

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
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%		5.80

Flaschenbiere

Super Bock Gluten Frei 5.2% 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

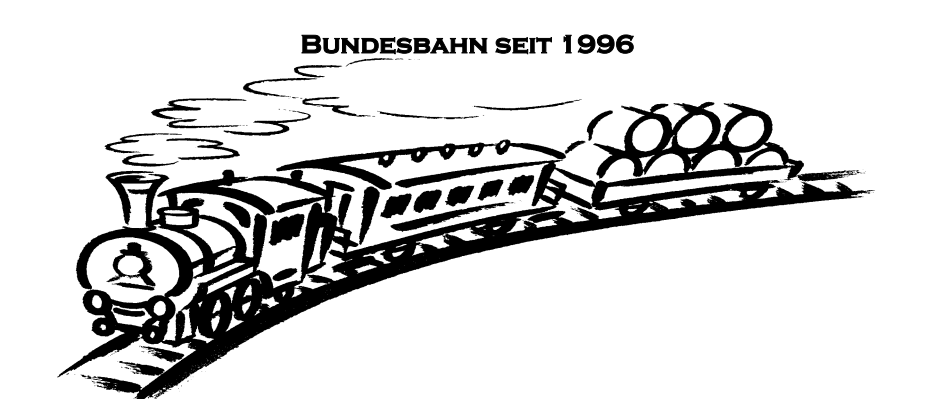
Frische Kürbiscrèmesuppe mit Kernen ☼ Balsamico, Kastanienmousse	13.00
Fresh pumpkin cream soup with seeds, Balsamic vinegar, chestnut mousse	

Kleiner grüner Salat ☼	8.00
Small green salad	

Kleiner gemischter Salat ☼ mit gerösteten Kernen	12.00
Small mixed salad with roasted seeds	

Nüsslisalat mit knusprigem Speck (CH), Ei und Croutons	17.00
Sweet lamb's lettuce with crispy bacon, egg and croutons	

Blätterteig Tasche mit Pilzragout, Feigen und Kürbis	17.00
Puff pastry with mushroom ragout, figs and pumpkin	



HAUPTGÄNGE

VEGI- Cremiger Safran-Risotto mit Steinpilzen, Zucchetti und Parmesan 27.00 ☼	
Creamy saffron risotto with porcini mushrooms, courgette and Parmesan cheese	

VEGI- Käseschnitte Förster Art Toast mit Pilzen belegt, überbacken mit Raclettekäse 26.00	
Toast topped with mushrooms and melted raclette cheese	

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

Frische Kalbsleberli (CH) ☼ mit Äpfeln, Chili und Calvados, dazu Rösti	34.00
Fresh veal liver with apples, chili and Calvados, served with rösti	

Gebratenes Lachsforellenfilet (IT) an Basilisk-Gin-Zitronensauce, dazu Petersilien-Kartoffeln und Spinat	31.00
Fried salmon trout fillet, basil-gin-lemon sauce, served with parsley potatoes, spinach	

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

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

Chef-Salat (CH) ☼ Gebratene Pouletbruststreifen mit Pflaumendip, auf buntem Salat, Birnen, Karotten, Honig-Senf-Dressing, Parmesansplitter, Kernen, Kartoffelchips	27.00
Chicken breast strips with plumsdip, on colorful salad, pears, carrots, honey-mustard dressing, parmesan shavings, seeds, potato chips	

Bähnli-Burger (CH) Rindfleischburger mit Speck , Raclettekäse, Rucola, Tomaten, Gurken, frittierten Zwiebeln, Honig-Jalapeños-Senf-Dip, Pommes Frites oder verschiedene Salate	27.00
Beef burger with bacon, raclette cheese, rocket, tomatoes, gherkins, fried onions, honey-jalapeño-mustard-dip, French fries or various salads	

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

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

Rehschnitzel (D) dazu Spätzli, Rotweinbirne und Rotkraut mit Kastanien	41.00
Venison escalope served with spaetzle, red wine pear and red cabbage with chestnuts	

Hirsch-Pfeffer (D) dazu Spätzli Rosenkohl und Apfel 33.00	
Venison ragout served with homemade spaetzle, Brussels sprouts and apple	

Wildbratwurst vom Grill (EU) an feiner Zwiebelsauce, dazu frische Spätzli	26.00
Grilled wild sausage with a delicate onion sauce, served with fresh spaetzle	

Hirschbraten (D) ☼ an feiner Madeirasauce, dazu Kürbis-Risotto 30.00	
---	--

Hirsch-Entrecôte (D) an feiner Steinpilzsauce, dazu hausgemachte Spätzli 42.00 HAUSGEMACHTE DESSERTS	
--	--

COUPE NESSELRODE Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace, Schlagrahm 12.00	
--	--

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

HONIG-AMARETTO-PANNA-COTTA mit Johannisbeeren und Schlagrahm 11.00	
---	--

CHEESECAKE garniert mit Beeren,Vanilleglace 12.00	
--	--

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

Lust auf Eis und Grappa? Fragen Sie nach unserer Glace / Grappa Karte 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“