

Apéro / Cocktails

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

Berner Hanz Vodka, Limette, Ginger Beer

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
El Tony Mate	6.00
Rivella rot oder blau	5.50
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
Köstritzer Schwarzbier 4.8% 33cl	7.00
NEU: Ueli-Bier Basilisk 5,4% 33cl	6.50
Bügelbier 4.8% 50cl	8.00
Brewdog Punk IPA 5,4% 33cl	7.50
Paulaner Hefe Weissbier 5,5% 50cl	8.50
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

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

VORSPEISEN

Frische Kürbiscrèmesuppe mit Kernen ☼ Feigenbalsamico und Kastanien-Mousse	12.00
Fresh pumpkin cream soup with seeds, fig balsamic vinegar and chestnut mousse	

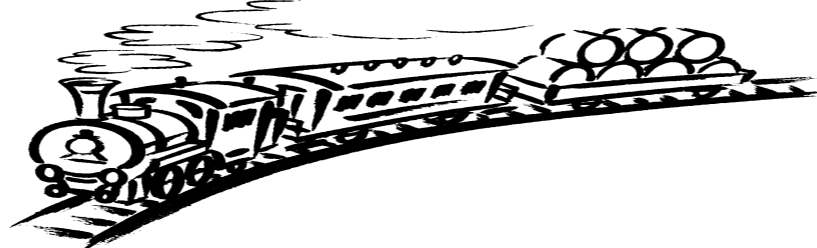
Kleiner grüner Salat ☼ oder mit knusprigem Speck (CH), Ei und Croutons	8.00 11.00
Small green salad or with crispy bacon, egg and croutons	

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

Feiner Wildschweinrohschinken (D) auf grünem Salat Gruyèrekäse, Trauben, Baumüssen an Honigsenfdressing	15.00
Raw wild boar ham, green salad, cheese, grapes, walnuts. honey mustard dressing	

Blätterteig Tasche mit Pilzragout, Feigen, Kürbis	16.00
Puff pastry with mushroom ragout, figs, pumpkin	

BUNDESBahn SEIT 1996



HAUPTGÄNGE

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

VEGI: Cremiger Weisswein-Risotto ☼ mit frischen Feigen, Pak-Choigemüse, Parmesan	25.00
Creamy white wine risotto with fresh figs, pak choi vegetables and parmesan	

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

Tagliatelle mit Riesen-Crevetten (VN), Pak Choigemüse, Kürbis und Tomaten an feiner Zitronensauce	26.00
Tagliatelle with prawns, pak choi vegetables, pumpkin, tomatoes, lemon sauce	

Gebratenes Lachsforellenfilet (TR) Martinisauce, Herbstgemüse, Kartoffel-Pastinakenstock	30.00
Fried salmon trout fillet, with martini sauce, vegetables, potato and parsnip stock	

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

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

Dorina-Pfanne (D) ☼ Hirsch-Entrecôte, Steinpilzsauce, dazu hausgemachte Spätzli	38.00
Venison entrecôte with porcini mushroom sauce, served with homemade spaetzli	

Rehschnitzel (D) dazu Spätzli, Apfel und Rotkraut mit Kastanien	40.00
Grilled venison escalope served with spaetzli, apple, red cabbage, chestnuts	

Hirsch-Pfeffer (D) dazu hausgemachte Spätzli, Rosenkohl und Rotweibirne	31.00
Venison ragout, served with homemade spaetzli, apple and Brussels sprouts	

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

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

Frische Kalbsleberli (CH) ☼ mit Äpfeln, Chili und Calvados, dazu Rösti	34.00
Fresh calf's liver, apple, chili, refined with calvados, rösti	

Schweins oder Kalbs-Cordon-Bleu (CH) mit Gruyère Käse und geräuchertem Schinken, dazu Pommes Frites und Gemüse garnitur (auf Wunsch auch mit Chili-Füllung)	35.00/48.00
Pork or veal cordon bleu, gruyere cheese, smoked ham, french fries, vegetables	

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

Auf Vorbestellung ab 2 Personen: Walliser Käse-Fondue

HAUSGEMACHTE DESSERTS

ZWETSCHGEN-KOKOSNUSS-MOHN-PARFAIT
mit Schokoladensplitter, verfeinert mit Vieille Prune 13.00

APFELSTRUDELI

mit Vanillesauce und Rahm 11.00

CHEESECAKE

garniert mit Beeren, Vanilleglace 10.00

COUPE NESSELRODE

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace, Schlagrahm 11.00

Lust auf Eis und Grappa? Fragen Sie nach unserer Glace / Grappa Karte	
Kaffee, Espresso, Tee	5.00
Cappuccino, Latte Macchiato	5.50

"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“

