



# M E N U

# MITTAG

Campari Spritz	13
Cava	9
Vermentino	8

## VORSPIISE

Gourmet-Sardellen aus Kantabrien (Konserve), Butter, Brot	12
Saisonsalat <sup>∨</sup> oder grüner Spargel-Salat an Sauce Vinaigrette <sup>∨</sup>	12
Fenchelsalat mit Parmigiano oder Chèvre Chaud <sup>∨</sup>	16
Burrata mit Carpaccio di Pomodori <sup>∨</sup>	16
Insalata di Polpo	20
Pollo Tonnato	14/22
Rindscarpaccio	18/26

## PASTA & MEHR

Tagliatelle al Limone <sup>∨</sup>	26
Tagliatelle mit Spargeln, Erbsen, Zitronenrahmsauce <sup>∨</sup>	26
Spaghetti mit Bärlauch <sup>∨</sup>	26
Luganerschnitzel, Pommes Frites	32
Rindsfiletwürfel an Dijonsauce, Tagliatelle	35
Kalbspailard, Saisongemüse	39

# TAGESSPEZIALITÄTE

## AKTUELLI FEINI MENÜS GEMÄSS DR SCHWARZE TAFELE

### DESSERT

Vanilleglace / darüber Espresso oder Olivenöl oder Vermouth	8/12
Himbeer-Törtli	12
Tiramisu	12
Mousse au Chocolat	12
St. Honoré	12
Zitronensorbet / mit Vodka	8/12
Käseauswahl / mit Sherry oder Moscatel	18/24

### ALKOHOLFREIS

Wasser ohne/mit Kohlensäure	3 dl/5 dl/1 L	4/6/9
Eistee hausgemacht	3 dl/5 dl/1 L	5/7/11
Apfelschorle aus Muttenz/BL	3 dl/5 dl/1 L	5/7/11
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	3 dl	5
Rivella rot/blau	3 dl	5
Elmer Citro	3 dl	5
Orangina Bauchflasche	3 dl	5
Festivo Portofino	2,5 dl	6
Fever Tree Soda / Fever Tree Ginger Beer / Tonic Fever Tree Mediterranean	2 dl	6
El Tony Mate	3,3 dl	6
Relax Blueberry Lavender Vitamin	5 dl	7

# APÉRO

Apérol Spritz / Campari Spritz / Crodino Spritz / Sarti Spritz		13
Cava / Prosecco / Champagner		9/10/17
Americano / Negroni Sbagliato / Negroni		13/15/17
Tinto de Verano		13
Tinto de Verano / alkoholfrei		13
Wermut Ataman vom Fass / Pastis Ricard	4 cl	10
Crodino alkoholfrei	1,75 dl	6

# BIER & SAFT

Feldschlösschen Lager offen	3 dl	5,5
Feldschlösschen Alkoholfrei	3,3 dl	6
Feldschlösschen Dunkel	3,3 dl	6
Feldschlösschen Weizen	3,3 dl	6
San Miguel Fresca	3,3 dl	6
Super Bock glutenfrei	3,3 dl	6
Saft Trüb Möhl Bügelflasche	5 dl	8

# WYSSE

Verdejo (ESP)	Finca el Empecinado	1 dl/FI	7/49
Vermentino (ITA)	Antonella Corda	1 dl/FI	8/56
St. Saphorin (CH)	Bujard	1 dl/FI	10/70
Priorat (ESP)	Llum d'Alba	1 dl/FI	11/77

# ROSÉ

Garnacha (ESP)	Viña Zorzal	1 dl/FI	7/49
Susumaniello Rosato Salento IGT (ITA)	Li Veli	1 dl/FI	10/70
Merops (CH)	Domaine Mathieu, Chalais VS	1 dl/FI	10/70

# ROOTE

<b>Rote Struss (ESP)</b>	<b>Monastrell</b>	<b>1 dl/FI</b>	<b>7/49</b>
Quadis Joven (ESP)	Tempranillo, Merlot, Syrah, Tintilla de Rota	1 dl/FI	7/49
Indio (ITA)	Cabernet Sauvignon, Montepulciano d'Abruzzo	1 dl/FI	8/56
Salice Salentino Passamante DOC (ITA)	Negroamaro	1 dl/FI	8/56
Rioja – Pies Negros (ESP)	Tempranillo, Graciano	1 dl/FI	10/70
Pinot Noir, Wallis (CH)	Pinot Noir	1 dl/FI	10/70
Piastraia Bolgheri Superiore DOC (ITA)	Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon	1 dl/FI	14/98

Mehr feine Weine gibt's auf unserer **Weinkarte**

# KAFFI & TEE

Kaffee, Espresso / Doppelt	5/7
Corretto / Carajillo	11
Tee	5

# DRINKS

Gin Tonic	Bombay / BullDog / Hendricks	4 cl	13/14/15
Wodka (Mate, Soda etc.)	Skyy / Absolut	4 cl	15
Rum Cola	Appleton / Havanna 7 Years	4 cl	16/17
Whisky Cola	Ballantines / Jack Daniels	4 cl	15/17
Gin 0% mit Tonic	Tangueray alkoholfrei	4 cl	15

# DIGÉSTIF

Moscatel Vino del Licor	1 dl	10
Moscato d'Asti DOCG	1 dl	11
Vin Santo La Sala & Cantucci da Graziella	4 cl	15
Vermouth Original Ataman vom Fass	5 cl	10
Sherry Eva	5 cl	8
Sherry Pedro Ximenez de Anada	5 cl	12
Sherry Pedro Ximenez Solera 1927	5 cl	13
Brandy Gran Reserva (Palomina Fina)	2 cl	11
Grappa Paesanella Bianco	2 cl	8
Grappa Berta Elisi	2 cl	9
Grappa Berta Tre Soli	2 cl	14
Grappa Ornellaia Eligo	2 cl	11
Vieille Prune / Pomme / Poire / Abricotine (Fassbind)	4 cl	12
Amara Sicilia	4 cl	10
The Balvenie 12 Years	4 cl	18

Fleisch (Metzgerei Grauwiler, Basel): Rind, Kalb, Schwein, Poulet alle CH;

Jamon und Secreto (ESP), Calamari (ITA), Crevetten (VNM)

Pasta Ripiena: Che Vuoi, Basel

V = vegetarisch

Unverträglichkeiten, Allergene? Unser Service-Team gibt gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Infos und

Deklarationen

