



Unser Herbstangebot am Wochenende

Wir haben für Sie eine Auswahl an Gerichten aus unserer Herbstkarte zusammengestellt.

Geniessen Sie unsere frische Küche in gewohnter Atmosphäre.

E Guete !

Our autumn offer at the weekend

We have put together a selection of dishes for you from our autumn menu.

Enjoy our fresh cuisine in the familiar atmosphere.

E Guete !

Vorspeisen / Starters

Suppe des Tages Soup of the day	CHF 8.00
Salat des Tages Salad of the day	CHF 8.00

Leckere Bistro-Salate / Delicious Bistro salads

Kleiner Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (C,G,M,O) Small antique salad with raw vegetables, peperonata, olives and seeds (C,G,M,O)	CHF 13.00
Grosser Antikensalat mit Rohkost, Peperonata, Oliven und Kernen (C,G,M,O) Large antique salad with raw vegetables, peperonata, olives and seeds (C,G,M,O)	CHF 18.00
Herbstlicher Blattsalat mit Pilzen, Kürbis, Kernen, Croûtons und Pancetta-Chips (H,M) Autumnal leaf salad with mushrooms, pumpkin, seeds, croutons and pancetta crisps (H,M)	CHF 19.00

Sie dürfen unsere Salate nach Wunsch ergänzen mit:
You may supplement the antique salad with:

Ziegenkäse (Chèvre) Goat cheese (Chèvre)	+8.00
Gebratene Pouletbrust in Streifen geschnitten Roasted chicken breast, cut in strips	+10.00
Garnelenspiess Prawn skewer	+10.00

Wählen Sie Ihre gewünschte Salatsauce:

Haussauce (C,G,M,O), Essig & Öl (V) oder Himbeervinaigrette (H,M)
Choose your dressing:
Our homemade dressing (C,G,M,O), vinegar & oil (V) or Raspberry vinaigrette (H,M)

Vegetarisches Saisonggericht / Vegetarian seasonal dish CHF

Pasta mit Fenchel, Oliven, Dörrtomaten, Kernen und Feta-Kräuter-Rahm (A,C,G,O) Pasta with fennel, olives, dried tomatoes, seeds and feta and herb cream (A,C,G,O)	CHF 24.00
--	-----------

Fischgericht / Fish dish CHF

Das Einmalige: Risotto «Milanese» mit Safran, kurz gebratene Crevetten, Oliven, Kapern, Tomaten und Sbrinz (D,G,O) The unique dish: Risotto 'Milanese' with saffron, briefly fried prawns, olives, capers, tomatoes and Sbrinz (D,G,O)	CHF 29.00
---	-----------

Süsser Abschluss / Sweet finish CHF

Hausgemachter Kuchen oder «Waaie» (A,C,G,H) Homemade cake or tart (A/C/G/H)	CHF 6.00
Hausgemachtes Sorbet oder Glacé, je nach Angebot Homemade sorbet or ice cream, by offer	CHF 4.00
Affogato al Caffè	CHF 8.00

Die Weinempfehlung des Monats:

Passend zu unseren Herbstgerichten

**Colli dell'Uccellina,
Morellino di Scansano, DOCG Riserva 2020**

La Selva Bioagricola, Toskana, Italien

Naturland Fair zertifiziert. Gekeltert aus den besten Sangiovese- und Merlot-Trauben des Weinbergs *Colli dell'Uccellina*. Kompakte, gehaltvolle, gefällige Frucht mit dezent würzigen Noten. Ein Morellino, der in der Spitzenklasse mitspielt.

Verwendung:

Perfekter Begleiter zu Rinderschmorbraten, Wild und würzigen Fleischgerichten, Gerichten mit Rahmsauce, zu Pasta und Käse.
Serviertemperatur 18°C.

Herstellung:

12 Monate in französischen Barriques (Allier) und 12 Monate in der Flasche

Geschmack:

Ein typischer Vertreter seiner Klasse mit hervorragender Frucht und dezent würzigen Noten, die er durch den 12-monatigen Ausbau im Barrique erhält.

10cl zu 9.00 CHF

75cl zu 65.00 CHF



Schaumweine offen cl CHF

Avinyó Brut Nature Reserva CAVA
Avinyó DO Cava, Penedès, Spanien
Traubensorten: Pansa Blanca, Parellada, Macabeo 10cl 9.00

Offene Weine Weiss cl CHF

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

Bourée Bianco di Merlot Ticino 2022 DOC
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz
Traubensorte: Merlot 10cl 9.50

Blanco de Tempranillo 2022
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien
Traubensorte: Tempranillo 10cl 8.00

Roero Arneis, DOCG 2023
Fratelli Ponte, Piemont, Italien
Traubensorte: Arneis 10cl 8.00



Offener Wein Rosé cl CHF

Sonnemont, Domaine du Haut-Perron 2021
Guy Allion, Loire, Frankreich
Traubensorte: Gamay 10cl 7.50

Offene Weine Rot cl CHF

Pinot Noir Fläsch, AOC 2021/2022
Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz
Traubensorte: Pinot Noir 10cl 8.50

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
Traubensorten: Sangiovese 10cl 9.50

Gaudeamus D.O. 2021
Hermanos del Villar, D.O.,
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, Penedès, 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

Bourée Bianco di Merlot Ticino 2022 DOC
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz

Traubensorte: Merlot 75cl

66.00

Blanco de Tempranillo 2022
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,
Kastilien, Spanien

Traubensorte: Tempranillo 75cl

56.00

Roero Arneis, DOCG 2023
Fratelli Ponte, Piemont, Italien

Traubensorte: Arneis 75cl

56.00

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



Flaschenweine Rosé

cl

CHF

Sonnemont, Domaine du Haut-Perron 2021
Guy Allion, Loire, Frankreich

Traubensorte: Gamay 75cl 52.00

Flaschenweine Rot

cl

CHF

Pinot Noir Fläsch, AOC 2021/2022
Thomas Marugg, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir 75cl 56.00

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 65.00

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

Traubensorten: Sangiovese 75cl 66.00

Gaudeamus D.O. 2021
Hermanos del Villar, D.O.
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

Die Pouletbrust und der Rauchspeck stammen aus der Schweiz. Garnelen sind ASC zertifiziert und stammen aus Vietnam. Unser Brot wird in der Schweiz gebacken, Kaffee und Zucker sind Fairtrade-zertifiziert. Das Gemüse beziehen wir vorwiegend von Produzenten aus der Region. Gerne können Sie sich mit dem folgenden QR-Code informieren:



Allergene auf der Speisekarte

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