

Apéro / Cocktails

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

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
El Tony Mate	7.00
Rivella rot oder blau	5.50
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
Köstritzer Schwarzbier 4.8% 33cl		7.00
Ueli-Bier Basilisk 5.4% 33cl		7.00
Bügelbier 4.8% 50cl		8.00
Brewdog Punk IPA 5.4% 33cl		7.50
Paulaner Hefe Weissbier 5.5% 50cl		9.00
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

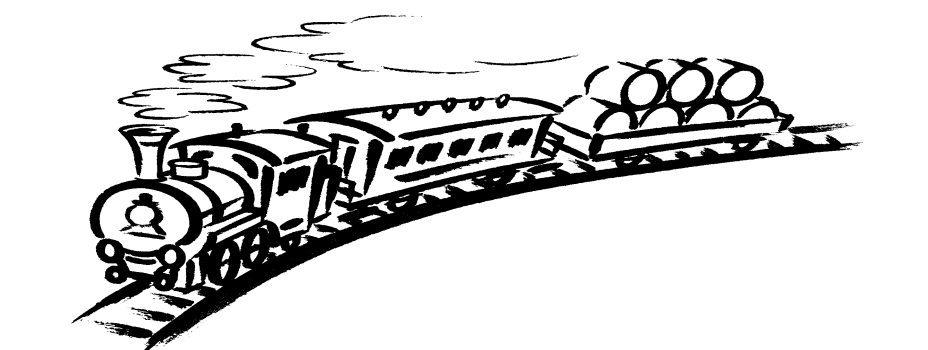
ROTWEINE

Rioja El Primavera, Bodegas Tierra, Spanien	8.50
Maispracher Pinot Noir, Siebe Dupf-BL	8.50
Cubardi primitivo, Schola Sarmenti, Apulien	8.50
Just Zweigelt, Weingut Ernst, Österreich	8.50

Flaschenweine? Fragen Sie nach unserer Weinkarte

VORSPEISEN

Frische kalte Blumenkohlerèmesuppe ☼ Cold cauliflower cream soup	9.00
Kleiner grüner Salat ☼ Small green salad	8.00
Kleiner gemischter Salat ☼ mit gerösteten Kernen Small mixed salad with roasted seeds	12.00
Grüner Salat mit knusprigem Speck (CH), Ei und Croutons Green salad with crispy bacon, egg and croutons	15.00
Bunter-Salat mit Pulpo ☼ (PT) Datteln, Manchego, Oliven, Melonen, Haus-Dressing Colourful salad with pulpo, dates, manchego, olives, melons with home dressing	18.00



HAUPTGÄNGE

VEGI- Schwarzer Venere Reis ☼ 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	25.00
---	-------

VEGI-Gebratene Wassermelone auf Rucola ☼ mit Balsamico, Büffelmozzarella, Bratkartoffeln Roasted watermelon on rocket with balsamic dip, buffalo mozzarellaand roast potatoes	25.00
---	-------

Gebratener Fleischkäse (CH) mit Spiegelei, dazu frischer Kartoffelsalat Fried meatloaf with fried egg, served with potato salad	26.00
---	-------

Spätzli-Pfanne (CH) Pouletbruststreifen vom Grill auf Spätzli mit Austernpilzen, Broccoli, Spinat, Senfsauce Chicken breast strips, spaetzli, mushrooms, broccoli, spinach, mustard sauce	29.00
--	-------

Frische Kalbsleberli (CH) ☼ mit Frühlingzwiebeln, Cranberries, Madeira auf Blattsalat Fresh veal liver with spring onions, cranberries and madeira, served with salad	28.00
---	-------

Feines Roastbeef (CH) ☼ mit Tartarsauce, dazu Melonen und Country Kartoffeln Fine roast beef with tartar sauce, served with melons and country potatoes	34.00
---	-------

Gebratener Lachs-Medaillon (NOR) auf Pak-Choigemüse, an feiner Safransauce, Venere Reis Fried salmon medallion, pak choi vegetables, delicate saffron sauce, black Venere rice	31.00
--	-------

Schweinsschnitzel (CH) paniert dazu Pommes Frites oder verschiedene Salate Breaded pork escalope, served with french fries or various salads	26.00
--	-------

Pasta Tortiglioni an Zitronensauce, Riesencrevetten (IN), Chili, Spinat, Oliven Pasta with lemon sauce, shrimps, spinach, olives, chili	28.00
---	-------

Chef-Salat (CH) ☼ Pouletbrust gefüllt mit Pflaumen auf buntem Salat, Balsamicodip, 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	27.00
---	-------

Bähnli-Burger (CH) Rindfleischburger mit Speck , Raclettekäse, Rucola, Tomaten, Gurken, frittierten Zwiebeln, 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	27.00
--	-------

Schweins oder Kalbs-Cordon-Bleu (CH) mit Gruyère Käse und geräuchertem Schinken, dazu Pommes Frites und grüner Salat (auf Wunsch auch mit Chili-Füllung) Pork or veal cordon bleu, gruyere cheese, smoked ham, french fries, salad	35.00/49.00
--	-------------

Wurst-Käse-Salat ☼ (CH) mit Greyerzer Käse, dazu Pommes Frites Sausage and cheese salad, with Gruyère cheese, served with french fries	26.00
--	-------

Mariniertes Lammrückenfilet (NZL) * ☼ auf Mango-Chutney-Dip, Knoblauchbutter, Tomaten-Mozzarellasalat, Pommes Allummettes Lamb loin fillet, mangodip, garlicbutter, tomato-mozzarella, French fries allummettes	40.00
--	-------

Hausgemachter Siedfleischsalat (CH) ☼ an feiner Kräutersauce, dazu Pommes Frites Homemade boiled beef salad, french fries	27.00
---	-------

VEGI-Pasta Tortiglioni mit frischen Pfifferlingen, Artischocken und Rucola, Tomatenrahmsauce Tortiglioni pasta with fresh chanterelles, artichokes, rocket, tomato-cream sauce	26.00
--	-------

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
---	------

Lust auf Eis und Grappa? Fragen Sie nach unserer Glace / Grappa Karte
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“
*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

BETRIEBSFERIEN VOM 25.07.2026 BIS 02.08.2026