

Apéro / Cocktails

Cava Villarnau Cüpli	12.00
Aperol Spritz	13.00
Hugo	13.00
Sanpellegrino Chinotto (Alkoholfrei)	7.00
Moscow Mule	15.50
Berner Hanz Vodka, Limette, Ginger Beer	
Basilisk Basel Dry Gin, Tonic	16.50

Softdrinks

Wasser mit oder ohne Kohlensäure	3dl 4.50
Cola	5.00
NEW:Limonata Mandarinata	6.00
Hausgemachter Eistee	6.00
Blutorangen-Lemonade	7.00
Ramseier Süssmost /Apfelschorle	5.50

Flaschengetränke

Coca Cola oder Zero	5.50
Rivella rot oder blau	5.50
El Tony Mate	7.00
Sinalco	5.50
Gazosa Fizzy Mandarine oder Himbeere	7.00
Spritz Rhabarberschorle	7.00

BIER FRISCH VOM FASS

Feldschlösschen Lagerbier 4.8%	3dl 5.50
Appenzeller-Amberbier 5.4%	6.00

Flaschenbiere

Estrella Daura Glutenfrei 5.4% 33cl	7.50
Bio-Unser Bier Blond 5% 33cl	7.00
Ueli-Bier Basilisk 5,4% 33cl	7.00
Köstritzer Schwarzbier 4.8% 33cl	7.00
Brewdog Punk IPA 5.4% 33cl	7.50
Alkoholfrei Weizenbier 0.5 % 33cl	7.00
Feldschlösschen Alkoholfrei 0.5 % 33 cl	7.00

Roséwein

Cuvée d’Or Rosé, Siebe Dupf–BL	1 dl 8.00
--------------------------------	-----------

Weissweine

Runchet Merlot Bianco del Ticino, Tamborini	8.00
Baselbieter Cabernet Blanc, Siebe Dupf-BL	8.00

ROTWEINE

Maispracher Pinot Noir, Siebe Dupf-BL	8.50
Rioja El Primavera, Bodegas Tierra, Spanien	8.50
Cubardi primitivo, Schola Sarmenti, Apulien	8.50
Just Zweigelt, Weingut Ernst, Österreich	8.50
Ripasso Corte Sant`Anna, Veneto, Italien	8.50

Tagesmenüs

MENU 1 (VEGI)

Kalte Blumenkohlcrèmesuppe oder frischer Fruchtsaft Panierte Grillkäse Camembert, Dip dazu italienischer Kartoffelsalat	
Cold cauliflower cream soup or fresh fruit juice Breaded grilled Camembert, dip served with italian potato salad	25.00

MENU 2 (VEGI)

Kalte Blumenkohlcrèmesuppe oder frischer Fruchtsaft Pasta Tortiglioni mit frischen Pfifferlingen, Artischocken und Rucola an feiner Tomatenrahmsauce	
Cold cauliflower cream soup or fresh fruit juice Tortiglioni pasta with fresh chanterelles, artichokes, and rocket in a delicate tomato-cream sauce	26.00

MENU 3

Kalte Blumenkohlcrèmesuppe oder frischer Fruchtsaft Hausgemachter Poulet-Cordon-Bleu (CH) dazu Karotten-Apfelsalat und Pommes Frites	
Cold cauliflower cream soup or fresh fruit juice Homemade chicken cordon bleu served with a carrots-apple salad and french fries	28.00

FISCH-MENU

Kalte Blumenkohlcrèmesuppe oder frischer Fruchtsaft Gebratener Lachs-Medaillon (NOR) auf Pak-Choigemüse, an feiner Safransauce, dazu schwarzer Venere Reis	
Cold cauliflower cream soup or fresh fruit juice Fried salmon medallion, pak choi vegetables, delicate saffron sauce, served with black Venere rice	31.00

HAUSGEMACHTE DESSERTS

SCHWEDEN-BECHER

Vanilleglace mit Eiercognac, Apfelmus und Rahm	12.00
--	-------

SAFRAN-MOHN-PARFAIT

mit Schokoladensplitter, Aprikosen mit Coruba Rum und Rahm	13.00
--	-------

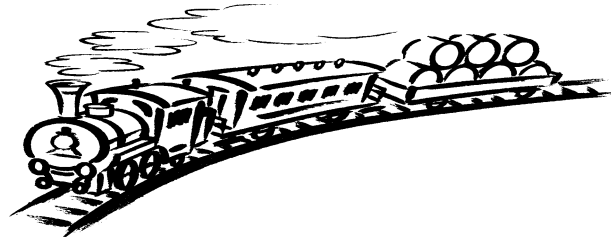
BASILIKUM-VIEILLE PRUNE-PANNA-COTTA

mit Beeren und Schlagrahm	11.00
---------------------------	-------

AFFOGATO

Eine Kugel Vanilleglace mit Espresso übergossen	8.50
---	------

BETRIEBSFERIEN VOM 25.07.2026 BIS 02.08.2026



Bähnli-Burger (CH) 27.00

Rindfleischburger mit Speck , Raclettekäse, Rucola, Tomaten, Gurken, frittierten Zwiebeln, pikanter Honig-Senf-Jalapeños-Dip, Pommes Frites
oder verschiedene Salate
Beef burger with bacon, raclette cheese, rocket, tomatoes, gherkins, fried onions, spicy honey-mustard-jalapenos-dip, French fries or various salads

Chef-Salat (CH) ☼ 27.00

Pouletbrust gefüllt mit Pflaumen auf buntem Salat, Balsamico, Wassermelonen, Karotten, Honig-Senf-Dressing, Fetakäse, Kernen, Kartoffelchips
Chicken breast stuffed with plums, balsamico, on colorful salad, watermelons, carrots, honey-mustard dressing, feta cheese, seeds, potato chips

Wurst-Käse-Salat ☼ (CH) 26.00

mit Greyerzer Käse, dazu Pommes Frites
Sausage and cheese salad, with Gruyère cheese, served with french fries

Gebratener Fleischkäse (CH) 26.00

mit Spiegelei, dazu frischer Kartoffelsalat
Fried meatloaf with fried egg, served with potato salad

Schweinsschnitzel paniert (CH) 26.00

dazu Pommes Frites oder verschiedene Salate
Breaded pork escalope, served with french fries or various salad

Schweins-Cordon-Bleu (CH) 32.00

gefüllt mit Gruyère-Käse und geräuchertem Schinken, dazu Pommes Frites oder diverse Salate
Pork cordon bleu filled with gruyere cheese, smoked ham, french fries or salads

Bunter-Salat mit Pulpo ☼ (PT) 18.00

Datteln, Manchego, Oliven, Melonen, Haus-Dressing
Colourful salad with pulpo, dates, manchego, olives, melons with home dressing

VEGI- Schwarzer Venere Reis ☼ 25.00

mit Gemüse und frischen Früchten an pikanter Rotes Thai-Currysauce
Black Venere rice, with fresh fruits and vegetables in a spicy red Thai curry sauce

FrISChe Kalbsleberli (CH) ☼ 28.00

mit Frühlingszwiebeln, Cranberries, Madeira auf Blattsalat
Fresh veal liver with spring onions, cranberries and madeira, served with salad

Café

Kaffee, Espresso, Tee	5.00
-----------------------	------

Deklaration: Backwaren /Schweiz
"Wir nehmen Rücksicht auf Ihre Ernährungs-Vorgaben und-Wünsche.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit leiden!
„Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer “

