

Unsere VinOptimum Hit's

Hausgemachte Suppe Fr. 11.50

Beefsteak Tatar «Maison»

Von unserem Hausmetzger, würzig, rassig oder scharf, serviert mit Toast und Butter.

Klein Fr. 25.50
Gross Fr. 32.50
mit Schuss Fr. +3.50

Fondue Vigneronne

(ab 2 Personen)

pro Person Fr. 42.50

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

Galettes (Buchweizencrêpes – Glutenfrei!)

Galette «mediterrane»

mit Artischocken, Cambozola, Champignons, Tomaten und Rohschinken gefüllt

Fr. 19.50

Galette «atlantic»

mit Rauchlachs und Sauerrahm gefüllt

Fr. 21.50

Galette «chèvre»

Mit Ziegenkäse, Honig, Baumnüsse & Trauben-Chutney

Fr. 23.50

Salat

grüner Beilagensalat

Garniert mit Parmesansplitter

Fr. 7.50

Unsere Schieferplättli

Schieferplättli «Pêcheur» Fr. 28.50

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

Schieferplättli «Paysanne» Fr. 18.50

(Hatecke und Trockenwürste aus Neuchâtel)

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

Schieferplättli «Grand Cru» Fr. 26.50

Das spezielle Bündnerfleisch aus dem Engadin und Rohschinken und eingelegten Tomaten - wird serviert mit Brot und Butter.

Schieferplättli «Sélection» Fr. 27.50

(Ausgesuchte Delikatessen von Hatecke und Maison Sterchi)

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

Schieferplättli «Vigneronne» Fr. 19.50

(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.

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

Bâle Secco brut AOC Baselland

Baselbieter Vin Mousseux

Cüpli Fr. 8.50

BUESS MONOPOLE « ON ICE »

Vin Mousseux Suisse – wird mit Eiswürfeln und Beerenmix serviert

Cüpli Fr. 11.00

Champagne «Laurent de Coulon» brut Blanc de Blancs Grand Réserve

Cüpli Fr. 14.50

Bellavista Franciacorta DOCG brut Alma Gran Cuvée

37.5 cl Fr. 43.00

Weissweine

pro dl

Azuris «La Réserve du Trésorier»

Chasselas AOC Neuchâtel 2020

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 7.50

Blassgelbes Kleid, typische Nase, die an Lindenblüten und Honig erinnert, fröhlicher, lebendiger Wein mit fein eingebundener Kohlensäure.

Viridis Sauvignon Blanc AOC Neuchâtel 2019

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 8.50

Helles schillerndes Kleid, elegante Nase, finessenreich, mit Cassisnoten und Holunderblütenaromen. Langer Abgang, mit einer frischen rassigen Säure.

Aureum Chardonnay AOC Neuchâtel 2018

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 8.50

Brillantes Goldgelb. Ganz typisches und intensives Bouquet mit Noten exotischer Früchte und Zitrusaromen. Wunderbare Harmonie

Iselis Bianco «Nasco di Cagliari» DOC 2018

Argiolas Antonio – Sardegna

Fr. 11.00

Delikat riechend nach Feldblumen; Kamille, Holunder, Iris. Aromen exotischer Früchte sowie zarten Kräutern. Angenehm am Gaumen mit einem Nachgeschmack von Mandeln.

Odé d'Aydie

AOP Pacheranc-du-Vic-Bilh 2019

Famille Laplace – Madiran, Frankreich

Fr. 8.50

Intensives gelb, frische exotische Früchte wie Grapefruit, Zitrus, Passionsfrucht und Ananas in der Nase. Am Gaumen komplex, frisch und gut strukturiert.

Roséweine

pro dl

Roseus Oeil de Perdrix AOC Neuchâtel 2020

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 8.50

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

Rotweine

pro dl

Purpuratus Merlot Cabernet Franc 2019

Château Souaillon – St. Blaise, Schweiz

Fr. 9.00

Im Glas 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.

Iselis Rosso

Monica di Sardegna Superiore DOC 2017

Argiolas Antonio SpA – Sardegna

Fr. 11.00

Im Glas Purpur, in der Nase vielschichtige Aromen von dunkler Kirsche, Pflaume, Mokka und einem Hauch Rosenblütenduft, auf der Zunge eine perfekte Kombination aus Frucht und Kraft mit eleganter Länge.

Don Jacobo v. ecol. Rioja DOCa 2017

Bodegas Corral – Rioja, Spanien

Fr. 8.00

Aromen von schwarzen Kirschen, Cassis und reifen roten Beeren – vollmundig und fruchtig, ein ausgewogener und runder Wein.

Dessertwein

pro dl

Château Monestier « La Tour » 2018

AOC Saussignac

Ch. Monestier – Frankreich

Fr. 14.50

Strohgelb. Aromen von kandierten Früchten, Aprikosen, Quitten, Honig und Lakritze. Intensiver

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
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
Swiss Mountain Tonic Water	20cl	Fr.	6.80
Ginuine «ZERO» - alkoholfrei	4cl	Fr.	6.50

Kaffee & Tee

Espresso		Fr.	4.80
Doppelter Espresso		Fr.	6.00
Corretto Grappa		Fr.	7.80
Kaffee Crème		Fr.	4.80
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.

Spirituosen

	Vol.	Inhalt	Preis
<u>Apéro / Bitter</u>			
Appenzeller	29%	4cl	Fr. 8.00
Campari	23%	4cl	Fr. 8.00
Riccard	45%	4cl	Fr. 8.50
<u>Obstbrände</u>			
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
<u>Château Souaillon Obstbrände</u>			
Lie Rouge	40%	2cl	Fr. 8.50
Lie Blanche	40%	2cl	Fr. 8.50
Fine de pommes	40%	2cl	Fr. 8.50
Coing	40%	2cl	Fr. 8.50
<u>Grappa</u>			
Grappa Langhe	40%	2cl	Fr. 9.50
Grappadi Amarone «Berta»	40%	2cl	Fr. 9.50
<u>Gin</u>			
Hendricks Gin	41%	4cl	Fr. 11.50
Monkey's Gin	47%	4cl	Fr. 12.50
Elephant London Dry Gin	45%	4cl	Fr. 16.50
Ginuline Original	40%	4cl	Fr. 12.50
Ginuline Swiss Apple	40%	4cl	Fr. 12.50
Ginuline Strawberry	40%	4cl	Fr. 12.50
Ginuline «ZERO» - alkoholfrei		4cl	Fr. 6.50
<u>Single-Malt-Whisky</u>			
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
<u>Cognac</u>			
Cognac Hine VSOP	40%	2cl	Fr. 12.50
Cognac XO Vielle Fine Champagne	40%	2cl	Fr. 16.00
<u>Armagnac</u>			
Armagnac Darroze 20 ans	43%	2cl	Fr. 17.50
<u>Rum</u>			
Ron Millonario de Peru XO	40%	2cl	Fr. 22.50