

hunger

zuvor

<i>shakshuka</i>	9.0
geschmortes Tomaten-Peperoni Gemüse mit Ei und Pitabrot	
<i>geisskäse im filoteig</i>	12.0
Tomatensalat	
<i>hummus</i>	12.0
mit Oliven und Pitabrot	
<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	

haupt

<i>tajine de veau aux abricots</i>	35.0
marokkanisches Kalbfleischgericht mit Rüebl, Mandeln, Aprikosen, Cous-Cous	
<i>agneau provençale</i>	35.0
Lammbraten an Rotweinsauce mit Oliven, Auberginen, Tomaten, Zucchini, Peperoni, Bratkartoffeln	

danach

<i>joghurtköpfl</i>	12.0
mit Fruchtsauce	
<i>crema catalana</i>	10.0
<i>früchtetiramisu</i>	10.5
<i>schoggikuchen</i>	8.5
mit Rahm	
<i>zwetschgenparfait</i>	12.0
mit Himbeersauce	
<i>sorbet spezial</i>	8.5
Traubensorbet mit Grappa Carezza d'antunno	
<i>gemischter dessertteller</i>	17.0
Variation unserer Desserts	

vegetarisch

<i>pasta al cognac</i>	24.0
Teigwaren mit Tomaten, Peperoncino, Rahm	
<i>malfatti al basilico</i>	25.0
handgemachte Riccagnocchi mit Basilikum und Rahm	
<i>orientalischer gemüseteller</i>	33.0
Aubergine mit za'atar, crème fraîche, Zucchini mit Haselnüssen und Pecorino, Rüebl mit Koriander, Hummus, Tomatensalat mit Minze, Shakshuka mit Ei	

a brunnend

<i>käse, zwei sorten</i>	10.5
mit Früchtesenf	
<i>käse, vier sorten</i>	16.5
mit Früchtesenf	
<i>auswahl von rolf beeler</i> Maître Fromager	
Weisser Stanser	
cremiger Rohmilch Camembert vom Sepp Barmettler	
Taleggio Valsassina	
traditioneller Rohmilch Taleggio	
Monte Lema Blu	
würziger Tessiner Ziegen-Gorgonzola	
Bergmatte	
cremiger Toggenburger Halbhartkäse	
Klewenalp	
ausgewogener Sommeralpkäse aus Nidwalden	
Valle Maggia	
Tessiner Bergkäse	

zum löffeln

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

typisch wir

<i>acciuغه con focaccia nera</i>	11.0
marinierte Sardellen mit schwarzer Focaccia	
<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, Caponata und Bratkartoffeln	

immer wieder gumm

<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
fein geschnittenes Rindsentrecôte vom Grill, Kräuter, Parmesan, Gemüse und Risotto	
<i>bami goreng</i>	25.5 28.5
indonesisches Nudelgericht mit Gemüse, Ei, Pouletfleisch	
vegetarische Variante.....	19.5 22.5

dienstag & mittwoch

<i>wiener schnitzel</i>	37.0
paniertes Kalbsplätzli mit Gemüse und Bratkartoffeln	

donnerstag

<i>shawarma</i>	39.0
zart geschmorter Lammgigotbraten, rote Shakshuka und Pitabrot	

«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 sind: 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



durst

guten 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) 2017 Süsswein	11%	5cl	8.5
<i>ruby niepoort</i> Portwein	20%	5cl	7.5

spritzig

		1dl	Fl
<i>prosecco brut</i> (I) 2017		8.5	55.0
Montesel DOC Conegliano			
frisch, delikat, aromatisch			
<i>cava raventós i blanc</i> (E) 2015		9.5	65.0
Blanc de Blancs Xarel-lo, Parellada, Macabeo			
Zitrusfrüchte, weisse Blüten, frisch und elegant			

<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			

enfrischend

<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

neutral

		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	

weiss

		1dl	Fl
<i>la colombe</i> (CH) 2017		6.5	45.0
Raimond Paccot, Fechy			
frischer, floraler Chasselas			

<i>gelber muskateller</i> (A) 2018		7.0	48.0
Weinviertel Zuschmann-Schöfmann			
Aromatischer, leichter Aperitivwein			
Bio Organic			

<i>senteurs des vignes ac</i> (F) 2016		7.5	52.0
Domaine Albert Mann, Wettolsheim			
Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer			
blumige Noten, schönes Frucht-Säure-Spiel			
Biodynamisch			

<i>vermentino i fiori</i> (I) 2018		6.5	45.0
Sardinien Pala			
Honigmelone, Pfirsich, mit typischer			
Mandelnote			

<i>traslagares</i> (E) 2017		6.0	42.0
Bodega Pago Traslagares, Rueda			
100 %Verdejo			
Aroma nach weissen Früchten, grünem Apfel			
mit gut integrierter Säure			

rosé

		1dl	Fl
<i>oeil de perdrix</i> (CH) 2016/17		6.5	45.0
Martin Hubacher, Twann			
Pinor Noir recht opulent und mit schöner Struktur			

rot

		1dl	Fl
<i>garanoir de satigny</i> (CH) 2017		7.0	48.0
Genève Domaine du Paradis			
Garanoir ist eine Kreuzung zwischen			
Gamaret und Reichensteiner			
würzig, mit weichen Tanninen			

<i>zweigelt hölle</i> (A) 2017		7.5	51.0
Weinviertel, Martinshof Zuschmann-Schöfmann			
eleganter vielschichtiger Körper,			
milde Säure und seidiges Tannin			
Bio Organic			

<i>neton garnacha</i> (E) 2015		8.5	59.0
Terra Magna Tierra de Castilla			
Schwarze und rote Frucht, balsamisch,			
kräftig, voluminös, lang			

<i>santenay rouge ac</i> (F) 2016		9.5	65.0
Domaine Abbaye de Santenay			
typische Pinot Noir Würze			
geschmeidig, mit sanften Gerbstoffen			

<i>retromarcia chianti classico</i> (I) 2016		8.0	55.0
Toscana Montebemardi			
Pure Sangiovese Frucht			
Biodynamisch, Vegan			

<i>cannonau</i> (I) 2017		6.5	45.0
Sardinien Pala			
mediterrane Noten, frisch und fruchtig			

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 baileys</i> mit Rahm	17%	2cl	8.0
<i>caffè baseltor</i> Vecchia Romagna	38%	2cl	8.0

gebrannt

			2cl
<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>mirabelle</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.			4cl
<i>glenmorangie</i> 10 years Highland	43%		14.0
<i>oban</i> 14 years Western Highland	43%		14.0

grappa

<i>carezza d'autonno</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			