Apéro / Cocktails

Cava Villarnau Cüpli	11.00
Aperol Spritz	12.00
Hugo	12.00
Sanpellegrino Chinotto (Alkoholfrei)	6.00
Moscow Mule Berner Hanz Vodka, Limette, Ginger Beer	14.50
Basilisk Basel Dry Gin, Tonic	15.50

Softdrinks

	3 dl
Wasser mit oder ohne Kohlensäure	4.50
Cola	5.00
Hausgemachter Eistee	5.50
Bio-Blutorangen-Lemonade	6.00
Ramseier Süssmost /Apfelschorle	5.50

Flaschengetränke

Coca Cola oder Zero	5.50
Rivella rot oder blau	5.50
El Tony Mate	6.00
Sinalco	5.50
Gazosa Fizzy Mandarine oder Himbeere	6.50
Spritz Bio-Rhabarberschorle	6.00

Bier frisch vom Fass

Feldschlösschen Lagerbier 4.8%	5.20
Appenzeller Amberbier 5.4%	5.50

Flaschenbiere

Somersby Apple 4,5% 33cl	6.50
Bio-Unser Bier Blond 5% 33cl	6.50
Ueli-Bier Basilisk 5,4% 33cl	6.50
Köstritzer Schwarzbier 4.8% 33cl	7.00
Brewdog Punk IPA 5.4% 33cl	7.50
Alkoholfrei Weizenbier 0.5 % 33cl	7.00
Feldschlösschen Alkoholfrei 0.5 % 33 cl	6.50

Roséwein

	1 dl
Cuvée d'Or Rosé, Siebe Dupf–BL	8.00

Weissweine

Runchet Merlot Bianco del Ticino, Tamborini	8.00
Baselbieter Cabernet Blanc, Siebe Dupf-BL	8.00

ROTWEINE

Maispracher Pinot Noir, Siebe Dupf-BL	8.50
Rioja El Primavera, Bodegas Tierra, Spanien	8.50
Cubardi primitivo, Schola Sarmenti, Apulien	8.50
Just Zweigelt, Weingut Ernst, Österreich	8.50
Ripasso Corte Sant`Anna, Veneto, Italien	8.50

Tagesmenus

MENU 1 (VEGI)
Basler Mehlsuppe mit Käse oder Salat
Tagliatelle an feiner Kräuterrahmsauce mit Nüssen, Zucchetti, Champignons und Parmesan
Basel flour soup with cheese or salad
Tagliatelle in a fine herb cream sauce with nuts, courgettes, mushrooms and Parmesan cheese
23.00

MENU 2
Basler Mehlsuppe mit Käse oder Salat
Spätzli-Pfanne mit Chipolata (CH), frischen Austernpilzen und Broccoli an feiner Senfsauce
Basel flour soup with cheese or salad
Spätzli pan with chipolata, fresh oyster mushrooms and broccoli with a fine mustard sauce
25.00

MENU 3
Basler Mehlsuppe mit Käse oder Salat
Hausgemachter Poulet-Cordon-Bleu (CH)
dazu Pommes Frites
und Tagesgemüse
Basel flour soup with cheese or salad
Homemade chicken cordon bleu served with french fries and vegetables
27.00

FISCH-MENU
Basler Mehlsuppe mit Käse oder Salat
Gebratene Forellenfilet (I)
an feiner Zitronen-Hollandaisesauce, auf buntem Gemüse-Kartoffelbett
Basel flour soup with cheese or salad
Fried trout fillet on a bed of vegetables-freid potatoes with a fine lemon hollandaise sauce
30.00

Hausgemachte Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT COINTREAU
garniert mit Orangen und Schlagrahm 10.00

BASILIKUM-GRAND-MARNIER-PANNA-COTTA
mit marinierten Erdbeeren 10.00

ERDBEER-MINZE-PARFAIT
mit Schokoladensplitter, Schlagrahm, verfeinert mit Kirsch 12.00

Lust auf Eis und Grappa?
Fragen Sie uns nach unserer Glace-Grappa Karte

Bundesbahn seit 1996

Bähnli-Burger (CH) 26.00
Rindfleischburger mit Speck , Raclettekäse, Rucola, Tomaten, Gurken, frittierten Zwiebeln, pikantem Pommery Senf-Safran-Dip, Pommes Frites oder verschiedene Salate
Beef burger with bacon , raclette cheese, rocket, tomatoes, gherkins, fried onions, spicy-mustard-saffron-dip, French fries or various salads

Chef-Salat (CH) ❀ 26.00
Pouletbrust gefüllt mit Aprikosen und Chili, Kokosnussmantel, auf buntem Salat, an feiner Honig-Senf-Dressing, Parmesansplitter, Erdbeeren, Kernen und Süss-Kartoffelchips
Chicken breast stuffed with apricots and chili, on a colourful salad, honey-mustard dressing, Parmesan shavings, strawberries , seeds, sweet potato crisps

Wurst-Käse-Salat ❀ (CH) 24.00
mit Greyerzer Käse, dazu Pommes Frites
Sausage and cheese salad, with Gruyère cheese, served with french fries

Schweinsschnitzel paniert (CH) 25.00
dazu Pommes Frites oder verschiedene Salate
Breaded pork escalope, served with french fries or various salad

Frische Kalbsleberli (CH) ❀ 27.00
mit Frühlingszwiebeln, Chili und Vodka, auf grünem Blattsalat
Fresh calf's liver, spring onions, chili, refined with vodka, green salad

Schweins-Cordon-Bleu (CH) 31.00
gefüllt mit Gruyère-Käse und geräuchertem Schinken, dazu Pommes Frites oder diverse Salate
Pork cordon bleu filled with gruyere cheese, smoked ham, french fries or salads

VEGI-SAMOSA 23.00
Indische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse auf buntem Salat an Honig-Senf-Dressing, Orangen und Sweet-Chilisauce
Samosa Indian dumplings stuffed with vegetables on a colourful salad with honey mustard dressing, orange and sweet chilli sauce

PASTA-CASARECCE (PT) 26.00
Pasta mit Pulpo, Oliven, Frühlingszwiebeln und Chili auf Tomatensauce
Pasta with pulpo, olives, spring onions and chilli, on tomato sauce

Café

Kaffee, Espresso, Tee	5.00
Cappuccino, Latte Macchiato, Café freddo	5.50
Doppio	6.50

"Wir nehmen Rücksicht auf Ihre Ernährungs-Vorgaben und-Wünsche.
Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie an einer Nahrungsmittel-Unverträglichkeit leiden!
„Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer"