



[cafe-nona.ch](http://cafe-nona.ch)

Wir legen Wert auf fair gehandelte, biologische, saisonale und regionale Zutaten und Produkte.

Unser Angebot ist vorwiegend hausgemacht – mit Sorgfalt und Liebe zum Handwerk.

(Preisangaben in CHF)

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](http://cafe-nona.ch)

\* *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 KALT<sup>b</sup>

---

**Eistee<sup>hg</sup>** 5  
saisonal, 3 dl

**Diverse Limonaden<sup>hg</sup>** 5  
saisonal, 3 dl

**Mate<sup>hg</sup>** 5  
3 dl

**Eptinger** 4.50  
mit/ohne, 3 dl

**Kindersirup** 1.50  
3 dl

---

**Affogato** 6  
Vanilleeis mit heissem Espresso übergossen

**Latte macchiato freddo** 6

**Kalte Schokolade** 6

Kuhmilch oder Haferdrink

# GETRÄNKE WARM<sup>b</sup>

---

## KAFFEE

Kaffee	4.50
Schale	5.50
Latte Macchiato	6
Cappuccino	5.50
Espresso	4
Espresso Macchiato	4.70
Espresso doppio	5.50

---

Heisse Schokolade	6
-------------------	---

Portion Schlagrahm (auch vegan)	1.80
------------------------------------	------

Kuhmilch oder Haferdrink

---

# TEE

5

## **Purple Breeze Darjeeling**

Hochwertiger indischer Schwarztee  
mit würzigem Duft

## **Black Chai**

Erlesene Schwarzteemischung  
mit orientalischen Gewürzen

## **Yuzu Sencha**

Japanischer Grüntee mit Zitrusfruchtroma  
von Yuzu

## **Moroccan Mint**

Marrokanische Minze, belebend  
und erfrischend

## **Verbena**

Echtes Eisenkraut aus Paraguay, stärkend  
und erfrischend

## **Piz Palü**

Anregender Bergkräutertee aus den Alpen

## **Ginger Lemon Dream**

Süßscharfer Kräutertee mit Zitronengras  
und Ingwer

b biologisch

Kaffee/Schokolade/Tee fairtrade

# BIER WEIN

---

BIER	Flasche
<b>Blaue Ente COLONIA<sup>b</sup></b> hell, 0,33l	6
<b>Blaue Ente ALBA<sup>b</sup></b> Pale Ale, 0,33l	6
<b>Lola, IPA<sup>b</sup></b> 0,33l, alkoholfrei	6

---

WEISSWEIN	Glas/Flasche
<b>Müller Thurgau, Eichberg</b>	8/48
<b>Riesling Silvaner<sup>b</sup>, Klus 177</b>	52

---

## ROSÉ/ROTWEIN

<b>Pink-Fluyd, Vinigma</b>	8/48
<b>Pinot Merlot, Eichberg</b>	8/48
<b>Le Rouge<sup>b</sup>, Klus 177</b>	52

# SCHAUMWEIN DRINKS

---

## SCHAUMWEIN Glas/Flasche

**Prosecco, Extra Dry** **9/48**  
Millesimato Treviso DOC

**Sekt** **9/48**  
alkoholfrei

---

## DRINKS

**Aperol Spritz** **12**  
mit/ohne Alkohol

**Hugo** **12**  
mit/ohne Alkohol

**Hausdrink (saisonal)** **12**  
mit/ohne Alkohol

# APÉRO<sup>b</sup>

---

Gemischte Oliven im Glas	5
Gemischte Nüsse im Glas	5
Focaccia <sup>hg</sup>	5
Focaccia <sup>hg</sup> , Hummus <sup>hg</sup> , Rotkohlpesto <sup>hg</sup> , Oliven	11.50
Apérobrett, zum Teilen	

b biologisch  
hg hausgemacht

# KLEINER/GROSSER HUNGER<sup>b</sup>

---

## GEFÜLLTE FOCACCIA<sup>hg</sup>

**Caprese** 9.50

Salat, Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto

**Grilliertes Gemüse<sup>v</sup>** 8.50

Saisongemüse, Hummus,  
getrocknete Tomaten, Feta

**Seitan BBQ, Kebab-Style<sup>v</sup>** 8.50

Seitan, Salat, Gurken, Knoblauchsauce

**Gefüllte Focaccia nach Wahl  
und kleiner Salat** 14

---

**QUICHE<sup>hg</sup>** 8

mit Saisongemüse

---

## SALATE/BOWLS<sup>hg</sup>

**Grosser grüner Salat** 9.50

mit einem Stück Focaccia

**Grüner Salat mit Gemüsetoppings  
und Focaccia** 14.50

**Salat-Bowl** 16

Salat, Linsen, Kerne, Kichererbsen,  
Gemüsetoppings, Feta, ein Stück Focaccia

b biologisch

v vegan

hg hausgemacht

# GEBÄCK DESSERTS<sup>b/hg</sup>

---

<b>Brownie</b>	<b>4.20</b>
<b>Apfelkuchen<sup>v</sup></b>	<b>5.50</b>
<b>Cheesecake</b>	<b>5.50</b>
<b>«Kuchen des Monats»</b>	<b>5.50</b>
<b>Elisen-Cookie<sup>v/gf</sup></b>	<b>3</b>
<b>Cookie</b>	<b>2.50</b>
<b>Portion Schlagrahm</b> (auch vegan)	<b>1.80</b>

# FRÜHSTÜCK<sup>b/hg</sup>

---

<b>Gipfeli<sup>v</sup></b>	<b>2.70</b>
<b>Schoggibrötli<sup>v</sup></b>	<b>3.80</b>
<b>Müesli im Glas<sup>gf</sup></b> Mit Joghurt (auch vegan) und Früchten	<b>3.80</b>
<b>Crosty</b> Mit Käse überbackenes Gipfeli (auch vegan)	<b>6.50</b>
<b>Kleines Frühstück</b> Kaffee, Gipfeli, Butter und Konfi	<b>8.50</b>

## Mittwoch bis Freitag

---

<b>Pancakes süss<sup>v/gf</sup></b>	<b>14.50</b>
Aus Buchweizen, mit Früchten und Sirup	
<b>Pancakes salzig<sup>gf</sup></b>	<b>14.50</b>
Aus Buchweizen, mit Spinat und Feta (auch vegan)	
<b>Müesli-Bowl<sup>gf</sup></b>	<b>10.50</b>
Mit Joghurt (auch vegan), hausgemachtem Müesli, Früchten, Leinsamen, gerösteten Nüssen	

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

b biologisch  
v vegan  
hg hausgemacht  
gf glutenfrei

# BRUNCH- ETAGÈRE<sup>b</sup>

---

Jeden Samstag und Sonntag  
von 9 bis 15 Uhr

Nur mit Reservation  
Reservieren online oder im Café

---

Rührei, Seitan<sup>hg</sup>, Quiche<sup>hg</sup>,  
Salat, Käse, Aufstrich<sup>hg</sup>

Früchte, Joghurt, Müesli<sup>hg</sup>

Kleiner Smoothie<sup>hg</sup>

Brot<sup>hg</sup>, Zopf<sup>hg</sup>, Butter, Konfitüre  
Mini-Schoggibrötli<sup>v/hg</sup>

**Pro Person**  
(ohne Getränke)

**26.–**

Auf Wunsch auch vegan und/oder  
glutenfrei – bitte bei der Reservation  
angeben.

b biologisch  
v vegan  
hg hausgemacht