

In der XOXO Café Bar kannst du deinen Tag energievoll  
starten und genussvoll ausklingen lassen

Zum Zmòrge findest du bei uns leckere  
Frühstücksbowls und frische Backwaren vom Bio-  
Bäcker aus der Region.  
Am Mittag servieren wir ausgewogene Lunchbowls und  
Sandwiches.  
Und zum Apéro gibt es kleine und grosse Plättli zëm  
drylänge. Unsere Produkte stammen wo immer  
möglich von Lieferanten aus der Region.

Gerne geben wir dir Auskunft über das tagesaktuelle  
Angebot, oder du wirfst einen Blick in die Auslage an  
der Bar.

Mir wünsche dir e guete!



Im XOXO trifft nicht nur die Vergangenheit auf die Zukunft und der Latte Macchiato auf das kühle Bier. Wir wollen ein Ort der Begegnung sein. Ein Ort, an dem Menschen sich zulächeln, die Köpfe zusammenstecken, die Beine hochlegen. Ein Ort, an dem Visionen entwickelt, Gedanken ausgetauscht, Ideen verworfen und neu aufgelegt werden. Fehlt dir die Inspiration? Steck dein Smartphone in die Tasche und sprich jemanden an.

## Èppis waarms

<b>Espresso</b> singolo   doppio	4.00   6.00
<b>Kaffee</b>	4.00
<b>Cappuccino</b> klein   gross	5.50   6.00
<b>Latte Macchiato</b>	6.00
TEE IN DER KANNE	
<b>Frischer Ingwer &amp; Limetten</b>	6.00
<b>Frische Pfefferminze</b>	6.00
<b>Jasmin</b>	6.00
<b>Symphonie de Fruit</b>	6.00
<b>Earl Grey</b>	6.00
<b>Haissi Schoggi am Stil</b>	6.00

### KAFFEEMACHER

«Geröstet werden unsere Kaffees von den Kaffeemachern. Die Kaffee-Profis aus Münchenstein arbeiten entlang der ganzen Kaffeekette und stecken diese Erfahrung in jede Röstung. Die Röstungen wurden so gestaltet, dass sie in perfekter Balance die Herkunft der Bohnen charakterisieren und gleichzeitig die typischen schokoladigen und nussigen Kaffeeröstnoten zeigen. Das Basler Unternehmen betreibt eine Kaffeefarm in Nicaragua, eine Rösterei und Kaffeeschule sowie selbst zwei Gastrobetriebe. Das junge Unternehmen hat sich auf die Fahne geschrieben, durch direkten Handel und Transparenz zu besseren Kaffeepreisen für Kaffeeproduzenten beizutragen.»

## Èppis kalts

<b>Eptinger Mineralwasser</b> 33cl	4.50
------------------------------------	------

<b>Coca Cola   Coca Cola Zero</b> 33cl	5.00
--	------

SWISS MOUNTAIN SPRING

<b>Classic Tonic Water</b> 20cl	5.00
---------------------------------	------

<b>Ginger &amp; Lemongrass Tonic Water</b> 20cl	5.00
---	------

<b>South Beans</b> 20cl	5.00
-------------------------	------

<b>Salty Grapefruit</b> 20cl	5.00
------------------------------	------

### DRINK LOCAL

Aus der Mineralquelle Eptingen im Baselbiet entspringt das Schweizer Mineralwasser mit den meisten Mineralien. Die in Allschwil bei Basel produzierten Tonic Water von Swiss Mountain Spring basieren auf dem Bergquellwasser der Allegra-Quelle in Graubünden.

