



Wir legen Wert auf fair gehandelte, biologische, saisonale und regionale Zutaten und Produkte. Unser Angebot ist vorwiegend hausgemacht – mit Sorgfalt und Liebe zum Handwerk.

Unsere glutenfreien Produkte sind NICHT geeignet für Gäste mit Zöliakie: Spuren von Gluten können wir nicht ausschliessen. Bei Fragen zu Allergenen in unseren Produkten hilft unser Personal gerne weiter.

Unsere Backwaren sind alle hausgemacht.
Das Mehl stammt von Graf Mühle in Maisprach.

Preisangaben in CHF

GETRÄNKE KALT

Die Idee und das Konzept von Nona* wurden von Pro Senectute beider Basel entwickelt, einer erfahrenen Nonprofit-Organisation im Bereich der Altersarbeit. Pro Senectute beider Basel trägt und betreibt Nona auch.

Ziel ist es unter anderem, älteren Menschen sinnstiftende Beschäftigung und Gemeinschaft zu bieten. Durch die Zusammenarbeit mit jungen Menschen und älteren Freiwilligen ist Nona der Ort, an dem generationenübergreifende Beziehungen wachsen können.

cafe-nona.ch

Eistee ^{b/hg} (3 dl) saisonal	5
Diverse Limonaden (3 dl) «Elfen», «Blüemli», «Besser als Ystee», vom Sirupier de Berne	5
Mate ^{b/hg} (3 dl)	5
Orangensaft ^b (2 dl)	5
Apfelsaft (2 dl)	5
Apfelschorle (3 dl)	5
Eptinger (mit/ohne)	0,33/1l 4.50/10
Kindersirup ^b (2 dl)	2.50
Americano freddo ^{b/ft} (3 dl) (ohne Milch)	5
Kaffee mit Eis ^{b/ft} (2 dl) (ohne Milch)	5
Latte macchiato freddo ^{b/ft} (3 dl)	6
Kalte Schokolade (3 dl)	6
Chai Latte mit Eis ^{b/hg} (3 dl)	6
Matcha Latte mit Eis ^{hg} (3 dl)	7.50
Dirty Chai ^{b/hg} (3 dl) Chai Latte mit Espresso	7.50
Affogato Vanilleeis ^L mit heissem Espresso ^{b/ft} übergossen	6

Kuhmilch^{b/L}
Haferdrink^{b/oG}

b biologisch
v vegan
hg hausgemacht
ft fairtrade
oG ohne Gluten, kann
Spuren enthalten

Allergene
L Laktose
H Haselnuss

* *Nona* (*vóva*, griech., die «Neunte») ist sprachlicher Ursprung der *Nonna* (ital. für Grossmutter). Nona ist in der römischen Mythologie die Göttin der Geburt, die den Lebensfaden spinnt.

GETRÄNKE WARM

KAFFEE^{b/ft}

auch koffeinfrei

Kaffee	4.50
Americano	4.50
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Flat White (2 dl)	6
Latte Macchiato (3 dl)	6
Espresso/Espresso Macchiato	4/4.70
Espresso Doppio	5.50
Espresso Doppio Macchiato	6
Heisse Schokolade (3 dl)	6
Chai Latte ^{b/hg} (3 dl)	6
Dirty Chai ^{b/hg} (3 dl) Chai Latte mit Espresso	7.50
Matcha Latte ^{hg} (3 dl)	7.50
Babyccino	0
Glühwein (2 dl) saisonal (enthält Alkohol)	5
Portion Schlagrahm ^L (auch vegan)	1.80

Kuhmilch^{b/L}
Haferdrink^{b/oG}

b biologisch
v vegan
hg hausgemacht
ft fairtrade
oG ohne Gluten, kann
Spuren enthalten

