

Zum Apéro

Schieferplättli «Sélection» 32.50

Variation von Hatecke und Maison Sterchi

Bündnerfleisch und -Salsiz, Salami, Rohschinken und Schweizer Speck. Käsespezialitäten, wie Jura Salé (18 Mte.), Vacherin Fribourgeois und Tomme du Fuet, dazu Butter und Brot.

Schieferplättli «Grand Cru» 29.50

Bündnerfleisch von Hatecke

Feinstes Bündnerfleisch aus dem Hause «Hatecke Samedan» und gereifter Rohschinken, dazu Butter und Brot.

Portion marinierte Oliven «Maison» 6.50

Schieferplättli «Vigneronne» 21.50

Variation der Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Jura Salé (18 Mte.), Vacherin Fribourgeois, Mutschli, Galait du Mont-Crosin und Montagnard à la crème, dazu Feigen-Chutney, Butter und Brot.

Schieferplättli «Italien» 36.50

Variation der Italienischen Apéro-Kultur

Bresaola, Mortadella, Ventricina (Scharfe Salami) Prosciutto-Cotto, Taleggio Käse (Weichkäse) Pecorino Calabrese, eingelegtes Gemüse und Brot.

Portion Parmesan 7.50

Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Aus der Küche

Knackiger Winter-Salat 18.50

mit Ziegenkäse und Walnüssen

Hausgemachte Bündner-Gersten-Suppe mit Original Treberwurst «aus Ligerz» 21.50

ohne Treberwurst «aus Ligerz» 14.50

Hausgemachte Trüffel-Ravioli 34.—

an Trüffelsauce

Tuna Tataki 34.—

Wildkräutersalat, gepickeltes Gemüse

Tatar vom Rind «Maison» 26.—

Feinstes Rindsfleisch zubereitet nach Art des Hauses auf Avocadocrème. Serviert mit Toast und Butter.

als Hauptgang 34.—
mit Cognac oder Whiskey + Fr. 3.50

Geschmortes, Gezupftes Rinds-Brassato 34.—

Jus, frischen Pappardelle

Duett von Riesengarnelle und Zander 42.—

auf einen Safran-Risotto, Hummerschaum

Winzer-Spezialität Original Treberwurst «aus Ligerz» 29.50

Kartoffel-Lauchgemüse

Hauspezialität «Fondue Vigneronne» - ab 2 Personen

Zarte Fleischwürfel in Weisswein gegart

Beilagen: Cornichons & Silberzwiebeln, Artischocken & Pilze, Maiskolben & Kapernäpfel, Trauben-Chutney, Reis
Saucen: Cocktail, Senf, Curry und Tatar nach Hausrezept.

«Klassisch» Poulet & Rindshuft 42.50
auf Vorbestellung «Deluxe» Kalbs- & Rindshuft 52.50

Dessert

Crème Brulée 14.50

der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste

Vanille Tartelettes 16.50

mit einer Kugel Himbeer-Sorbet

Traubensorbet 14.50

serviert mit einem Schuss BâleSecco brut

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

Herkunftsdeklarationen:
Rind CH ansonsten separat vermerkt, Poulet CH, Kalb CH, Lachs NOR, Jakobsmuschel NL, Garnele VN, Thunfisch VN

Schaumweine im Offenausschank

Bâle Secco brut AOC

Baselbieter Vin Mousseux – Eigenkelterung BUESS

Rebsorten: *Pinot Noir, Riesling-Sylvaner*

Die regionale Erfolgsgeschichte seit zwei Jahrhunderten. Frisch, fruchtig und regional.

8.50

MONOPOLE ON ICE mit SARTI

Vin Mousseux demi-sec - Eigenbau BUESS SA Sissach

Rebsorten: *Chasselas, Chardonnay, Pinot Noir*

Der trendige Schaumwein für den modernen Weintrinker; mit Eis und Sarti im Weinglas serviert.

Glas 14.—

Champagne Laurent de Coulon

Blanc de Blancs brut Grande Réserve

Rebsorte: *Chardonnay*

Brillantes Goldgelb, feine Perlage und ein Bouquet von Mandeln, Brotkrusten, Brioche und Pfirsich.

14.50

Bellavista Franciacorta DOCG extra brut

Alma Gran Cuvée

Rebsorten: *Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir*

Feinblumig mit Aromen von weissem Pfirsich und Apfel. Am Gaumen feinste Perlage und Toastbrot.

