



M E N U

MITTAG

Campari Spritz	13
Cava	9
Vermentino	8

VORSPIISE

Gourmet-Sardellen oder -Sardinillas (Konserve), Butter, Brot	12
Saisonsalat ^v	12
Fenchelsalat mit Parmigiano oder paniertem Chèvre Chaud ^v	14/16
Insalata di Polpo auf Fenchel	22
Vitello Tonnato	19/27

PASTA

Tagliatelle al Limone [✓]	26
Penne Diavolo [✓]	26
Spaghetti al Ragù Bolognese	27

HAUPTSPIISE

Hausgemachter Hackbraten, Gemüsereis (am Do mit Kartoffelstock & Erbsli)	28
Luganerschnitzel, Pommes Frites	32
Rindsfiletwürfel an Dijonsauce, Tagliatelle	35

DESSERT

Vanilleglacé / darüber Espresso oder Olivenöl oder Vermouth	8/12
St. Honoré	12
Tiramisù	12
Mousse au Chocolat	12
Zitronensorbet / mit Vodka	8/12

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 Muttentz/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

APÉRO

Apérol Spritz / Campari Spritz / Crodino Spritz / Sarti Spritz		13
Cava / Prosecco		9/10
Americano / Negroni Sbagliato / Negroni		13/15/17
Tinto de Verano		13
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
San Miguel Fresca	3,3 dl	6
Super Bock glutenfrei	3,3 dl	6
Saft Trüb Möhl Bügelflasche	5 dl	8
Hacker Pschorr Weizen	5 dl	10

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
Miraval (F)	Weingut Brad Pitt, Côtes de Provence	1dl / FI	11/77

ROOTE

Rote Struss (ESP)	Monastrell	1 dl/FI	7/49
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.)	Sky / 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	Tangeray alkoholfrei	4 cl	15

DIGÉSTIF

Moscatel Vino del Licor	1 dl	10
Moscato d'Asti DOCG	7.5 dl	77
Vin Santo La Sala & Cantucci da Graziella	4 cl	15
Vermouth Original Ataman vom Fass	5 cl	10
Calvados V.S.O.P.	4 cl	12
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	2 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 Grauwiller, Basel): Rind, Kalb, Schwein, Poulet alle CH;

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

Brot: Bäckerei Sutter

V = vegetarisch

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

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Infos und

Deklarationen

