

Wein- und Speisekarte vom 10. – 17. Mai 2025



Zum Apéro

Schieferplättli «Sélection» 32.50 <i>Variation von Hatecke und Maison Sterchi</i> 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 «Vigneronne» 21.50 <i>Variation der Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds</i> Jura Salé (18 Mte.), Vacherin Fribourgeois, Tomme du Fuet, Galait du Mont-Crosin und Montagnard à la crème, dazu Feigen-Chutney, Butter und Brot.
Schieferplättli «Paysanne» 21.50 <i>Variation von Hatecke und Bouchérie Léger</i> Neuenburger Saucisse Marc & Lie, Speck, Salami und Bündnerfleisch-Salsiz aus dem Hause «Hatecke Samedan», dazu Butter und Brot.	Schieferplättli «Grand Cru» 29.50 <i>Bündnerfleisch von Hatecke</i> Feinstes Bündnerfleisch aus dem Hause «Hatecke Samedan» und gereifter Rohschinken, dazu Butter und Brot.
Portion marinierte Oliven «Maison» 6.50	Portion Parmesan 7.50 <i>Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds</i>

Aus der Küche

Gartensalat 12.50 mit Cherrytomaten & Kernenmix	Selbstgemachte Spargelcrème-Suppe 16.50 mit Jakobsmuschel 19.50
Büffelmozzarella 26.50 mit Cherrytomaten und Rucola	Frische Tagliatelle an Trüffelsauce 32.50
Lachs-Tatar 29.50 Meerrettichschaum, Salatbouquet, dazu Toast	Spargel-Ravioli 32.50 an Kräuter-Vinaigrette
Tatar vom Rind «Maison» 26.— Feinstes Rindfleisch zubereitet nach Art des Hauses auf Avocadocrème. Serviert mit Toast und Butter. als Hauptgang 34.— mit Cognac oder Whiskey + Fr. 3.50	Portion weisse Spargeln Vorspeise 28.— an Vinaigrette oder Hollandaise Hauptgang 36.— mit Frühkartoffeln + 5.—
	Steak vom Schweizer Kalb 64.— mit weissen Spargeln, Frühkartoffeln und Hollandaise

Dessert

Crème Brulée 14.50 Der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste	Traubensorbet 14.50 Serviert mit einem Schuss Monopole Blanc de blancs
--	--

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, Rauchlachs NO, Jakobsmuschel VT

Schaumweine im Offenausschank

Bâle Secco brut AOC

Baselbieter Vin Mousseux – Eigenkelterung BUESS

Rebsorten: Pinot Noir, Riesling-Sylvaner

Ausbau: Stahltank

Cüpli 8.50

Champagne « Laurent de Coulon »

Blanc de Blancs brut Grande Réserve

Rebsorte: Chardonnay

Ausbau: Flachengärung

14.50

MONOPOLE « ON ICE » Swiss-Made

Vin Mousseux demi-sec - Eigenbau BUESS SA Sissach

Serviert mit Eiswürfel und Früchten

Glas 12.—

Weissweine im Offenausschank

Baselbieter Riesling-Sylvaner

AOC Baselland 2022

BUESS Weinbau & Weinhandel – Sissach

Rebsorte: Riesling-Sylvaner

Ausbau: Stahltank

7.50

«Viridis» Sauvignon blanc

AOC Neuchâtel 2020

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Sauvignon blanc

Ausbau: Stahltank

8.50

«Azuris» Réserve du Trésorier

AOC Neuchâtel 2023

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Chasselas

Ausbau: Stahltank

7.50

«Duo Alba» Chardonnay Pinot Gris

AOC Neuchâtel 2021

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Gris

Ausbau: Stahltank

8.50

Roséweine im Offenausschank

«Roseus» Œil de Perdrix

AOC Neuchâtel 2024

Eigenbau - BUESS SA, Sissach

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: Stahltank

8.50

« Rubus »