Cüpli 13.—

Weissweine im Offenausschank

Azuris Réserve du Trésorier

AOC Neuchâtel 2024

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: *Chasselas*

Blassgelbes Kleid, Aromen von Lindenblüten und Honig, ein lebendiger Wein perfekt zum Apéro.

7.50

Chablis AOP 2022

Pierr André – Côte d'Or

Rebsorte: *Chardonnay*

Reife Frucht von Zitrone und weissem Steinobst.

Mineralische Noten und schöne Säure. Ein voller Körper macht diesen Chablis unvergesslich.

9.50

Viridis Sauvignon blanc

AOC Neuchâtel 2024

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: *Sauvignon blanc*

Einer der elegantesten Sauvignon blanc der Schweiz. Holunder und Grapefruit in der Nase, finessenreich mit Cassisnoten im Abgang. Fruchtig und rassig!

8.50

Soave Classico DOC «Villa Serenella» 2024

Ca'Rugate – Veneto

Rebsorte: *Garganega*

Delikat nach süßen Feldblumen riechend: Kamille, Holunder, Iris. Angenehm am Gaumen mit einem Nachgeschmack von süßen Mandeln.

9.—

Roséweine im Offenausschank

Roseus Œil de Perdrix Neuchâtel AOC 2024

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: *Pinot Noir*

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

8.50

Forentum Rosato di Basilicata IGP 2024

Cantina Vitis in Vulture – Basilicata, Italien

Rebsorte: *Aglianico*

Feiner Duft nach Melone und Blumen. Am Gaumen tief, cremige Textur großzügig und frisch

8.50

Rotweine im Offenausschank

Le Bourguignon

Pinot Noir Grand Cru Neuchâtel AOC 2014

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: *Pinot Noir*

Leuchtendes Rubinrot, verführerisches Bouquet nach reifen Walderdbeeren und Himbeeren. Harmonisch und elegant mit leichten Röstaromen.

11.50

Pesquera DO Ribera del Duero Crianza 2019

Alejandro Fernández - Ribera del Duero

Rebsorte: *Tempranillo*

Der Pesquera zeigt sich dunkel Kirschrot. In der Nase leicht ledrige Noten, würzig, fruchtig, blumige Nuancen von Veilchen. Am Gaumen konzentriert, dicht, fruchtig, gute Struktur, ausbalancierte Tannine

10.50

Château Clément-Pichon Cru Bourgeois

Supérieur Haut-Médoc 2018

Château Clément-Pichon – Haut-Médoc, Bordeaux

Rebsorte: *Merlot, Cabernet Sauvignon*

Sattes Purpurgranat mit aufhellendem Rand. Intensives Waldbeeren-Bouquet, dahinter Brombeergelee und viel Cassis. Ein Feuerwerk aus Blauen Beeren.

12.—

Finocchiaro Rosso Basilicata IGP 2019

Cantina Vitis in Vulture – Vulture Basilicata

Rebsorte: *Aglianico, Syraha, Merlot*

Assemblage aus Aglianico, Syraha und Merlot zeigen einen samtigen Geschmack von roten Beerenfrüchten. Die kurze Barriquelagerung gibt dem Wein die nötige Komplexität

8.—

Süsswein im Offenausschank

1 dl

Château Monestier « La Tour » AC Saussignac 2019

14.50

Château Monestier – Saussignac, Frankreich

Rebsorte: *Sémillon*

Aromen von kandierten Früchten, Aprikosen, Quitten, Honig und Lakritze. Intensiver und langer Abgang. Bester Abschluss eines kulinarischen Abends.

Spirituosen

Vol. Inhalt Preis

Apéro / Bitter / Liqueur

| | | | |
|--------------------------|--------|------|------|
| Aperol | 11% | 4cl | 8.— |
| Aperol «Spritz» | | Glas | 13.— |
| Jsotta Aperitivo «SENZA» | 0% | 4cl | 8.— |
| Appenzeller | 29% | 4cl | 8.— |
| Campari | 23% | 4cl | 8.— |
| Martini Bianco | 15% | 4cl | 8.— |
| Riccard | 45% | 4cl | 8.— |
| Cynar | 16.5 % | 4cl | 8.— |
| Averna | 29 % | 4cl | 8.50 |
| Baileys Irish cream | 17% | 4cl | 8.50 |
| Disaronno originale | 28% | 4cl | 8.50 |
| Limoncello | 28% | 4cl | 8.50 |
| Jsotta «SENZA» | 0% | 4cl | 8.— |

