

hunger zuvor

ab 14. September 2020
am Mittwoch geöffnet

hummus 12.0

mit Oliven und Pitabrot

feldnüsslisalat 16.0

mit Linsen und Speck
mit verlorenem Ei und Croûtons 14.0

antipasto misto 15.0 18.0

gemischte vegetarische Vorspeisen

lardo di colonnata 15.0

marinierter Rückenspeck und Peperoni

acciughe 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
<i>prosecco montesel</i> (I) 2018 Veneto DOC Conegliano	8.5	55.0

weiss

<i>la colombe</i> (CH) 2018 Le Brez Raymond Paccot	6.5	45.0
<i>riesling kabinett</i> (D) 2017 Ürzig Mosel Rebenhof Rieslingmanufaktur	7.5	52.0
<i>heida</i> (CH) 2018 Vétroz Domaine Jean-René Germanier	8.5	58.0
<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>langenmooser blauburgunder</i> (CH) 2018 Truttikon Zahner	6.5	45.0
<i>lagona</i> (HU) 2015 Villany Heumann	6.5	45.0
<i>neton garnacha</i> (E) 2017 Tierra de Castilla Terra Magna	8.5	59.0
<i>les chailles</i> (F) 2016 La Clape Languedoc Mas du Soleilla	8.0	55.0
<i>blaufränkisch heideboden</i> (A) 2013 Burgenland Georg Preisinger	7.0	48.0
<i>barbera d'alba</i> (I) 2018 Piemont Giuseppe Negro, Neive	8.0	55.0