

## Unsere VinOptimum Hit's

---

« **Salade Niçoise** » Fr. 16.50  
Tomaten, Kartoffeln, Oliven, Bohnen und Thon

« **Poulet au Thon** » Fr. 18.50  
Pouletbruststreifen an Thonsauce

**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  
(Vorübergehend nur auf Vorbestellung im Aussenbereich, 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 & Tauben-Chutney

## Salat

---

### grüner Beilagensalat

Garniert mit Parmesansplitter

Fr. 7.50

## Unsere Schieferplättli

---

### Schieferplättli «Pêcheur»

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

Fr. 28.50

### Schieferplättli «Paysanne»

(Hatecke und Trockenwürste aus Neuchâtel)

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

Fr. 18.50

### Schieferplättli «Sélection»

(Ausgesuchte Delikatessen von Hatecke und Maison Sterchi)

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

Fr. 27.50

### Schieferplättli «Vigneronne»

(Maison Sterchi)

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.

Fr. 19.50

## 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

---

**BUESS MONOPOLE  
Blanc de Blancs Brut**  
Vin Mousseux Suisse

Cüpli Fr. 8.50

**BUESS MONOPOLE « ON ICE »**  
Vin Mousseux Suisse – wird mit Eiswürfeln und Früchten serviert

Cüpli Fr. 9.50

**Bellavista Franciacorta DOCG  
Brut Alma Gran Cuvée**

Cüpli Fr. 13.00

## Weissweine

pro dl.

### **Azuris «La Réserve du Trésorier»**

#### **Chasselas AOC Neuchâtel 2019**

*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 2018**

*Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz*

Fr. 8.50

Helles schillerndes Kleid, elegante Nase, finessen-reich, 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

Ganz typisches und 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.

### **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 2018**

*Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz*

Fr. 8.00

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

### **«Rubus» Cabernet Franc Rosé 2019**

*BUESS Weinbau & Weinhandel - Sissach*

Fr. 8.00

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

## Rotweine

---

pro dl.

### **Purpuratus Merlot Cabernet Franc 2016**

*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 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.

### **L'Origine d'Aydie AOP Madiran 2018**

*Famille Laplace – Madiran*

Fr. 8.50

Herrlich klare, purpurrote Farbe. Frische Früchte und blumige Nuancen begleitet von leichter Vanille und Pfeffer in der Nase sowie am Gaumen. Geschmeidiges Finale mit gut eingebundenen Tanninen runden den spannenden, fruchtigen Rotwein ab.

### **«Don Jacobo» Rioja Crianza DOCa 2016**

*Bodegas Corral - Navarrete Rioja*

Fr. 8.00

Kräftiges Rubin mit purpurem Schimmer, Aromen von Cassis, Beeren und Gewürzen in der Nase – im Gaumen weich und rund, mit einem langen Abgang.

## Dessertwein

---

pro dl.

### **Château d'Arche**

#### **Grand Cru Classé Sauternes AC 2009**

*Bordeaux, Frankreich*

Fr. 14.50

Klar und goldfarben. Duft nach kandierten Früchten mit Noten von Melonenmarmelade und Orange Zesten und ein Hauch von Vanille. Am Gaumen ist dieser Wein gut abgerundet, wo Mineralien und Frische gleicht eine tiefe Konzentration aus. Kandierte Aromen geschmeidig und elegant.

## 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
Swiss Mountain Tonic Water	20cl	Fr.	6.80
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

## 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.

Alle Preise inkl. 7,7% MwSt.

## Spirituosen

	Vol.	Inhalt	Preis
<b><u>Apéro / Bitter</u></b>			
Appenzeller	29%	4cl	Fr. 8.00
Campari	23%	4cl	Fr. 8.00
Riccard	45%	4cl	Fr. 8.50
<b><u>Obstbrände</u></b>			
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
<b><u>Château Souaillon Obstbrände</u></b>			
Fine de pommes	40%	2cl	Fr. 8.50
Coing	40%	2cl	Fr. 8.50
<b><u>Grappa</u></b>			
Grappa Langhe	42%	2cl	Fr. 9.50
Grappa Berta	43%	2cl	Fr. 9.50
<b><u>Gin</u></b>			
Hendricks Gin	41%	4cl	Fr. 11.50
Monkey's Gin	47%	4cl	Fr. 12.50
Elephant London Dry Gin	45%	4cl	Fr. 16.50
<b><u>Single-Malt-Whisky</u></b>			
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
<b><u>Cognac</u></b>			
Cognac Hine VSOP	40%	2cl	Fr. 12.50
Cognac XO Vielle Fine Champagne	40%	2cl	Fr. 16.00
<b><u>Armagnac</u></b>			
Armagnac Darroze 20 ans	43%	2cl	Fr. 17.50
<b><u>Rum</u></b>			
Ron Millonario de Peru XO	40%	2cl	Fr. 22.50