

Unsere VinOptimum Hits

Hausgemachte Suppe		Fr.	9.50
Pastetli		Fr.	19.50
gefüllt mit Poulet, Champignons und Brätkügeli dazu Erbsli und Rüeblì			
Beefsteak Tatar «Maison»	Kleine Portion	Fr.	25.50
Von unserem Hausmetzger, würzig, rassig oder scharf serviert mit Toast und Butter	Grosse Portion	Fr.	32.50
	mit Schuss nach Wahl	Fr.	+3.50
Fondue Vigneronne (abends, ab 2 Personen)	pro Person	Fr.	39.50
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			

Unsere Schieferplättli

Schieferplättli «Pêcheur»		Fr.	28.50
Geräuchertes Lachsfilet und geräucherte „Bondelle“ aus dem Neuenburgersee, mit Honig-Dillsenf dazu Toast und Butter			
Schieferplättli «Sélection»		Fr.	27.50
Ausgesuchte Delikatessen: Bündnerfleisch, Rohschinken Salsiz, Haussalami, Speck, Jura Corsé			
Schieferplättli «Grand Cru»		Fr.	26.50
Das spezielle Bündnerfleisch aus dem Engadin und Rohschinken			
Schieferplättli «Paysanne»	Kleine Portion	Fr.	12.50
Trockenwürste aus Neuchâtel, grob, mit Marc und Lie	Grosse Portion	Fr.	18.50
Rohessspeck			
Schieferplättli «Vigneronne» (Variation aus Spezialkäse)		Fr.	18.50
Vacherin Fribourgeoise, Galait du Mont-Crosin, Tomme de Fuet, Mont-Vully und Jura Corsé, serviert mit Feigen-Chutney			

Mittaghit

Galettes (Buchweizencrêpes) verschiedene Variationen mit grünem Salat	ab	Fr.	18.50
--	----	-----	-------

Salat

Grüner Salat als Vorspeise an hausgemachter Sauce	Fr.	6.50
--	-----	------

Hausgemachtes Dessert

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.*

Schäumende Genüsse

Bâle Secco AOC Vin Mousseux	Cüpli	Fr.	8.50
Apérol Spritz mit Bâle Secco	Glas	Fr.	12.00
BâleSecco HUGO	Glas	Fr.	12.00
Bellavista Franciacorta	Cüpli	Fr.	13.00
Champagne Laurent de Coulon Blanc de Blancs Grand Réserve brut	Cüpli	Fr.	12.50

Weissweine

pro dl

Azuris «La Réserve du Trésorier» Chasselas AOC Neuchâtel 2017 Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz	Fr.	7.50
Blassgelbes Kleid, typische Nase, die an Linden-blüten und Honig erinnert, fröhlicher, lebendiger Wein mit fein eingebundener Kohlensäure.		

Viridis Sauvignon Blanc AOC Neuchâtel 2016 Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz	Fr.	8.50
Helles schillerndes Kleid, elegante Nase, finessenreich, mit Cassisnoten und Holunder-blütenaromen. Langer Abgang, mit einer frischen rassigen Säure.		

Aureum Chardonnay AOC Neuchâtel 2016 Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz	Fr.	8.50
Brillantes Goldgelb. Ganz typisches und intensives Bouquet mit Noten exotischer Früchte und Zitrusaromen. Wunderbare Harmonie.		

Riesling vom roten Schiefer 2016 Weingut Paulinshof – Mosel, Deutschland	Fr.	9.00
Aromatisch mit einer leichten Restsüsse. Würziges Bukett nach Blutorange und Orangen-blüte. Saftiger Geschmack, Aromen von roten Sommerfrüchten mit mineralischen Elementen.		

Roero Arneis DOCG 2017 «Garblet'Sue» Giovanni Sordo - Italien	Fr.	8.00
Ein Hauch von Vanille, blumig, mit klarer feiner Frucht und einem angenehmen Nachhall. Ideal zum Apéritif und zu Fisch.		

Roséweine

pro dl

Roseus Oeil de Perdrix AOC Neuchâtel 2017 Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz	Fr.	8.00
Lachsrosa, typische Nase die an Himbeeren erinnert, kräftiger und voll im Gaumen mit rundem Abgang.		

Rotweine

pro dl

**Purpuratus Merlot Cabernet Franc AOC Neuchâtel 2011
 Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz**

Fr. 9.00

Dunkles 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 2013
 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.

**Cabernet Franc Loire AC 2010
 Cave des Vignerons - Saumur, Frankreich**

Fr. 8.50

Helles Granatrot; in der Nase ausdrucksvolle Aromen von roten Beeren, Kirschen und Pfeffer. Geprägt von einer samtigen, leicht bitterlichen Tanninmasse und einer präsenten Säure. Finessenreicher, anhaltender Abgang.

**Chianti Classico Riserva DOCG 2015
 «Villa Medici» - Castellina, Toscana**

Fr. 8.50

Sehr intensives Bouquet mit Aromen von Lavendel, Pilzen und Minze. Gut strukturiert im Gaumen mit würzigen Noten und einem Hauch von Vanille. Markante Tannine, langanhaltend, volle Aromatik bis zum Schluss.

**Pesquera Ribera del Duero Crianza 2014
 A. Fernández - Ribera del Duero, Spanien**

Fr. 9.50

Dunkles Kirschrot. In der Nase leicht ledrige Noten, würzig, fruchtig. Am Gaumen dicht, konzentriert und fruchtig. Gute Struktur, ausbalancierte Tannine und ein langer Abgang.

Dessertwein

pro dl

**Sauternes AOP Réserve du Ciron 2016
 Calvet – Bordeaux, Frankreich**

Fr. 12.50

Goldgelb in der Farbe. Duftet nach getrockneten Aprikosen, Quitten und Honig. Im Gaumen langanhaltender weiniger Geschmack. Ein schön ausgeglichener Wein mit frischen Geschmacksnoten und einer feinen Süsse.

**Sauternes Château Doisy Daëne Cru Classé AC Barsac 2013
 Denis Dubourdieu – Barsac, Frankreich**

Fr. 14.00

Goldgelb. Ausdruckstarkes Bouquet von ausgezeichneter Intensität mit einem Hauch von Honig, Aprikosen und Safran, frisch und floral mit etwas Limettennoten untermalt. Im Gaumen tolle Konzentration, fein und filigran mit einer knackigen Säure und einem langen Abgang.