

zuvor *hunger*

<i>hummus</i>	12.0	
mit Oliven und Pitabrot		
<i>carpaccio di finocchio</i>	12.0	
fein geschnittener Fenchel mit Datteln, Zitrone und Minze		
<i>antipasto misto</i>	15.0	18.0
gemischte vegetarische Vorspeisen		
<i>lardo di colonnata</i>	15.0	
marinierter Rückenspeck und Peperoni		
<i>acciughe con focaccia nera</i>	11.5	
marinierte Sardellen mit schwarzer Focaccia		
<i>crottin chaud</i>	10.5	16.5
warmer Bio-Geisskäse vom Galeggehof auf Croûtons mit Blattsalat		

haupt

<i>sommerteller</i>	33.0	
<i>orientalischer gemüseteller</i>	33.0	
<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>	45.0	
fein geschnittenes Rindsentrecôte (150 g) 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

Fragen Sie nach unserer Abendempfehlung

dienstag & mittwoch

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

danach

<i>panna cotta alla piemontese</i>	11.0
<i>fruchttiramisu</i>	10.5
<i>aprikosenparfait mit himbeersauce</i>	12.0
<i>schokoladenkuchen mit rahm</i>	8.5
<i>glace hausgemacht</i>	4.7
<i>gemischter dessertteller</i>	17.0

weinangebot

unsere Weinkarte finden Sie hier



«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

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

erfrischend

	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>gespritzter weisswein</i> süss sauer		7.5
<i>holunder cüpli</i> Prosecco, Holunder		9.0
<i>holundria</i> Weisswein, Holunder, Soda		8.5
<i>aperol sprizz</i> Prosecco, Aperol, Soda		9.0

<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

spritzig

	1dl	Fl
<i>prosecco montesel</i> (I) 2018 Veneto DOC Conegliano	8.5	55.0

weiss

<i>non filtré</i> (CH) 2019 AOC Lac de Bienne Hubacher, Twann	6.5	45.0
<i>riesling sylvaner</i> (CH) 2018 Weingut Pircher Stadtberg Eglisau	7.0	48.0
<i>pinot gris</i> (CH) 2018 AOC Lac de Bienne Hubacher Twann	8.5	57.0
<i>traslagares</i> (E) 2018 Bodega Pago Traslagares Rueda 100 % Verdejo	6.0	42.0

rosé

<i>tetuna</i> (A) 2018 Burgenland Robert Goldenits	6.5	45.0
---	-----	------

rot

<i>blauer zweigelt vom löss</i> (A) 2016 Kremstal Bründelmayer Grafenegg	7.0	48.0
<i>pinot noir</i> (CH) 2018 Twann Martin Hubacher	8.0	55.0
<i>neton garnacha</i> (E) 2017 Tierra de Castilla Terra Magna	8.5	59.0
<i>chateau du retout</i> (F) 2016 Cru Bourgeois Haut-Medoc AO	9.0	62.0
<i>retromarcia</i> (I) 2016 Toscana Montebernardi	8.0	55.0
<i>cannonau</i> (I) 2018 Sardinien Pala	6.5	45.0