

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	3dl
Wasser mit oder ohne Kohlensäure	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
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

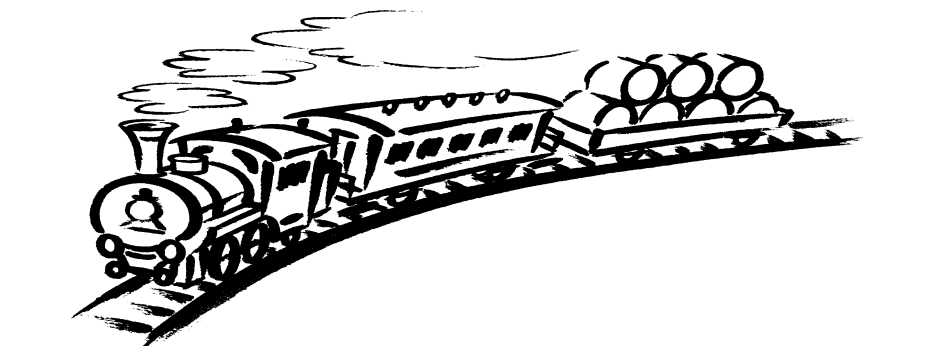
ROTWEINE

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 Kürbiscrèmesuppe ☼ mit Kernen, Kastanienmousse, Balsamico	13.00
Fresh pumpkin cream soup with seeds, chestnut mousse and balsamic vinegar	
Kleiner grüner Salat ☼	8.00
Small green salad	
Kleiner gemischter Salat ☼ mit gerösteten Kernen	12.00
Small mixed salad with roasted seeds	
Nüsslisalat	17.00
mit knusprigem Speck (CH), Ei und Croutons	
Lamb's lettuce with crispy bacon, egg and croutons	
Bunter-Salat ☼ mit frischen Feigen, Johannisbeeren, Parmesansplitter, Kürbis und Hirschrohschinken (D), Balsamico Dressing	19.00
Salad with fresh figs, redcurrants, Parmesan, pumpkin, venison ham, balsamic dressing	



HAUPTGÄNGE

VEGI-Cremiger Risotto ☼ mit Kürbis, Feigen, Rucola und Parmesan	27.00
Creamy risotto with pumpkin, figs, rocket and parmesan	
VEGI-Frische Kürbisspätzli “Förster Art” mit Pilzen und Zucchetti an Rahmsauce, überbacken mit Raclettekäse	27.00
Pumpkin spaetzle “Förster style”, mushrooms, zucchini, cream sauce, raclette cheese	

Spätzli-Pfanne (CH)/ oder VEGI Pouletbruststreifen vom Grill auf Spätzli mit Austernpilzen, Broccoli, Spinat, Senfsauce	29.00/27.00
Chicken breast strips, spaetzli, mushrooms, broccoli, spinach, mustard sauce	

Frische Kalbsleberli (CH) ☼ mit Äpfeln, Chili und Calvados, dazu Rösti	35.00
Fresh veal liver, with apples, chili and calvados, served with rösti	

Gebratene Lachsforellenfilets (TR) auf Spinat, an feiner Avocadosauce, dazu Bratkartoffeln	31.00
Pan-seared salmon trout fillets, spinach, avocado sauce, served with pan-fried potatoes	

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

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

Chef-Salat (CH) ☼ Pouletbruststreifen vom Grill auf buntem Salat, Balsamicodip, Feigen, Karotten, Honig-Senf-Dressing, Parmesansplitter, Kernen, Nüsse, Kartoffelchips	27.00
Grilled chickenbreast strips, balsamico, on colorful salad, figs, carrots, honey-mustard dressing, parmesan, seeds, potato chips	

Bähnli-Burger (CH) Rindfleischburger mit Speck, Raclettekäse, Rucola, Tomaten, Gurken, frittierten Zwiebeln, Honig-Senf-Jalapeños-Dip Pommes Frites oder verschiedene Salate	27.00
Beef burger with bacon, raclette cheese, rocket, tomatoes, gherkins, fried onions, spicy honey-mustard-jalapenos-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)	36.00/49.00
Pork or veal cordon bleu, gruyere cheese, smoked ham, french fries, vegetables	

HIRSCHBRATEN BURGUNDER ART (EU) DAZU KÜRBIS-RISOTTO	30.00
ROAST VENISON BURGUNDY-STYLE, SERVED WITH PUMPKIN RISOTTO	

REHSCHNITZEL (EU) DAZU SPÄTZLI, ROTWEINBIRNE, ROTKRAUT, KASTANIEN	42.00
VENISON CUTLET SERVED WITH SPÄTZLI, RED PEAR,AND RED CABBAGE WITH CHESTNUTS	

HIRSCH-PFEFFER (EU) DAZU SPÄTZLI, ROSENKOHL, APFEL	33.00
VENISON PEPPER SERVED WITH SPÄTZLI, BRUSSELS SPROUTS, AND APPLE	

WILDBRATWURST (D) ZWIEBELSAUCE, DAZU SPÄTZLI	27.00
WILD SAUSAGE, WITH A DELICATE ONION SAUCE, SERVED WITH SPÄTZLI	

HUBERTUS-PFANNE (EU) HIRSCH-FILET-MEDAILLONS AN FEINER STEINPILZSAUCE, DAZU SPÄTZLI	45.00
VENISON FILLET MEDALLIONS, SERVED WITH PORCINI MUSHROOM SAUCE, SPÄTZLI	

Schweinsschnitzel (CH) vom Grill an feiner Champignonrahmsauce, dazu Nudeln	30.00
Grilled pork schnitzel served with a delicate mushroom cream sauce, served with pasta	

HAUSGEMACHTE DESSERTS

COUPE NESSELRODE	
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace, Schlagrahm	

CHEESECAKE	
mit Vanilleglace, garniert mit Beeren	

SCHWEDEN-BECHER	
Vanilleglace mit Eiercognac, Apfelmus und Rahm	

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

AFFOGATO	
Eine Kugel Vanilleglace mit Espresso übergossen	

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.