Cabernet Franc Rosé 2021

Eigenbau - BUESS SA, Sissach

Rebsorte: Cabernet Franc

Ausbau: Stahltank

8.—

Rotweine im Offenausschank

Buusner Paradysli

AOC Baselland 2022

BUESS Weinbau & Weinhandel – Sissach

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: Stahltank

7.50

Merlot 2021

Swiss-Made Collection

Eigenbau BUESS Weinbau & Weinhandel AG - Sissach

Rebsorte: Merlot

Ausbau: Stahltank

8.—

«Le Bourguignon» Pinot Noir Grand Cru

AOC Neuchâtel 2014

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorte: Pinot Noir

Ausbau: Eichenfass

11.50

Purpuratus Merlot Cabernet Franc

AOC Neuchâtel 2021

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

Ausbau: Stahltank

9.—

Bier

« La Vouivre » Dorée BIO

Unfiltriertes Kraft-Bier aus La Chaux-de-Fonds

Alkohol: 5,2% / BIO Hopfen und Malz

8.—

Ueli Lager hell

Alkohol: 5,2% / Hopfen

6.—

Sorglos Ueli - Alkoholfreies Bier

6.—

Spirituosen

	Vol.	Inhalt	Preis		Vol.	Inhalt	Preis
Apéro / Bitter / Liqueur				Grappa			
Aperol	11%	4cl	8.—	Grappa delle Langhe	40%	2cl	9.50
Aperol «Spritz»		Glas	13.—	Grappa Berta	43%	2cl	9.50
Jsotta Aperitivo «SENZA»	0%	4cl	8.—	Gin			
Appenzeller	29%	4cl	8.—	Hendricks Gin	41%	4cl	11.50
Campari	23%	4cl	8.—	Monkey's Gin	47%	4cl	13.50
Martini Bianco	15%	4cl	8.—	Elephant London Dry Gin	45%	4cl	12.50
Riccard	45%	4cl	8.—	Le Tribute Gin	45%	4cl	15.—
Cynar	16.5 %	4cl	8.—	Ginuine «ZERO»	0%	4cl	8.—
Averna	29 %	4cl	8.50	Single-Malt-Whisky			
Baileys Irish cream	17%	4cl	8.50	Benromach 10 Years	43%	2cl	9.50
Disaronno originale	28%	4cl	8.50	Auchentoshan Tree Wood	43%	2cl	9.50
Limoncello	28%	4cl	8.50	Glenturret Single Malt Peated	43%	2cl	10.50
Jsotta «SENZA»	0%	4cl	8.—	Glenfiddich Sigle Malt Sherry Cask	43%	2cl	11.—
Obstbrände				Kilchoman Red Wine Single Cask	55.8%	2cl	21.—
Baselbieter Kirsch	40%	2cl	9.50	Cognac			
Calvados Morin Sélection AOC	40%	2cl	9.50	Cognac Hine VSOP	40%	2cl	9.50
Vielle Prune				Pierre Ferrand Réserve 1er Cru	42.3%	2cl	12.50
Les Royales de Nuits Saint Georges	40%	2cl	9.50	Jean Filloux Grande Champagne	40%	2cl	13.50
Château Souaillon Spezialbrände				Cognac XO A.E. Grande Champagne	40%	2cl	14.50
Lie Rouge	43%	2cl	8.50	Armagnac			
Lie Blanche	43%	2cl	8.50	Armagnac Darroze 20 ans	43%	2cl	17.50
Fine de pommes	43%	2cl	8.50	Rum			
Coing	43%	2cl	8.50	Ron Millonario de Peru XO	40%	2cl	22.50

Softgetränke

Eptinger Mineralwasser mit/ohne	33cl	4.50	Orangen- oder Tomatensaft Michel	20cl	6.—
Eptinger Mineralwasser mit/ohne	50cl	6.—	Sanbitter	10cl	5.—
Eptinger Mineralwasser mit/ohne	100cl	9.50	Grodino	17.5cl	6.—
Urbanes Wasser	50cl	3.—	Fever Tree Tonic Water	20cl	6.—
Coca Cola	33cl	5.—	Fever Tree Tonic Water mediterranean	20cl	6.—
Coca Cola Zero	33cl	5.—	Fever Tree Bitter Lemon	20cl	6.—
Ramseier Apfelsaftschorle	33cl	5.—	Chinotto Slow Food Lurisia	27cl	6.—
Ice Tea Lemon	33cl	5.—	Aranciata Slow Food Lurisia	27cl	6.—
			Fizzy Gazzosa ticinese Citro	35cl	6.50

Kaffee & Tee

Espresso	4.90	Kaffee Crème	4.90
Doppelter Espresso	6.—	Tee - fragen Sie bitte nach unserer Auswahl	4.50