

hunger zuvor

ab 14. September 2020
am Mittwoch geöffnet

hummus 12.0
mit Oliven und Pitabrot

herbstsalat 16.0
mit Birnen, Trauben,
Buechiberger Baumnüssen und Jersey Blue

antipasto misto 15.0 18.0
gemischte vegetarische Vorspeisen

lardo di colonnata 15.0
marinierter Rückenspeck und Peperoni

acciuغه con focaccia nera 11.5
marinierte Sardellen mit schwarzer Focaccia

crottin chaud 10.5 16.5
warmer Bio-Geisskäse vom Galeggehof
auf Croûtons mit Blattsalat

haupt

orientalischer gemüseteller 33.0

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

bio hirschragout aus dem jura 39.0
an Rotweinsauce mit Gemüse, Quitten
und handgemachten Knöpfli

tagliata di manzo alla griglia 45.0
fein geschnittenes Rindsentrecôte
(150 g) vom Grill, Kräuter, Parmesan,
Gemüse und Risotto

bami goreng 25.5 28.5
indonesisches Nudelgericht mit
Gemüse, Ei, Pouletfleisch

vegetarische Variante 19.5 22.5

fragen sie nach unserer abendempfehlung

dienstag & mittwoch

wiener schnitzel 42.0
paniertes Kalbsplätzli mit Gemüse
und handgemachten Pommes frites

danach

bunet 10.0
piemontesischer Schokoladenflan mit Amaretti

zwetschgenparfait 12.0

schokoladenkuchen mit rahm 8.5

marronimousse 10.0

glace hausgemacht 4.7

gemischter dessertteller 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

prosecco montesel (I) 2018
Veneto | DOC Conegliano

8.5 55.0

weiss

la colombe (CH) 2018
Le Brez | Raymond Paccot

6.5 45.0

riesling kabinett (D) 2017
Ürzig Mosel | Rebenhof Rieslingmanufaktur

7.5 52.0

heida (CH) 2018
Vétroz | Domaine Jean-René Germanier

8.5 58.0

traslagares (E) 2018
Bodega Pago Traslagares | Rueda
100 % Verdejo

6.0 42.0

rosé

tetuna (A) 2018
Burgenland | Robert Goldenits

6.5 45.0

rot

langenmooser blauburgunder (CH) 2018
Truttikon | Zahner

6.5 45.0

lagona (HU) 2015
Villany | Heumann

6.5 45.0

neton garnacha (E) 2017
Tierra de Castilla | Terra Magna

8.5 59.0

bourgogne rouge ac (F) 2014
Côte d'Or Pinot noir

9.0 62.0

la colombe rouge (CH) 2017
Paccot | Fechy

9.0 62.0

barbera d'alba (I) 2018
Piemont | Giuseppe Negro, Neive

8.0 55.0