Allergene
L Laktose

TEE^{b/ft}

3 dl

5

Purple Breeze Darjeeling

hochwertiger indischer Schwarztee
mit würzigem Duft

Gentle Blue

Earl Grey, mit Bergamotte

Black Chai

erlesene Schwarzteemischung
mit orientalischen Gewürzen

Japanese Sencha

Grüntee

Yuzu Sencha

japanischer Grüntee mit Zitrusfruchtroma
von Yuzu

Moroccan Mint

belebende, erfrischende marrokanische Minze

Verbena

echtes Eisenkraut aus Paraguay, stärkend
und erfrischend

Piz Palü

anregender Bergkräutertee aus den Alpen

Ginger Lemon Dream

süßscharfer Kräutertee mit Zitronengras
und Ingwer

Red Kiss

Früchtetee mit Cassisnote

Spende
einen Kaffee
oder Tee
Informationen
an der Bar

BIER WEIN

BIER

Flasche

Blaue Ente COLONIA^{r/b}

hell, 0,33 l

6

Blaue Ente ALBA^{r/b}

Pale Ale, 0,33 l

6

Lola

IPA, alkoholfrei, 0,33 l

6

HAUSWEINE

Glas/Flasche

wechselnd – siehe Tagesangebot

Weiss

9/52

Le Blanc^b, Klus 177

Riesling Silvaner^b, Klus 177

Sauvignon Blanc, Brunner

Müller-Thurgau, Brunner

Rosé

9/52

Vin de Cœur^b, stuvino

Rot

9/52

Le Rouge^b, Klus 177

Pinot Noir, Brunner

Gespritzter Weisswein

9

Weisswein, Mineralwasser, 2 dl

Alle Bioweine in Demeter-Qualität

SCHAUMWEIN DRINKS

SCHAUMWEIN

Glas/Flasche

Prosecco, Extra Dry^b

9/48

«Nudo» DOC, Venetien (Italien)

Eins zwei Zero Sparkling Riesling

9/48

alkoholfrei

DRINKS

Kir

9

Weisswein, Crème de Cassis

Aperol Spritz

13

mit^b/ohne Alkohol

Hugo

13

mit^b/ohne Alkohol

Hausdrink

13

mit/ohne Alkohol

Prosecco^b, Giselle (Quitten, Ingwer, Limetten),

Mineralwasser, Pfefferminze

b biologisch

r regional

KLEINER GROSSER HUNGER

Aktuelle Tagesangebote an der Tafel

▲ Sa/So normalerweise erst ab 12.30 Uhr –
fragen Sie an der Bar.

APÉRO

Gemischte Oliven im Glas 5
Gemischte Nüsse im Glas 5

Focaccia^{b/hg/G} 5

▲ Apérobrett 15
Focaccia^{b/hg/G}, Chakalaka^{b/v/hg},
Hummus^{b/hg}, Oliven

SAISONAL

▲ Nachos überbacken^{b/oG} 16
mit Bohnen, Käse^L, Sauerrahm^L, Tomatensalsa,
Erbsen-Guacamole und pikanter Salsa
(auch vegan)

▲ Tortillachips mit pikanter Salsa^{b/v/oG} 8.50
+ Erbsen-Guacamole 3.50

▲ SUPPE^{b/V/hg *}
mit Saisongemüse

Grosse Suppe 9.50
Kleine Suppe + kleiner Salat 14

▲ QUICHE^{b/hg/GL *}
mit Saisongemüse (auch vegan)

Quiche 9.50
Quiche + kleiner Salat 15.50
Quiche + kleine Suppe 15.50
Quiche + kleiner Salat + kleine Suppe 19.50

* Der Preis kann je nach saisonalen Zutaten variieren.

