

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
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)

Tomatensuppe mit Einlage oder Salat
Frische Gnocchi an feiner Gorgonzolasauce
mit Baumnüssen, Cherrytomaten und Spinat
Tomato soup with garnish or salad
Fresh gnocchi in a delicate gorgonzola sauce
with walnuts, cherry tomatoes and spinach
25.00

MENU 2☸

Tomatensuppe mit Einlage oder Salat
Rindsragout (CH) Ungarischer Art
dazu Kartoffelstock
Tomato soup with garnish or salad
Hungarian-style beef ragout
served with mashed potato
27.00

MENU 3

Tomatensuppe mit Einlage oder Salat
Hausgemachter Poulet-Cordon-Bleu (CH)
dazu Pommes Frites
Tomato soup with garnish or salad
Homemade chicken cordon bleu
served with French fries
28.00

FISCH-MENU

Tomatensuppe mit Einlage oder Salat
Gebratene Zanderfilets (EST)
an feiner Chardonnay-Dillsauce,
dazu Süsskartoffelstock und Broccoli
Tomato soup with garnish or salad
Pan-fried pike-perch filets
in a delicate chardonnay and dill sauce,
served with sweet potato purée and broccoli
31.00

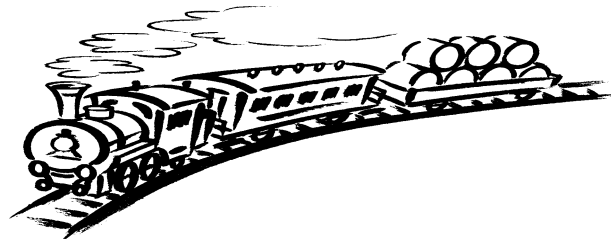
HAUSGEMACHTE DESSERTS

COUPE NESSELRODE
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace, Schlagrahm 12.00

AFFOGATO
Eine Kugel Vanilleglace mit Espresso übergossen 8.50

BASLER-LÄCKERLI-PARFAIT
mit Schokoladensplitter, Johannisbeeren mit Kirsch und Rahm 13.00

CHEESECAKE
mit Vanilleglace, garniert mit Beeren 12.00



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, Feigen, Karotten, Honig-Senf-Dressing, Parmesansplitter, Kernen, Nüsse, Kartoffelchips	
Chicken breast stuffed with plums, balsamico, on colorful salad, figs, carrots, honey-mustard dressing, parmesan, 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 Pommes Frites	
Fried meatloaf with fried egg, served with french fries	

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	

Frische Kalbsleberli (CH) ☼	28.00
mit Äpfeln, Chili und Calvados auf Blattsalat	
Fresh veal liver, with apples, chili and calvados, served with salad	

VEGI-Bunter Salatteller mit Ei 🌱	24.00
Colourful mixed salad with egg	

VEGI- Älpler Makkaroni
mit gerösteten Zwiebeln und Apfelmus 26.00
Älpler macaroni with roasted onions and apple purée

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 “

