

Unsere VinOptimum Hit's

Hausgemachte Suppe Fr. 11.50

Original Treberwurst «aus Ligerz» Fr. 27.50
mit Kartoffel-Lauchgemüse

Beefsteak Tatar «Maison» Klein Fr. 25.50
Von unserem Hausmetzger, würzig, rassig oder Gross Fr. 32.50
scharf, serviert mit Toast und Butter. mit Schuss Fr. +3.50

Fondue Vigneronne pro Person Fr. 39.50
(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

BâleSecco Brut AOC Baselland

Vin Mousseux

Cüpli Fr. 8.50

BUESS MONOPOLE « ON ICE »

Vin Mousseux Suisse – wird mit Eiswürfeln und Beerenmix serviert

Cüpli Fr. 11.00

Bellavista Franciacorta DOCG

Brut Alma Gran Cuvée

Cüpli Fr. 13.00

Champagne «Laurent de Coulon» Brut

Blanc de Blancs Grand Réserve

Cüpli Fr. 12.50

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 2018

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.

«Duo Alba»

Chardonnay/Pinot Gris AOC Neuchâtel 2019

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 8.50

Intensives Bouquet mit Noten exotischer Früchte und Zitrusaromen, Pfirsich und Blumenfelder. Harmonisch und samtig weich präsentiert er sich am Gaumen mit einem runden, rassigen Finale.

Chablis 1er Cru AC 2018

Jean-Francois Protheau – Côte d'Or

Fr. 10.00

Reife Frucht von Zitrone und weissem Steinobst. Mit einer weichen und cremigen Textur. Mineralische Noten und schöne Säure. Ein voller Körper macht diesen Chablis unvergesslich.

Fileno Grillo Sicilia DOP 2019

Viticoltori Associati Canicatti – Sicilia

Fr. 8.00

Elegantes und breites Bouquet mit Noten von gelben reifen Früchten wie Pfirsich, Pflaumen und Apfel; leichte Würze und Aromen von Nüssen. Gut eingebundene Säure.

Roséweine

pro dl

Roseus Oeil de Perdrix AOC Neuchâtel 2020

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 8.00

Lachsrosa, typische Nase die an Himbeeren erinnert, kräftig und voll im Gaumen mit rundem Abgang.

Rotweine

pro dl

Merlot BUESS 2017

BUESS Weinbau & Weinhandel - Sissach

Fr. 8.00

Rubinrotes Kleid, mit leichten Violett Reflexen. In der Nase Brombeeren, Johannisbeeren und Würze. Am Gaumen feinfruchtig und elegant.

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. Prestige Wein wird in Pièces ausgebaut.

Gigondas AC 2020

Victor Berard - Côte du Rhône

Fr. 9.00

Der Wein leuchtet purpur. Würze, Kräuter und Pfeffer dominieren das Bouquet – stoffig, komplex im Gaumen, mit einem langen Abgang.

Rapujé Langhe Rosso DOC 2010

Giovanni Sordo – Piemonte, Italien

Fr. 8.00

Rubinrot mit violetten Reflexen. Floral intensiv und gleichzeitig delikat, harmonisch; füllig und dennoch frisch; komplex, mit gut eingebundenen Tanninen im Abgang.

«Don Jacobo» Rioja Gran Reserva DOCa 2005

Bodegas Corral - Navarrete Rioja

Fr. 10.00

Schöne kirschrote Farbe. Sein intensives und sehr komplexes Bouquet duftet nach Gewürzen, Leder und Vanille. Elegant und voll im Gaumen, brilliert der Wein mit einem langen Finale.

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.	4.50
Doppelter Espresso		Fr.	6.00
Corretto Grappa		Fr.	7.80
Kaffee Crème		Fr.	4.50
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	42%	2cl	Fr. 9.50
Grappa Berta	43%	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