

hunger

zuvor

haupt

danach

<i>markbein</i>	11.0
mit geröstetem Brot	
<i>sauerkraut-burekas</i>	14.0
Blätterteigtaschen mit Blattsalat, Granatapfel und Sauerrahm	
<i>moscardini con focaccia nera</i>	16.0
kleine Tintenfische geschmort mit Tomaten und Kräutern	
<i>crottin chaud</i>	10.5 16.5
warmer Bio-Geisskäse vom Galeggehof auf Croûtons mit Blattsalat	
<i>blattsalat</i>	8.0
mit Hausdressing	
<i>gemischter salat</i>	9.5
mit Hausdressing	

<i>kalbsbäggli an rotweinsauce</i>	36.0
mit Muskatblüten, Sternanis, Lorbeer und Zimt dazu Wintergemüse und handgemachte Schupfnudeln	
<i>agnello ai carciofini</i>	35.0
Lammbraten an Weissweinsauce dazu Artischockenherzen mit Austernpilzen und hausgemachten Ricottagnocchi	

<i>crème brûlée à l'absinthe</i>	11.0
<i>bunet</i>	12.0
piemonteser Schokoladenflan mit Amaretti	
<i>schokoladenkuchen</i>	8.5
mit Rahm	
<i>pistazienparfait</i>	12.0
mit Orangensauce	
<i>sorbet spezial</i>	9.5
Traubensorbet mit Grappa	
<i>gemischter dessertteller</i>	17.0
Variation unserer Desserts	

vegetarisch

<i>risotto con amore</i>	24.0
mit Gorgonzola und Rotwein	
<i>pasta con coste</i>	23.0
Teigwaren mit Krautstiel, Peperoncino, Tomaten und Oregano	
<i>orientalischer gemüseteller</i>	33.0
grüne Shakshuka mit Ei, Falafel mit Joghurt, karamelisierter Fenchel mit Orangen, Topinambur-Msabbana (Mandelpüree), Trevisano mit Geisskäse, marinierte Randen	

a brunnend

<i>käse, zwei sorten</i>	10.5
mit Früchtesenf	
<i>käse, vier sorten</i>	16.5
mit Früchtesenf	

zum löffeln

<i>tagessuppe</i>	10.0
-------------------------	------

auswahl von rolf beeler Maître Fromager

<i>cru de jura</i>	Schweizer Brie
<i>rottaler</i>	Kräftig, würziger Bio-Rotschmier-Weichkäse

<i>blau gibä</i>	Blaukäse aus Ziegenmilch, Roquefort-Noten im Abgang, super cremig
------------------	---

<i>schwellbruner bergkäse, appenzell</i>	6 Monate nur mit Wasser gewaschen, Rohmilch
--	---

<i>alpkäse wiesenberg</i>	Pikanter, härterer Alpkäse vom Wiesenberg
---------------------------	---

<i>valle maggia</i>	Tessiner Bergkäse
---------------------	-------------------

typisch win

<i>lardo di colonnata</i>	15.0
marinierter Rückenspeck und Peperoni	
<i>bresaola</i>	14.5 17.5
italienisches Trockenfleisch mit Parmesan, Oliven und Zitrone	
<i>antipasto misto</i>	15.0 18.0
gemischte vegetarische Vorspeisen	

von der angelt

<i>pesce del giorno</i>	33.0
Tagesfisch immer anders	

innere werte

<i>fegato di vitello alla griglia</i>	38.0
Kalbsleber vom Grill mit Kräutern, Gemüse und handgemachten Ricottagnocchi	

immer wieder yumm

<i>petto di pollo alla griglia</i>	29.5
grillierte Pouletbrust mit Pancetta und Salbei gewürzt, Gemüse und Risotto	

<i>tagliata di manzo alla griglia</i>	39.0 42.0
feingeschnittenes Rindsentrecôte vom Grill, Kräuter, Parmesan, Gemüse und Risotto	

<i>bami goreng</i>	25.5 28.5
--------------------------	-----------

indonesisches Nudelgericht mit Gemüse, Ei, Pouletfleisch	
<i>vegetarische Variante</i>	19.5 22.5

dienstag & mittwoch

<i>wiener schnitzel</i>	37.0
paniertes Kalbsplätzli mit Gemüse und dazu handgemachte Pommes frites	

donnerstag

<i>cozze con patate fritte</i>	27.0
Miesmuscheln mit Weisswein und Rahm dazu handgemachte Pommes frites	

«Slow Food» ist seit jeher Philosophie unseres Hauses. Seit 2011 sind wir nun auch offiziell Mitglied der Organisation Diese fördert weltweit die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, die artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk sowie die Erhaltung der regionalen Geschmacksvielfalt.