Obstbrände

| | | | |
|------------------------------------|-----|-----|------|
| Baselbieter Kirsch | 40% | 2cl | 9.50 |
| Calvados Morin Sélection AOC | 40% | 2cl | 9.50 |
| Vielle Prune | | | |
| Les Royales de Nuits Saint Georges | 40% | 2cl | 9.50 |

Château Souaillon Spezialbrände

| | | | |
|----------------|-----|-----|------|
| Lie Rouge | 43% | 2cl | 8.50 |
| Lie Blanche | 43% | 2cl | 8.50 |
| Fine de pommes | 43% | 2cl | 8.50 |
| Coing | 43% | 2cl | 8.50 |

Softgetränke

| | | |
|---------------------------------|-------|------|
| Eptinger Mineralwasser mit/ohne | 33cl | 4.50 |
| Eptinger Mineralwasser mit/ohne | 50cl | 6.— |
| Eptinger Mineralwasser mit/ohne | 100cl | 9.50 |
| Urbanes Wasser | 50cl | 3.— |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | 33cl | 5.— |
| Eistèè Mango | 33cl | 5.— |
| Ramseier Apfelsaftchorle | 33cl | 5.— |
| Fizzy Gazzosa ticinese Citro | 35cl | 6.50 |

Kaffee & Tee

| | |
|--------------------|------|
| Espresso | 4.90 |
| Doppelter Espresso | 6.— |
| Corretto Grappa | 7.80 |

Bier

33cl

« La Vouivre » Dorée BIO

8.—

Unfiltriertes Kraft-Bier aus La Chaux-de-Fonds

Alkohol: 5,2% / BIO Hopfen und Malz

Leicht zugänglich, festlich und fröhlich. Mit einer zarten Bitterkeit mit fruchtigen Aromen.

Sorglos Ueli

6.—

Alkoholfreies Bier

Grappa

| | | | |
|---------------------|-----|-----|------|
| Grappa delle Langhe | 40% | 2cl | 9.50 |
| Grappa Berta | 43% | 2cl | 9.50 |

Gin

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-------|
| Hendricks Gin | 41% | 4cl | 11.50 |
| Monkey's Gin | 47% | 4cl | 13.50 |
| Elephant London Dry Gin | 45% | 4cl | 12.50 |
| Le Tribute Gin | 45% | 4cl | 15.— |
| Ginuine «ZERO» | 0% | 4cl | 8.— |

Single-Malt-Whisky

| | | | |
|------------------------------------|-------|-----|-------|
| Benromach 10 Years | 43% | 2cl | 9.50 |
| Auchentoshan Tree Wood | 43% | 2cl | 9.50 |
| Glenturret Single Malt Peated | 43% | 2cl | 10.50 |
| Glenfiddich Sigle Malt Sherry Cask | 43% | 2cl | 11.— |
| Kilchoman Red Wine Single Cask | 55.8% | 2cl | 21.— |

Cognac

| | | | |
|---------------------------------|-------|-----|-------|
| Cognac Hine VSOP | 40% | 2cl | 9.50 |
| Pierre Ferrand Réserve 1er Cru | 42.3% | 2cl | 12.50 |
| Jean Filloux Grande Champagne | 40% | 2cl | 13.50 |
| Cognac XO A.E. Grande Champagne | 40% | 2cl | 14.50 |

Armagnac

| | | | |
|-------------------------|-----|-----|-------|
| Armagnac Darroze 20 ans | 43% | 2cl | 17.50 |
|-------------------------|-----|-----|-------|

Rum

| | | | |
|---------------------------|-----|-----|-------|
| Ron Millonario de Peru XO | 40% | 2cl | 22.50 |
|---------------------------|-----|-----|-------|

| | | |
|--------------------------------------|--------|-----|
| Orangensaft Michel | 20cl | 6.— |
| Tomatensaft Michel | 20cl | 6.— |
| Sanbitter | 10cl | 5.— |
| Grodino | 17.5cl | 6.— |
| Fever Tree Tonic Water | 20cl | 6.— |
| Fever Tree Tonic Water Mediterranean | 20cl | 6.— |
| Fever Tree Bitter Lemon | 20cl | 6.— |
| Chinotto Slow Food Lurisia | 27cl | 6.— |
| Aranciata Slow Food Lurisia | 27cl | 6.— |

| | |
|---|------|
| Kaffee Crème | 4.90 |
| Schale / Cappuccino* | 5.50 |
| Tee - fragen Sie bitte nach unserer Auswahl | 4.90 |

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

alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 8,1% MwSt.