tibits

HERZLICH WILLKOMMEN IM TIBITS – BASEL STEINEN

tibits wurde im Jahr 2000 als Familienbetrieb der Familien Frei und Hiltl gegründet. Seit 2007 verwöhnen wir euch beim Barfüsserplatz mit gesundem Genuss. Bei uns gibt es täglich über 40 hausgemachte vegetarische und vegane Leckerbissen.

REGIONALE BIERE

UNSERE LOKALEN BIERE WERDEN MIT VIEL SORGFALT GEBRAUT UND ABGEFÜLLT.

UnserBier
Bier von hier statt Bier von dort.

Unser Bier Blond bio
25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Unser Bier Amber bio
25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Unser Bier saisonal
33 cl ab 6.50

Kitchen Brew Session IPA
33 cl 6.50

Birtel saisonal
33 cl ab 6.50

Panaché
25 cl 4.70 | 40 cl 7.40

Holunderbier
25 cl 5.20 | 40 cl 7.80

Ingwerbier
25 cl 5.20 | 40 cl 7.80

Appenzeller Sonnwendlig
alkoholfrei
33 cl 4.90

Unsere lokalen Biere werden in Basel mit viel Sorgfalt gebraut und abgefüllt. Unser Bier ist die einzige grössere Brauerei in Basel, die all ihre Biere in Basel braut und auch in Basel abfüllt. Handwerklich, eigenständig, lokal und bio.

REGIONALE WEINE

Riesling-Sylvaner
(Baselland, CH)
Weingut Jauslin, Muttenz
trocken | frisch | fruchtig
leicht | Zitrus | Pfirsich
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00
75 cl 51.00

Pinot Noir, IP
(Baselland, CH)
Weingut Jauslin, Muttenz
trocken | fruchtig | weich
elegant | Waldbeeren | Kirschen
10 cl 8.50 | 20 cl 16.00
75 cl 51.00

EVENTS

Feiert mit tibits, geniesst mit tibits, plant euren Anlass mit uns im tibits Basel Steinenvorstadt. Gerne stellen wir euch ein individuelles Angebot nach euren Wünschen zusammen.

Für mehr Informationen & Anfragen:
Telefon: +41 44 250 69 57
E-Mail: catering@tibits.ch

tibits