



Unser Speiseangebot am Wochenende

Etwas kleines Warmes / Small hot dishes

CHF

Kleine Kokos-Erbesen-Suppe mit Hausbrot (A,L)
Coconut pea soup with bread (A,L)

7.00

Quinoa-Zitronen-Salat
mit Spargeln, Broccoli, Kernen und Feta (A,G,H,M)
*Quino lemon salad with asparagus,
broccoli, seeds and feta cheese (A,G,H,M)*

16.00

Süßes / Dessert

CHF

Hausgemachter Kuchen (A,C,G,H)
Homemade cake or tart (A,C,G,H)

6.00



Die Weinempfehlung des Monats:

Passend zu unseren Frühlingsgerichten

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023

Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

Für diesen Blauburgunder wurde spät gelesenes Traubengut aus den Gemeinden Buus, Magden, Maisprach, Sissach, Gelterkinden und Wintersingen gemeinsam im Stahltank gekeltert.

Verwendung:

Fleischgerichte, Vegetarische Küche, Pasta etc. Sehr vielseitig einsetzbar.

Empfohlene Serviertemperatur: 18°C

Geschmack:

Sattes, lebendiges Kirschrot. Offenes, intensives, beeriges Pinot Noir Bouquet. Weicher, süsser Gaumenfluss mit gut eingebundener Säure. Samtiger, noch etwas nach Reife verlangender Gerbstoff.

Kurz: Reinstes Pinot Noir Vergnügen.

10 cl zu 9.00 CHF

75 cl zu 63.00 CHF



Schaumweine offen cl CHF

Cava «Avinyó brut Nature Reserva» D.O.
Avinyó Finca can Fontanals, Katalonien, Spanien
Traubensorten: Pansa Blanca (Xarel-lo), Parellada, Macabeo 10cl 9.00

Offene Weine Weiss cl CHF

Gutedel AOC 2023
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel 10cl 7.50

Riesling-Sylvaner AOC 2023
Kellerei Siebe Dupf, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Riesling-Sylvaner 10cl 8.00

Bourée Bianco di Merlot Ticino DOC 2023
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz
Traubensorte: Merlot 10cl 9.50

Langhe DOC Arneis 2024
Davide Bevione, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis 10cl 8.00

Blanco de Tempranillo 2023
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien
Traubensorte: Tempranillo 10cl 8.00



Offener Wein Rosé cl CHF

Klus 177 Le Rose Bio 2023
Klus Aesch, Baselland, Schweiz
Traubensorten: Pinot Noir, Gallotta, Mara 10cl 8.00

Offene Weine Rot cl CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023
Siebe Dupf Kellnerei, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir 10cl 9.00

Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2020
La Selva Bioagricola, Toskana, Italien
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot 10 cl 9.00

Il Sangiovese Predappio 2022
Noelia Ricci, Emilia-Romagna, Italien
Traubensorte: Sangiovese 10cl 9.50

Gaudeamus D.O. 2022
Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien
Traubensorte: Tempranillo 10cl 9.00



Schaumweine in Flaschen

cl

CHF

Cava «Avinyó brut Nature Reserva» D.O.
Avinyó Finca can Fontanals, Katalonien, Spanien
Traubensorten: Pansa Blanca (Xarel-lo), Parellada, Macabeo

75cl

63.00

Prosecco Superiore Valdobbiandene, DOCG
Casanova Carat, Veneto, Italien
Traubensorte: Glera

75cl

56.00

Flaschenweine Weiss

cl

CHF

Gutedel AOC 2023
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Gutedel

75cl

52.00

Riesling-Sylvaner AOC 2023
Kellerei Siebe Dupf, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Riesling-Sylvaner

75cl

56.00

Bourée Bianco di Merlot Ticino DOC 2023
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz
Traubensorte: Merlot

75cl

66.00

Langhe DOC Arneis 2024
Davide Bevione, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis

10cl

56.00

Blanco de Tempranillo 2023
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien
Traubensorte: Tempranillo

75cl

56.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 8.1% MwSt



Flaschenweine Rosé

cl

CHF

Klus 177 Le Rose Bio 2023
Klus Aesch, Baselland, Schweiz
Traubensorten: Pinot Noir, Gallotta, Mara

