreinem Espresso



Tee

Der Teestrauch trägt wie der Kaffeestrauch weisse Blüten. Alle Schwarz-, Grün- und Weissteesortenteesorten werden aus den grünen Blättern hergestellt. Sie unterscheiden sich lediglich im Grad der Fermentation. Grün- und Weisstee ist unfermentiert, während Schwarztee vollständig fermentiert ist.

Unsere Lieferanten

Teeodor, Basel

Maya Preiswerk, Basel

Tee

Schwarztee

Fr. 5.20

Assam

Lapsong Suchong (China, Bio)

Grüntee

Fr. 5.20

Chung Hao Jasmine

Bio Sencha, Uchiyama (Japan)

Weisstee

Fr. 5.20

Pai Mu Tan

Kräuteraufguss

Fr. 5.20

Pfefferminz

Verveine

Ingwer Lemon

Rooibos

Yunnan Chai Tee



Produkte – Fair

Fairer Handel ist uns wichtig. Wenn Produkte aus Übersee kommen, dann versuchen wir, sie direkt einzukaufen oder setzen auf Max Havelaar Fairtrade.

mitte Cola

mit fair gehandeltem Zucker von der Kooperative Coopecañera in Costa Rica.

Demeter – Bio

Neben Regionalität setzen wir auf biologisch angebaute Produkte. Viele unserer Produkte sind auch Demeter zertifiziert.

Mineral – Limonade

mitte Cola
direct trade 3.3dl Fr. 5.20

Riesperle 3.3dl Fr. 5.20
Zitrone-Minze / Cassis-Himbeer, bio

Fever tree 2dl Fr. 5.20
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Beer

Rivella rot 3.3dl Fr. 5.20

Chinotto Lurisia 2.75dl Fr. 5.20

Aranciata Lurisia 2.75dl Fr. 5.20

Sol Maté 3.3dl Fr. 5.50
organic energy, Lemon, bio

Frohlunder 3.3dl Fr. 5.20

Elexia, à la Rose, bio 3.3dl Fr. 5.20

Mineral 1dl Fr. 2.00
mit/ohne 2dl Fr. 2.80
3dl Fr. 4.00
5dl Fr. 5.00

Eistee 1dl Fr. 3.00
Voelkel, Zitrone-Pfirsich, bio 2dl Fr. 4.20
3dl Fr. 4.80
5dl Fr. 6.00

Saft

Orangensaft 2dl Fr. 5.00
demeter

Apfel-Mangosaft 2dl Fr. 5.00
demeter

Apfelsaft 1dl Fr. 3.00
bio 2dl Fr. 4.00
3dl Fr. 4.80
5dl Fr. 6.50



Frühstück – den ganzen Tag

Bei uns ist nicht nur immer frühling, es gibt auch immer Frühstück. Für uns ist das die feinste Mahlzeit des Tages. Mit frischem Biobrot, Käse und Fleisch von ausgewählten Höfen aus der Umgebung, Konfitüre zum Dahinschmelzen und so mancher Überraschung. Das Ganze möglichst saisonal und immer in Bewegung.

Unser Brot und Gebäck

Speisehaus in Dornach (demeter), Bäckerei Schneider

Unser Fleisch

Jenzer (Jenzer-Natura-Qualität)

Klein und fein

Fr. 7.00

Taleggio oder Greyerzer vieux (AOC 18 Monate gereift), ausgesuchte Konfitüre, Butter und Buttergipfeli

Nektarschlürfer

Fr. 13.50

Ausgesuchte Konfitüre, Schoko-Aufstrich (Rapunzel), Honig (Frühlingsblüten, demeter), Butter, Sonnenblumenkernbrot & Dinkelbrot und Buttergipfeli

Frühlingszauber

Fr. 14.50

Taleggio, Frischkäse, Greyerzer vieux (AOC 18 Monate gereift), Olivenpaste, ausgesuchte Konfitüre, Butter, Sonnenblumenkernbrot & Dinkelbrot (demeter)

Holzfäller-Teller

Fr. 17.50

Taleggio, Greyerzer vieux (AOC 18 Monate gereift), Milchschenken, Mostbröckli, Hirsch Trockenfleisch, Butter, Sonnenblumenkernbrot & Dinkelbrot (demeter)