## Huusgmachts

<b>XOXO Eistee</b> 30cl	5.50
-------------------------	------

Frage unser Staff nach dem Angebot

<b>XOXO Limo</b> 30cl	5.50
-----------------------	------

Zitronengrass & Kräuter

## Bier, Cider & Apéro

### KITCHEN BREW FLASCHEN

**Everyday Blonde** 5.2%, 33cl 5.00

**Cascade Amber Ale** 5.2%, 33cl 5.00

**Windstill Hell** alkoholfrei, 33cl 5.00

### APÉRO

**Aperol Spritz** 11.00

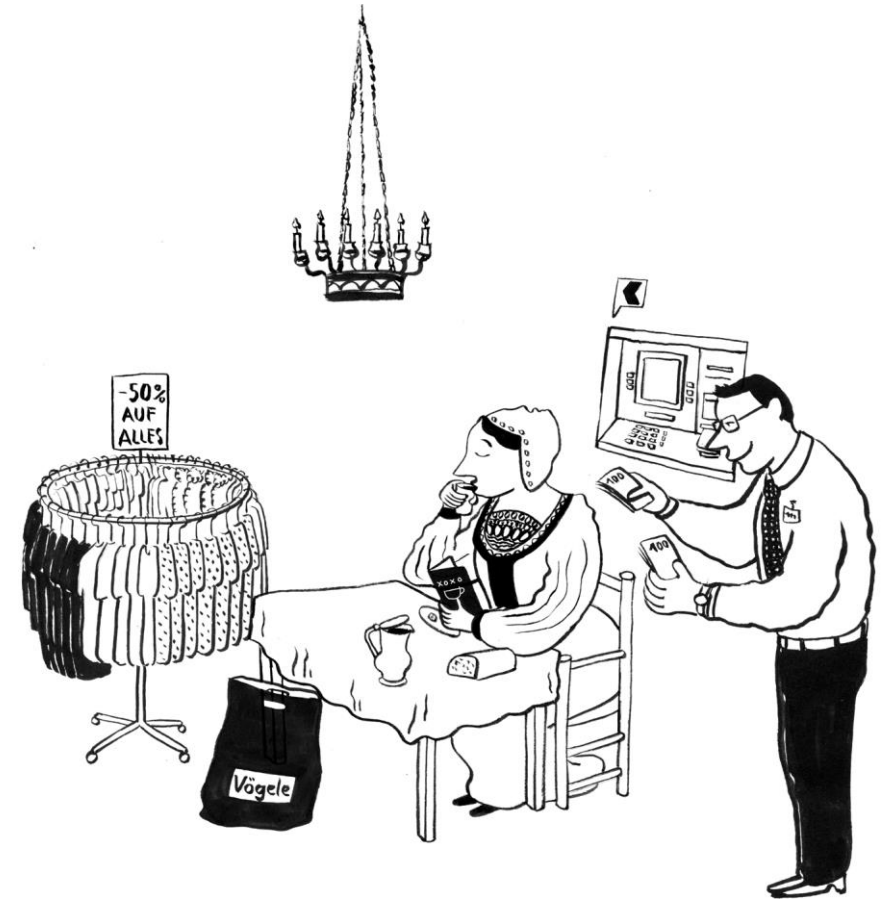
**niginious! Aperitif** 11.00

**Campari** 7.00

**Matter Luginbühl** Bianco | Rosso 7.00

#### KITCHEN BREW

Seit 2012 von der 25 Liter-Kleinanlage in einer leerstehenden Küche in der Steinenvorstadt zur Microbrewery in Allschwil vor den Toren von Basel. Mit viel Herzblut statt Hektoliter braut KITCHEN BREW spannende Bierstile aus faszinierenden Bierkulturen lokal und bringt neue Emotionen rund um gutes Bier in die Region und in die Schweiz.



Bewegt in die Zukunft: Anfang des 14. Jahrhunderts erstmals erwähnt, hat sich die Liegenschaft am Barfüsserplatz 3 immer wieder neu erfunden. Sie wurde geteilt und geeint, abgerissen und aufgerichtet, ausgehöhlt und eingerichtet: Vom Gasthof zum Hotel, vom Modehaus zur Bank. Seit unserem Einzug 2020 ist das Haus auch ein Treffpunkt für Jungunternehmerinnen, Ideentreiber, Freischaffende, Traumtänzer, Lifestylerinnen und Tech Nerds.

## Wyy

### SCHAUMWEIN

**Cremant D'Alsace** 10cl | 75cl 7.00 | 45.00

Méthode Traditionelle, Bestheim AOC, Weshalten, Frankreich

**Grand Vin Mousseaux 2017** 10cl | 75cl 9.00 | 59.00

Méthode Traditionelle, Weingut Jauslin, Muttenz, Schweiz

### WEISSWEIN

**Riesling Sylvaner 2018** 10cl | 75cl 6.00 | 48.00

Weingut Jauslin, Muttenz, Schweiz

**Bacchus 2018** 10cl | 75cl 7.00 | 45.00

Weingut Jauslin, Muttenz, Schweiz

**Sauvignon Blanc 2018** 10cl | 75cl 8.00 | 52.00

Weingut Jauslin, Muttenz, Schweiz

**Grauer Burgunder 2018** 10cl | 75cl 8.00 | 52.00

Weingut Ziereisen, Efringen Kirchen, Deutschland

### ROTWEIN

**Pinot Noir 2018** 10cl | 75cl 7.00 | 45.00

Weingut Jauslin, Muttenz, Schweiz

**Garanoir 2018** 10cl | 75cl 7.00 | 45.00

Weingut Jauslin, Muttenz, Schweiz

**La Tour Réserve 2018** 10cl | 75cl 8.00 | 52.00

Weingut Jauslin, Muttenz, Schweiz

**St. Michael Lagrein 2018** 10cl | 75cl 8.00 | 52.00

Südtirol, Italien

## XOXO Drinks

### Gin & Tonic

14.00

The Seventh Sense, Ginger & Lemongrass Tonic Water

### Campari Grape

13.00

Campari, Salty Grapefruit

### South Bean

13.00

Falernum, South Bean, Limette

### Porto & Tonic

14.00

Dow's Fine White Port, Classic Tonic Water

### Seedlip (alkoholfrei)

11.00

Seedlip Garden, Classic Tonic Water, Limette

### MICHAEL SCHNEIDER

«Der besondere Geschmack muss nicht schwer zu servieren sein». Dieses Ziel verfolgt Michael Schneider mit seiner Marke «The Seventh Sense» aus Ettingen/BL seit 2014. Mit seinem Angebot verschiedener Spirituosen und Bitter ermöglicht «The Seventh Sense» kreative Drinkvariationen und ein spannendes Erlebnis. Entdecke den «Siebten Sinn»! Erlebe eine Reise durch die XOXO-Drinks, welche wir an einem Workshop mit Michael Schneider kreiert haben. Wir wünsche viel Vergnügen!

## Spirituosen

### GIN

<b>niginious! Swiss Blended Gin</b> 45%, Schweiz	15.00
<b>The Seventh Sense</b> 39%, Schweiz	14.00
<b>Gryff Cherry Gin</b> 41%, Schweiz	14.00
<b>Deux Frères Dry Gin</b> 43%, Schweiz	17.00
<b>Breil Pur London Dry Gin</b> 45%, Schweiz	17.00
<b>Elephant London Dry Gin</b> 45%, Deutschland	13.00
<b>Tanqueray London Dry Gin</b> 43%, Grossbritannien	12.00

### VODKA

<b>Hanz-Vodka</b> 40%, Schweiz	15.00
<b>Packs –Vodka</b> 40%, Schweiz	13.00
<b>Partisan-Vodka</b> 40%, Weissrussland	11.00

### WHISKEY

<b>Säntis Malt Himmelberg</b> 43%, Schweiz	16.00
<b>Buffalo Trace Bourbon Whisky</b> 40%, USA	13.00

### RUM

<b>Plantation Original Dark Rum</b> 40%, Jamaika	13.00
--	-------

### PORTWEIN

<b>Dow's Fine White Port</b> 19%, Portugal	14.00
<b>Dow's Tawny Port</b> 19%, USA	14.00

### DIGESTIF

<b>Braulio</b> 21%, Italien	8.00
<b>Cognac, Pierre Ferrand</b> 45%, Frankreich	8.00
<b>Drübel (Grappe) Holzfassausbau</b> 41%, Schweiz	8.00
<b>Drübel (Grappe) Cuvée</b> 41%, Schweiz	8.00
<b>Wäberlibire</b> 41%, Schweiz	8.00



Schon immer haben sich auf dem Barfi die Wege gekreuzt.  
Einst wandelten hier unbesohlte Franziskanermönche, Schweine-  
händler priesen ihre Sauen an, Äpfel und Rüebli wechselten  
die Hände und Tote fanden ihre letzte Ruhe. Heute feiert der  
FCB die Meistertitel, Geiger fiedeln im Casino, Menschen  
demonstrieren für eine bessere Welt, Liebende verabreden sich und  
Neugierige besuchen das Museum in der ehemaligen Kirche.

XOXO Café Bar  
Barfüsserplatz 3  
4051 Basel

058 432 44 95  
basel@xoxocafe.ch  
www.xoxocafe.ch

Gestaltung: Hej, Zürich  
Illustration: Cora Meyer  
Tex: Christian Hänggi