

# hunger zuvo

ab 14. September 2020  
am Mittag geöffnet

<i>hummus</i>	12.0	
mit Oliven und Pitabrot		
<i>herbstsalat</i>	16.0	
mit Birnen, Trauben, Buechiberger Baumnüssen und Jersey Blue		
<i>antipasto misto</i>	15.0	18.0
gemischte vegetarische Vorspeisen		
<i>lardo di colonnata</i>	15.0	
marinierter Rückenspeck und Peperoni		
<i>acciuغه 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>tajine de veau</i>	35.0	
marokkanisches Kalbfleischgericht mit Tomaten, Rübeli, Mandeln, Harissa und Cous-Cous		
<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>	42.0
paniertes Kalbsplätzli mit Gemüse und Ofenkartoffeln	

## danach

<i>panna cotta alla piemontese</i>	11.0
<i>fruchttiramisu</i>	10.5
<i>zwetschgenparfait</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>kitzmann</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>anthilia</i> (I) 2016 Sizilien   Donnafugata Catarrato   Ansonica	6.5	45.0
<i>chardonnay</i> (CH) 2018 AOC Lac de Bienne   Hubacher Twann	9.0	62.0
<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>jeninser pinot noir</i> (CH) 2016 Jenins   Francisca & Christian Obrecht	8.5	59.0
<i>neton garnacha</i> (E) 2017 Tierra de Castilla   Terra Magna	8.5	59.0
<i>santenay rouge ac</i> (F) 2016 Domaine Abbaye de Santenay	9.5	65.0
<i>la colombe rouge</i> (CH) 2017 Paccot   Fechy	9.0	62.0
<i>cannonau</i> (I) 2018 Sardinien   Pala	6.5	45.0