

Apéro / Cocktails

Cava Villarnau Cüpli	11.00
Aperol Spritz	12.00
Hugo	12.00
Sanpellegrino Chinotto (Alkoholfrei)	6.00
Moscow Mule	14.50
Berner Hanz Vodka, Limette, Ginger Beer	
Basilisk Basel Dry Gin, Tonic	15.50

Softdrinks

Wasser mit oder ohne Kohlensäure	3 dl	4.50
Cola		5.00
Hausgemachter Eistee		5.50
Bio-Blutorangen-Lemonade		6.00
Ramseier Süssmost /Apfelschorle		5.50

Flaschengetränke

Coca Cola oder Zero	5.50
Rivella rot oder blau	5.50
El Tony Mate	6.00
Sinalco	5.50
Gazosa Fizzy Mandarine oder Himbeere	6.50
Spritz Bio-Rhabarberschorle	6.00

BIER FRISCH VOM FASS

Feldschlösschen Lagerbier 4.8%	5.20
Appenzeller Amberbier 5.4%	5.50

Flaschenbiere

Somersby Apple 4,5% 33cl	6.50
Bio-Unser Bier Blond 5% 33cl	6.50
Ueli-Bier Basilisk 5,4% 33cl	6.50
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	6.50

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 Sarmienti, Apulien	8.50
Just Zweigelt, Weingut Ernst, Österreich	8.50
Ripasso Corte Sant`Anna, Veneto, Italien	8.50

Tagesmenüs

MENU 1 (VEGI)

Rote Linsensuppe oder Salat
Pasta Agnolotti mit Trüffel-Ricottafüllung
an feiner Basilikum-Nuss-Pesto
Red lentil soup or salad
Pasta agnolotti with truffle and ricotta filling
with fine basil and nut pesto
24.00

MENU 2☼

Rote Linsensuppe oder Salat
Pouletbrustwürfel (CH)
Stroganoffsauce
dazu Pilawreis
Red lentil soup or salad
Chicken breast cubes Stroganoff sauce
served with pilaf rice
26.00

MENU 3

Rote Linsensuppe oder Salat
Hirschschnitzel (D) vom Grill
an Preiselbeersauce
dazu hausgemachte Spätzli
Red lentil soup or salad
Grilled venison escalope with cranberry sauce
served with homemade spaetzli
27.00

FISCH-MENU

Rote Linsensuppe oder Salat
Gebratenes Lachsforellenfilet (TR)
an Martinisauce, Herbstgemüse,
Kartoffel-Pastinakenstock
Red lentil soup or salad
Fried salmon trout fillet
with martini sauce, vegetables,
potato and parsnip stock
30.00

HAUSGEMACHTE DESSERTS

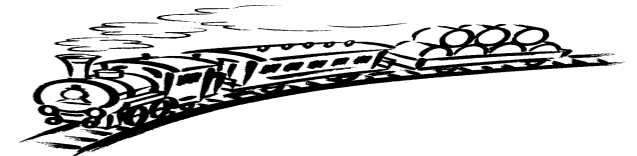
CHEESECAKE
garniert mit Beeren, Vanilleglace 10.00

COUPE NESSELRODE
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace, Schlagrahm 11.00

HONIG-AMARETTO-PANNA-COTTA
mit Apfelkompott und Rahm 11.00

Lust auf Eis und Grappa?
Fragen Sie uns nach unserer Glace-Grappa Karte

BUNDESBahn SEIT 1996



Bähnli-Burger (CH)	26.00
Rindfleischburger mit Speck, Raclettekäse, Rucola, Tomaten, Gurken, frittierten Zwiebeln, Mango Chutney Dip, Pommes Frites	
oder verschiedene Salate	
Beef burger with bacon, raclette cheese, rocket, tomatoes, gherkins, fried onions, mango chutney dip, French fries or various salads	

Chef-Salat (CH) ☼	27.00
Pouletbrust gefüllt mit Äpfeln und Chili auf buntem Salat, Johannisbeeren, Honig-Senf-Dressing, Parmesansplitter, Feigen, Kernen, Kartoffelchips	
Chicken breast stuffed with apple and chili, on a colourful salad, honey-mustard dressing, parmesan shavings, figs, seeds, potato crisps, currants	

Wurst-Käse-Salat ☼ (CH)	24.00
mit Greyerzer Käse, dazu Pommes Frites	
Sausage and cheese salad, with Gruyère cheese, served with french fries	

Schweinschnitzel paniert (CH)	25.00
dazu Pommes Frites oder verschiedene Salate	
Breaded pork escalope, served with french fries or various salad	

Frische Kalbsleberli (CH) ☼	28.00
mit Äpfeln, Chili und Calvados, auf grünem Blattsalat	
Fresh calf's liver, apple, chili, refined with calvados, green salad	

Schweins-Cordon-Bleu (CH)	31.00
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	

Wildbratwurst vom Grill (D)	25.00
an feiner Zwiebelsauce, dazu frische Spätzli	
Grilled venison sausage on a fine onion sauce, served with fresh spaetzli	

VEGI: Frische Kürbisspätzli mit Steinpilzen	25.00
Spinat, Tomaten, überbacken mit würzigem Raclettekäse	
Fresh Pumpkin spätzli with porcini, spinach, tomatoes, baked with raclette cheese	

Auf Vorbestellung ab 2 Personen: Walliser Käse-Fondue Café

Kaffee, Espresso, Tee	5.00
Cappuccino, Latte Macchiato, Café freddo	5.50
Doppio	6.50

*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“

