

Unsere VinOptimum Hits

Hausgemachte Suppe		Fr.	9.50
Falsche Schnecken		Fr.	32.50
Rindshuftwürfel mit Kräuterbutter überbacken			
Beefsteak Tatar «Maison»	Kleine Portion	Fr.	25.50
Von unserem Hausmetzger, würzig, rassig	Grosse Portion	Fr.	32.50
oder scharf serviert mit Toast und Butter	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 2017 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.		

Meursault AC 2014 Jean-Baptiste Bèjot – Burgund, Frankreich	Fr.	12.00
Zitronengelb präsentiert sich diese Spezialität. Mineralische und florale Noten, diskret und elegant in der Nase und am Gaumen. Leichte Holznoten, füllige Struktur mit frischer Säure im Abgang. Ein wahrer Genuss!		

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

Primus «B» Deux Noirs AOC Baselland 2013

BUESS Weinbau & Weinhandel AG

Fr. 8.50

Unter besten Bedingungen gelagert präsentiert sich die geniale Assemblage von Pinot Noir und Dioly Noir aus Maisprach. Dichtes Rubinrot mit zarten Lilareflexen. Intensives Bouquet von Himbeere, Cassis und Brombeernoten. Wunderbare Harmonie, schöne Stoffigkeit, weiche Gerbstoffe, langer angenehmer Abgang. Eine Entdeckung!

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.

Château Rozier St. Emilion Grand Cru AC 2014

Saby & Fils - St. Emilion, Bordeaux

Fr. 10.50

Tiefdunkler, voller, saftiger Wein mit kraftvollem Körper. Die reifen, dunklen Beerennoten verleihen dem Wein eine elegante Fruchtsüsse.

Nebbiolo d'Alba DOC

Giovanni Sordo - Castiglione Falletto, Piemonte

Fr. 8.00

Granatrot, fruchtig und komplex präsentiert sich dieser Nebbiolo d'Alba. Klassische Vinifikation, füllig und intensiv. Ein eleganter Vertreter Piemonteser Weinkultur.

Oro DO Toro Roble 2009

Bodegas de Olivara – Toro

Fr. 8.00

Tiefes Dunkelrot in der Farbe. Angenehme Aromen nach schwarzen Kirschen, Brombeeren und eleganten Vanillenoten. Konzentriert und hocharomatisch im Gaumen. Der Abgang ist lang und anhaltend.

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.