Zu zweit am schönsten

Fr. 29.50

Taleggio, Frischkäse, Greyerzer vieux (AOC 18 Monate gereift), Milchschenken, Mostbröckli, Hirsch Trockenfleisch, ausgesuchte Konfitüre, Schoko-Aufstrich (Rapunzel), Honig (Frühlingsblüten, demeter), Butter Sonnenblumenkernbrot & Dinkelbrot (demeter)

Salzig – für zwischendurch

Gourmet - Sandwich täglich frisch und hausgemacht

Käse – Sandwich

Gruyère, Olivenpaste, Tomate, Rucola

Fr. 7.00

Fleisch – Sandwich

Milchschinken, Frischkäse, Gurke

Fr. 7.50

Heisse Schnitte Vegi

Gruyere vieux, Kürbis-Baumnuss-Salbei-Pesto

Fr. 9.00

Heisse Schnitte mit Fleisch

Pouletbraten, Cranberry, Bûche d’Affinois

Fr. 10.00

Suppe

So`up liefert täglich (ausser Sonntag) ab 11:30 Uhr frische saisonale und abwechslungsreiche Suppe mit Brot.

Fr. 9.50

Süss – davor oder danach

Gebäck

Buttergipfeli (demeter)	Fr. 2.00
Vanilleplunder	Fr. 3.00

Kuchen

Christines Kuchen: Marroni, Schokoladenkuchen oder Cheesecake	Fr. 5.50
Obstwähen	Fr. 5.50

Süss – für mittendrin

Frühli

selbstgemachter Kompott, Joghurt (Bio) und
Allos Bio-Knuspermüsli mit Amaranth & Nüssen

Fr. 6.50

Unser Bier von Hier - statt Bier von Dort

Blond Unser Bier (bio)	3.3dl Fr. 6.00
Amber Unser Bier (bio)	3.3dl Fr. 6.00
Weizen Unser Bier (bio)	5dl Fr. 7.50
Aypiey Unser Bier (bio)	3.3dl Fr. 7.50

Wein

Grüner Veltliner, Österreich 2010 Weisswein, Bio	1dl Fr. 5.50 3dl Fr. 15.50 5dl Fr. 25.00 Fl Fr. 35.00
Beatrice, Tessin 2009 Rotwein	1dl Fr. 5.50 3dl Fr. 15.50 5dl Fr. 25.00 Fl Fr. 35.00

Schaumwein

Sekt brut Haltinger, Deutschland 2010, bio	1dl Fr. 7.50
Aperol Sprizz	2dl Fr. 9.50
Hugo	2dl Fr. 9.50

Aperitiv

Martini	4cl Fr. 7.00
15%	
Campari	4cl Fr. 7.00
21%	

Longdrinks

Campari Soda	Fr. 9.00
Campari Orange	Fr. 11.00
Vodka Lemon	Fr. 13.00
Vodka Orange	Fr. 13.00
Cuba Libre	Fr. 14.00
Gin Tonic	Fr. 13.00

Extra %

Rum	2cl Fr. 7.50
Havanna anejo, 7años 40%	4cl Fr. 12.00
Gin	2cl Fr. 7.00
Hendricks, 40%	4cl Fr. 10.00
Vodka	2cl Fr. 6.00
Skyy Vodka, 40%	4cl Fr. 9.00

www.frühling.ch

frühling

Klybeckstrasse 69 | 4057 Basel | T 061 544 80 38 | F 061 262 23 05 | fruehling@mitte.ch | www.frühling.ch

Kaffeemacher

Klybeckstrasse 69 | 4057 Basel | T 061 262 27 13 | F 061 262 23 05 | kontakt@kaffeemacher.ch | www.kaffeemacher.ch

Kaffee-Mobil

Gerbergasse 30 | 4001 Basel | T 061 262 27 13 | kaffee-mobil@mitte.ch | www.kaffee-mobil.ch

unternehmen mitte

Gerbergasse 30 | 4001 Basel | T 061 263 36 63 | unternehmen@mitte.ch | www.mitte.ch