GEFÜLLTE FOCACCIA^{b/hg/G}

Focaccia saisonal 10.50

Focaccia Grilliertes Gemüse^v 9.50
Saisongemüse, Hummus, getrocknete Tomaten,
Salatkäse (vegan)

Focaccia Seitan BBQ, Kebab-Style^v 9.50
Seitan, Salat, Gurken, Zwiebeln, Knoblauchsauce

▲ Focaccia nach Wahl + kleiner Salat 15.50
▲ Focaccia nach Wahl + kleine Suppe 15.50
▲ Focaccia nach Wahl + kleiner Salat
+ kleine Suppe 19.50

▲ SALAT^{b/hg/S}
Dressing enthält Soja

Salat-Bowl mittel/gross 14/18
+ Linsen, Kerne, Kichererbsen,
Gemüsetopping, Salatkäse^L (auch vegan)

Salat-Bowl gross + kleine Suppe 23

▲ GEMÜSECURRY^{v/hg}

Curry mit Reis mittel/gross 16/20
Curry mit Focaccia mittel/gross 16/20

▲ FALAFEL^{hg}

Falafel mit Dips und Salat 5/8 Stück 15/18

Allergene: Fragen Sie unser Personal

b biologisch
v vegan
hg hausgemacht
oG ohne Gluten, kann
Spuren enthalten

Allergene

G Gluten
L Laktose
S Soja

GEBÄCK DESSERTS

Cookie ^{b/v/hg/oG}	3
Brownie ^{hg/GBL}	4
Pistaziengebäck ^{b/v/hg/GM}	4.20
Apfelkuchen ^{b/v/hg/GL}	5.50
Cheesecake ^{hg/GL}	5.50
«Kuchen des Monats» ^{b/v/hg/G}	6
Glacé vom Stängelichünig ^{v/oG} siehe Glacékühler (saisonal)	4
Portion Schlagrahm ^L (auch vegan)	1.80

Allergene: Fragen Sie unser Personal

b biologisch
v vegan
hg hausgemacht
ft fairtrade
oG ohne Gluten, kann
Spuren enthalten

Allergene
G Gluten
L Laktose
B Baumnuss
H Haselnuss
M Mandeln

FRÜHSTÜCK

Gipfeli ^{b/v/hg/G}	2.70
Schoggibrötli ^{b/v/hg/G}	3.80
Zimt-Apfelschnecke ^{b/v/hg/G}	3.80
Müesli ^{b/hg/GL} mit Joghurt, Früchten, Granola (auch vegan, auch ohne Gluten)	Glas/Bowl 3.80/10.50
Pancakes süss ^{b/v/hg/oG} aus Buchweizen, mit Früchten und Sirup	14.50
Pancakes salzig ^{b/v/hg/oG} aus Buchweizen, mit Chakalaka ^{b/v/hg}	14.50
Nona Mini ^{hg/GL} Kaffee ^{b/ft} , 1 Gipfeli ^{b/v} , Butter (auch vegan), Konfi	8.50
Nona Süss ^{hg/GL} Kaffee ^{b/ft} , Orangensaft ^b , kleines Schoggibrötli ^v , 1 Gipfeli ^{b/v} , 2 Stück Brot, Butter (auch vegan), Konfi	16
Nona Fit ^{hg/GL} Kaffee ^{b/ft} , Orangensaft ^b , Müesli im Glas ^v , 1 Gipfeli ^{b/v} , 2 Stück Brot, Butter (auch vegan), Konfi	18
Nona Salzig ^{hg/GL} Kaffee ^{b/ft} , Orangensaft ^b , 1 Gipfeli ^{b/v} , 2 Stück Brot, 2 Stück Käse, Hummus ^{b/hg} , Butter (auch vegan), Konfi	20

Jeden Samstag und Sonntag bieten wir Ihnen
einen reichhaltigen Brunch an (s. Seite 12).

BRUNCH- ETAGÈRE

Jeden Samstag und Sonntag

Nur mit Reservation (online oder im Café)

Rührei^b, Seitan^{b/hg}, Quiche/Auflauf^{b/hg},
Salat^b, Käse^b, Hummus^{b/hg}

Müesli im Glas^{b/hg}

Kleiner Smoothie^{hg}

Brot^{b/hg}, Zopf^{b/hg}, Butter, Konfitüre
Mini-Schoggibrötli^{b/hg}

pro Person
(ohne Getränke)

26.–

**Auf Wunsch auch vegan und/oder
ohne Gluten – bitte bei der Reservation
angeben.**

Allergene: Fragen Sie unser Personal

b biologisch
hg hausgemacht