In aller Regel verwenden wir natürliche Produkte aus der nahen Umgebung, das Fleisch kommt von verschiedenen Biohöfen der Region. Ausnahmen: CH-Kaninchen und Poulet | Italien: Salsiccia, Bresaola, Salami, San Daniele Rohschinken, Lardo, Pancetta, Frankreich: Bio-Ente. | Fisch: CH: Felchen Frankreich: Merlan, Moules, Lachsforelle Estland: Egli, Zander, Dorsch, Norwegen: Salm, Schottland: Bio-Salm, Griechenland: Wolfsbarsch und Goldbrasse

Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, falls Sie über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, Auskunft wünschen. | Preise in CHF inkl. geltendem MwSt-Satz



guter start

		2cl	4cl
<i>martini</i> bianco	15%		7.0
<i>cocchi</i> bianco rosso	16%		8.5
<i>aperol</i>	11%		6.0
<i>appenzeller</i>	29%		6.5
<i>campari</i>	23%		6.5
<i>gran classico</i>	28%		8.5
<i>cynar</i>	17%		6.5
<i>fernet branca</i>	39%	5.5	
<i>pastis</i> Henri Bardouin	45%	6.5	
<i>ramazotti</i>	30%		7.0
mit Orangensaft		+1.5	
mit Sodawasser		+1.0	
.....			
<i>beerenauslese</i> (A) '15 Süsswein	11%	5cl	8.5
<i>ruby niepoort</i> Portwein	20%	5cl	7.5
<i>tawny fabelhaft</i> Portwein	20%	5cl	7.5

spritzig

		1dl	Fl
<i>prosecco brut</i> (I) '17.....	8.5		55.0
Montesal DOC Conegliano frisch, delikat, aromatisch			
.....			
<i>franciocorta satèn ferghettina</i> (I) '13....	10.5	68.0	
Lombardei DOCG Franciacorta elegant, cremig, Brioche, Steinobst			
.....			
<i>holundria</i> Weisswein, Holunder, Soda		7.5	
<i>aperol sprizz</i> Prosecco, Aperol, Soda		9.0	
<i>gespritzter weisswein</i> süss sauer		7.5	
<i>holunder cüpli</i> Prosecco, Holunder		9.0	
<i>ramazzotti rosato sprizz</i>		9.0	
Ramazzotti Rosato, Prosecco, Soda			

erfrischend

		3dl	4.5
<i>badener gold</i> Stange	5.2%	3dl	4.5
<i>müller bräu</i> Pale Ale	5.9%	3dl	5.5
<i>öufi</i> Stange	4.7%	3dl	4.7
<i>öufi orbi</i> dunkel	5.0%	3dl	5.2
<i>weihenstephan</i> Weissbier	5.4%	5dl	7.5

<i>blanc cassis</i> Weisswein, Cassislikör		7.0	
<i>red head</i> San Bitter, Orangensaft		5.0	

	3dl	5dl	1lt
<i>baseltor wasser</i> mit Kohlensäure	3.7	5.0	7.5
<i>baseltor wasser</i> ohne	3.7	5.0	7.5

durst

weiss

		1dl	Fl
<i>johanniter sélection</i> (CH) 2017 Twann Martin Hubacher Chasselas ausgewogen, nach Mirabellen und Zitrus	6.0	42	
<i>riesling-sylvaner</i> (CH) 2017 Weingut Picher, Stadtberg Eglisau mit fruchtigen, blumigen und leicht würzigen Noten	7.0	48	
<i>touraine sauvignon blanc</i> (F) 2017 Loire Domaine des Corbillières Holunder, Cassis, frische Säure	6.5	45	
<i>soave classico, gini</i> (I) 2016/17 Garganega, Veneto Holunder, Kirschen sowie reiferen Früchten; im Gaumen ist er trocken und harmonisch	7.0	48	
<i>traslagares</i> (E) 2017 Bodega Pago Traslagares, Rueda 100 %Verdejo Aroma nach weissen Früchten, grünem Apfel mit gut integrierter Säure	6.0	42	

