

Unsere VinOptimum Hit's

« Salade Niçoise » Fr. 17.50
Tomaten, Kartoffeln, Oliven, Bohnen und Thon

« Poulet au Thon » Fr. 18.50
Pouletbruststreifen an Thonsauce

Beefsteak Tatar «Maison»
Von unserem Hausmetzger, würzig, rassig oder
scharf, serviert mit Toast und Butter.

Klein	Fr. 25.50
Gross	Fr. 32.50
mit Schuss	Fr. +3.50

Fondue Vigneronne pro Person Fr. 42.50
(ab 2 Personen)
Rindshuft- und Pouletbrustwürfel (SWISS Premium Poulet)
in Weisswein gegart.

Feine Saucen:
Cocktail, Burgunder-Senf, Curry und Tatar

Beilagen
Trauben-Chutney, Artischocken mit Champignons, Cornichons,
Silberzwiebeln, Maiskolben, Kapernäpfel und Pilaw-Reis

Galettes (Buchweizencrêpes – Glutenfrei!)

Galette «mediterrane» Fr. 19.50
mit Artischocken, Cambozola, Champignons, Tomaten
und Rohschinken gefüllt

Galette «atlantic» Fr. 21.50
mit Rauchlachs und Sauerrahm gefüllt

Galette «chèvre» Fr. 23.50
Mit Ziegenkäse, Honig, Baumnüsse & Trauben-Chutney

Salat

grüner Beilagensalat Fr. 7.50
Garniert mit Parmesansplitter

Unsere Schieferplättli

Schieferplättli «Pêcheur»

Fr. 28.50

Geräucherter Lachs und geräuchertes Felchenfilet serviert mit Honig-Senfsoße und Toast und Butter.

Schieferplättli «Paysanne»

Fr. 18.50

(Hatecke und Trockenwürste aus Neuchâtel)

Saucisse Marc und Lie, Speck, Salami und Bündnerfleisch-Salsiz

Schieferplättli «Sélection»

Fr. 27.50

(Ausgesuchte Delikatessen von Hatecke und Maison Sterchi)

Bündnerfleisch, Rohschinken, Bündnerfleisch-Salsiz, Haussalami, Speck und Jura Salé (18 Monate) - wird serviert mit Brot und Butter.

Schieferplättli «Vigneronne»

(Maison Sterchi)

Fr. 19.50

Variation aus Spezialkäse für den Liebhaber:

Vacherin Fribourgoise, Tomme du Fuet, Galait du Mont-Crosin, Mont-Vully und Jura Salé (18 Monate) - wird serviert mit Feigen-Chutney, Brot und Butter.

Dessert

Hausgemachte Mousse au Chocolat

Fr. 9.50

Traubensorbet mit Schuss

Fr. 11.50

Basler Linzertörtli

Fr. 7.50

Deklaration: Unsere Fleisch-, Fisch- & Käseprodukte wie auch Gemüse stammen ausschliesslich aus Schweizer Produktion.

Allergien / Intoleranz: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Weine im Offenausschank

Sehr geehrter Gast

Es ist unser Anliegen Ihnen eine erlesene Auswahl an qualitativ sehr hochstehenden Weinen anzubieten. Unsere Weinkarte bietet Ihnen dazu eine spannende Auswahl an Klein- und Grossflaschen.

und für Zuhause...

Haben Sie Ihren Lieblingswein entdeckt und möchten eine Flasche oder mehr einkaufen, gerne beraten wir Sie über unsere Verkaufspreise.

Brauchen Sie ein tolles Geschenk für Freunde oder Familie? – in unserer Vinothek werden Sie von unserem Fachpersonal gerne beraten.

Schäumende Genüsse

Bâle Secco brut AOC Baselland

Baselbieter Vin Mousseux

Cüpli Fr. 8.50

BUESS MONOPOLE « ON ICE »

Vin Mousseux Suisse – wird mit Eiswürfeln und Beerenmix serviert

Cüpli Fr. 11.00

Champagne «Laurent de Coulon» brut Blanc de Blancs Grand Réserve

Cüpli Fr. 12.50

Bellavista Franciacorta DOCG brut Alma Gran Cuvée

37.5 cl Fr. 43.00

Weissweine

pro dl

Azuris «La Réserve du Trésorier»

Chasselas AOC Neuchâtel 2020

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 7.50

Blassgelbes Kleid, typische Nase, die an Lindenblüten und Honig erinnert, fröhlicher, lebendiger Wein mit fein eingebundener Kohlensäure.

Viridis Sauvignon Blanc AOC Neuchâtel 2019

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 8.50

Helles schillerndes Kleid, elegante Nase, finessenreich, mit Cassisnoten und Holunderblütenaromen. Langer Abgang, mit einer frischen rassigen Säure.

Chardonnay BUESS 2017

Eigenbau BUESS SA

Fr. 8.00

In der nördlichen Region der Schweiz zeigt sich der Chardonnay, welcher auf Kalksteinböden heranwacht, äusserst filigran, elegant und aromatisch.

Labellum «Fiano» Basilicata IGP 2021

Cantina Vitis in Vulture - Basilicata

Fr. 8.00

Aromen exotischer Früchte mit leichten vegetalen Nuancen. Vulkanische Noten vom Boden – ein eleganter Südtaliener.

Aramis Colombard-Sauvignon 2020

Château d'Aydie – Madiran, Frankreich

Fr. 7.50

Hellgelb mit leichten grünen Reflexen. Zitrusaromen mit einem Hauch von Grapefruit und Ananas. Ein erfrischender Sommerwein mit einer knackigen gut eingebundenen Säure.

Roséweine

pro dl

Frohburg Rosé 2019

Eigenbau - BUESS SA

Fr. 8.00

Lachsrosa schillernd. Frisch, fruchtig und eine gut eingebundene Säure. Primäraromen von Erdbeeren und Rosen.

«Rubus» Cabernet Franc Rosé 2019

Eigenbau BUESS SA

Fr. 8.00

Nach seinen Vorbildern des Loire-Tal gekeltert. Absolut exklusiv und selten zu haben, der Cabernet Franc Rosé mit Schweizer Herkunft.

Rotweine

pro dl

Purpuratus Merlot Cabernet Franc 2019

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 9.00

Im Glas Purpur. Samtiger Auftakt. Aromen nach Kirschen, Zwetschgen, mit einem Hauch Schokolade – schön strukturierter Wein mit langem, stoffigem Abgang.

Le Bourguignon Grand Cru Pinot Noir

AOC Neuchâtel 2014

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 11.50

Leuchtendes Rubinrot, verführerisches Bouquet nach reifen Walderdbeeren und Himbeeren. Ein harmonischer Körper. Im Abgang langanhaltend und leichte elegante Tannine.

Le Querce Aglianico del Vulture DOC 2019

Cantina Vitis in Vulture – Vulture Basilicata

Fr. 11.00

Lebendiges Rubinrot mit granatroten Reflexen, Bukett mit Röstnoten und reifen Früchten, würzig, mit fester Tanninbalance am Gaumen.

Aramis Tannat-Syrah 2018

Château d'Aydie – Madiran, Frankreich

Fr. 7.50

Frisch und knackig präsentiert sich dieser Wein. Aromen von süßer Kirsche, Cassis und ein Hauch von Würze. Ein toller Begleiter für heisse Sommertage.

Dessertwein

pro dl

Château Monestier « La Tour » 2018

AOC Saussignac

Ch. Monestier – Frankreich

Fr. 14.50

Strohgelb. Aromen von kandierten Früchten, Aprikosen, Quitten, Honig und Lakritze. Intensiver

Softgetränke

Eptinger Mineralwasser mit/ohne	33cl	Fr.	4.50
Eptinger Mineralwasser mit/ohne	50cl	Fr.	6.00
Coca Cola	33cl	Fr.	4.90
Coca Cola Zero	33cl	Fr.	4.90
Ramseier Apfelsaftschorle	33cl	Fr.	4.90
Rivella rot	33cl	Fr.	4.90
Orangensaft Michel	20cl	Fr.	6.00
Chinotto Slow Food Lurisia	27cl	Fr.	6.00
Fizzy Gazzosa ticinese Citro	35cl	Fr.	6.50
Fizzy Gazzosa Mandarin	35cl	Fr.	6.50
Urbanes Wasser	50cl	Fr.	3.00
Swiss Mountain Tonic Water	20cl	Fr.	6.80
Ginuine «ZERO» - alkoholfrei	4cl	Fr.	6.50

Kaffee & Tee

Espresso		Fr.	4.80
Doppelter Espresso		Fr.	6.00
Corretto Grappa		Fr.	7.80
Kaffee Crème		Fr.	4.80
Cappuccino*		Fr.	5.50
Schale*		Fr.	5.50
Tee - fragen Sie bitte nach unserer Auswahl		Fr.	4.50

Bier

La Vouivre	33cl	Fr.	8.00
------------	------	-----	------

* Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir keine Milchgetränke ab 17 Uhr mehr servieren - Wir danken für Ihr Verständnis.

Spirituosen

	Vol.	Inhalt	Preis
<u>Apéro / Bitter</u>			
Appenzeller	29%	4cl	Fr. 8.00
Campari	23%	4cl	Fr. 8.00
Riccard	45%	4cl	Fr. 8.50
<u>Obstbrände</u>			
Baselbieter Kirsch	40%	2cl	Fr. 9.50
Calvados Morin Sélection AOC	40%	2cl	Fr. 9.50
Vielle Prune			
«Les Royales de Nuits Saint Georges»	40%	2cl	Fr. 9.50
<u>Château Souaillon Obstbrände</u>			
Lie Rouge	40%	2cl	Fr. 8.50
Lie Blanche	40%	2cl	Fr. 8.50
Fine de pommes	40%	2cl	Fr. 8.50
Coing	40%	2cl	Fr. 8.50
<u>Grappa</u>			
Grappa Langhe	40%	2cl	Fr. 9.50
Grappadi Amarone «Berta»	40%	2cl	Fr. 9.50
<u>Gin</u>			
Hendricks Gin	41%	4cl	Fr. 11.50
Monkey's Gin	47%	4cl	Fr. 12.50
Elephant London Dry Gin	45%	4cl	Fr. 16.50
Ginuline Original	40%	4cl	Fr. 12.50
Ginuline Swiss Apple	40%	4cl	Fr. 12.50
Ginuline Strawberry	40%	4cl	Fr. 12.50
Ginuline «ZERO» - alkoholfrei		4cl	Fr. 6.50
<u>Single-Malt-Whisky</u>			
Benromach 10 Years	43%	2cl	Fr. 11.50
Auchentoshan Tree Wood	43%	2cl	Fr. 12.50
Kilchoman Red Wine Single Cask	55.8%	2cl	Fr. 21.00
<u>Cognac</u>			
Cognac Hine VSOP	40%	2cl	Fr. 12.50
Cognac XO Vielle Fine Champagne	40%	2cl	Fr. 16.00
<u>Armagnac</u>			
Armagnac Darroze 20 ans	43%	2cl	Fr. 17.50
<u>Rum</u>			
Ron Millonario de Peru XO	40%	2cl	Fr. 22.50