75cl

56.00

Flaschenweine Rot

cl

CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023
Siebe Dupf Kellnerei, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir

75cl

63.00

Hohle Gasse Pinot Noir 2021
Urs Jauslin, Baselland, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir

75cl

82.00

Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2020
La Selva Bioagricola, Toskana, Italien
Traubensorten: 85% Sangiovese, 15% Merlot

75 cl

63.00

Il Sangiovese Predappio 2022
Noelia Ricci, Emilia-Romagna, Italien
Traubensorte: Sangiovese

75cl

66.00

Gaudeamus D.O. 2022
Hermanos del Villar, Ribera del Duero, Spanien
Traubensorte: Tempranillo

75cl

63.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken (CHF) und inklusive 8.1% MwSt

Alkoholfreie Getränke

	cl	CHF
Valser Wasser mit Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/8.50
Valser Wasser ohne Kohlensäure	33cl/75cl	4.50/8.50
Coca Cola, Cola zero	33cl	5.00
Rivella Rot, Blau	33cl	5.00
Tonic/Bitter Lemon	20cl	5.00
Apfelsaft	33cl	5.00
Apfelsaft-Schorle	33cl	5.00
Rhabarber-Schorle	33cl	5.00
Fizzy Gazosa: Limone, Mandarine, Himbeere	35cl	5.50
Hausgemachter Eistee	30cl	5.00

Biere

		CHF
Ueli Bier Spezial	33cl	5.50
Ueli Bier Sorglos, alkoholfrei	33cl	5.50
Panaché	33cl	5.50

Naturtrübes TUT-Anch-Ueli	30cl	5.30
----------------------------------	------	------

Gebraut nach einem 4500 Jahre alten ägyptischen Rezept mit Datteln und Emmer.

In der Nase duftet das Bier nach Biskuits, gelben Früchten und feinen Dattelaromen. Das vollmundige, samtige Bier zeichnet sich durch seine perfekte Balance und den leicht süsslichen Abgang aus.

Aperitifs

	Vol.	cl	CHF
Apérol Spritz			12.00
Hugo			12.00
Martini Weiss/Rot	16%	4cl	8.00
Campari	17%	4cl	8.00

Spirituosen

	Vol.	cl	CHF
Grappa			
Diverse Grappas nach Angebot	42%	2cl	15.00
Gin			
Diverse Gins nach Angebot		4cl	12.00
Zusatz Tonic			+3.00
Single Malt Whisky	46%	2cl	14.00
Fruchtbrände			
Baselbieter Kirsch	43%	2cl	7.00
Baselbieter Williams	43%	2cl	7.00
Cuvée d`Or Marc	43%	2cl	9.00



Warme Getränke

CHF

Kaffee	4.90
Espresso	4.70
Milchkaffee (Schale)	5.10
Espresso Macchiato	4.90
Cappuccino, Latte Macchiato	5.30
Doppelter Espresso	5.90
Heisse Schokolade	5.30
Latte Freddo	5.90

Es sind alle Heissgetränke auch mit pflanzlicher Milch erhältlich.

Verschiedene Teesorten	4.90
Assam, Earl Grey, Grün «Asia Superior Blatt», Pfefferminze, Bio Verveine, Bio Früchte oder Ingwer-Orange	



Deklaration der Produkte

Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und das unser Gemüse, wenn immer möglich von unseren regionalen Produzenten stammen. Unsere Fleisch- Fisch und Brotprodukte stammen aus der Schweiz. Kaffee und Zucker sind Fairtrade zertifiziert.

Allergene auf der Speisekarte

A	=	Glutenhaltiges Getreide
B	=	Krebstiere oder daraus gewonnene Erzeugnisse
C	=	Eier von Geflügel
D	=	Fisch oder daraus gewonnene Erzeugnisse
E	=	Erdnüsse
F	=	Sojabohnen
G	=	Milch von Säugetieren
H	=	Schalenfrüchte
L	=	Sellerie
M	=	Senf
N	=	Sesam
O	=	Schwefeldioxid und Sulfite
R	=	Weichtiere, wie etwa Muscheln und Schnecken
V	=	vegan