rosé

		1dl	Fl
<i>kalmuck pink</i> (A) 2015 Wachau Kalmuck Mauritiushof Zweigelt Aromen von Waldbeeren, elegant, fruchtig	6.5	45	

rot

		1dl	Fl
<i>blauburgunder</i> (CH) 2017 Weingut Picher, Stadtberg Eglisau beerig, frisch und harmonisch mit gut eingebetteten Tannine	7.5	52	
<i>les chailles</i> (F) 2016 La Clape Languedoc Mas du Soleilla Grenache, wenig Syrah würzig, vollfruchtig nach Maulbeeren	7.8	56	
Magnum Flasche		98	
<i>terre du vent</i> (F) 2011 Mas du Soleilla Merlot, Cabernet Franc, Barrique Fruchtbetonte Nase, kräftig, Abgang mit Finesse	9	62	

<i>cannonau</i> (I) 2016 Sardinien Pala Rote Beeren, leicht rauchig, Röstaromen	6.5	45	
---	-----	----	--

<i>camins del priorat</i> (E) 2016 Priorat Alvaro Palacios Cabernet Sauvignon, Carinena, Garnacha, Merlot und Syrah ausgewogen, mit kompakten, fruchtig-mineralischen Noten	8.2	57	
Magnum Flasche		110	

caffè

<i>caffè pralinés</i> mit 3 Pralinen vom Confiseur			8.1
<i>caffè latte pralinés</i> mit 3 Pralinen			8.9
<i>espresso</i>			4.2
<i>caffè</i>			4.2
<i>espresso doppio</i>			5.5
<i>cappuccino</i>			4.8
<i>caffè latte</i> <i>latte macchiato</i>			5.0
.....			
<i>carajillo</i> Vecchia Romagna	30%	2cl	6.5
<i>caffè corretto</i> Grappa	40%	2cl	6.5
<i>caffè kahlúa</i> mit Rahm	20%	2cl	8.0
<i>caffè baileys</i> mit Rahm	17%	2cl	8.0
<i>caffè baseltor</i> Vecchia Romagna	38%	2cl	8.0

gebrennt

			2cl
<i>rémy martin</i> v.s.o.p Cognac	40%		7.5
<i>pinard folle blanche</i> x.o. Cognac	43%		10.5
<i>a.e. dor</i> Albane No.1 Cognac	40%		9.0
<i>croix du rey</i> x.o.2001 Armagnac	47%		10.5
.....			
<i>hemmiker kirsch</i> Humbel Bio	43%	6.0	
<i>roter gravensteiner</i> Humbel	43%	6.0	
<i>quitten</i> Humbel	43%	6.0	
<i>roter williams</i> Humbel	43%	7.0	
<i>vieille prune</i> Humbel	40%	7.0	
<i>calvados</i> v.s.o.p. Christian Drouin	40%	10.5	
.....			
<i>j.m rhum vieux agricole</i> v.s.o.p.	43%	12.0	
<i>glenmorangie</i> 10 years Highland	43%	14.0	
<i>oban</i> 14 years Western Highland	43%	14.0	
<i>lagavulin</i> 16 years Islay	40%	14.0	

grappa

			2cl
<i>carezza d'autunno</i> (CH), Ticino	45%		9.0
würzig, süsslich			
<i>st. magdalena barrique</i> (I), Südtirol	42%		9.0
fruchtig, holzig, mild			
<i>chardonnay</i> (I), Südtirol, Walcher	42%		9.0
fruchtig, fein			
<i>goldmuskateller</i> (I), Südtirol, Walcher	42%		9.0
opulente Fruchthülle, Zitrus, Muskat			
<i>marc de pinot noir</i> (CH), Twann	42%		9.0
Martin Hubacher deutliche Pinot Note, fruchtig, elegant			