

Kleine Karte

(Mittwoch bis Sonntag 14:00 - 17:30)

Apéro (pro Glas mit Brot)	5
- Marinierte Oliven	
- Geröstete Nüsse	
- No-Waste Chips	
- Marinierte Feta Würfel	
- Berner Schwingerkäse	
- Jenzer Landrauchschinken	
- Nostrano Salami	
Portion Pommes Frites	8
Rüepli-Ingwersuppe	9
mit Kokosmilch	
Croque Monsieur	5
mit Käse und Schinken	
Hausgemachte Cakes	4
Zitrone / Schoggi	
Gasparini Glace (Becher 140ml)	5
- Eiscafé	
- Haselnuss-Pistache	
- Holunder-Limette	
- Zitrone-Mandarine (Vegan)	
- Rahmtäfelì	
- Baselbieter Chirsijoghurt	
- Vanille-Erdbeere	
- Vanille-Schoggi	

Abendkarte

(Mittwoch bis Samstag ab 17:30)

Vorspeisen

- | | |
|--|---------|
| Hof-Nachos | 9 |
| Schweizer Maischips gemischt mit marinierten Jalapeños, Cheddar und Sauerrahm | |
| No-Waste Chips | 4 |
| Knusprige Gemüsechips aus Abschnitten (Es het solangs het) | |
| Saisonal, gemischter Blattsalat | 8 |
| An Haus- oder saisonalem Dressing | |
| Zweifarbige Spargelmosaik | 14 |
| Mit gerösteten Spitzen und Bärlauch-Mayo | |
| Hof-Tartar vom Schweizer Rind | 100g 26 |
| Mariniert mit Zitrone und Olivenöl mit gebeiztem Eigelb auf Kräutersalat, serviert mit hausgemachter Brioche | |
| Spargelcremesuppe | 12 |
| Mit knusprigen Croutons | |
| Tomatensalat und frische Burrata | 14 |
| Mit grilliertem Pfirsich und Pesto | |

Hauptgänge

Vom Natura Beef & Baselbieter Rind aus Mutterkuhhaltung

Tagesangebot vom Natura Beef	39
Rinds Tagliata von der «Spinne» mit Chimi Churri, Rucola und Parmesan dazu Bratkartoffeln	38

Vom Schweizer Freiland Poulet

Crispy-Chicken-Burger mit Coleslaw und Bratkartoffeln	29
Oberschenkelsteak (ohne Knochen) auf cremiger Peperoni-Paprikapasta	32

Von den Bio-Feldern von Markus Lohr

Vegetarisches Tagesangebot nach Saison und Verfügbarkeit	29
---	----

Aus dem Wasser

Saibling und Rauchforelle aus Kaiseraugst mit grünem Spargel und Cherry-Tomaten, dazu Stampf	39
--	----

Für Pasta- und Risotto LiebhaberInnen

Orecchiette mit saisonalem Kräuter-Pesto und frischer Burrata	28
Cremiges Weissweinrisotto mit geröstetem Ratatouille und Pinienkernen	28
Optional mit karamellisiertem Camembert	+8

Kinderkarte

Hackfleischbällchen und Kartoffelstock	16
Nüdeli mit Tomatensauce	15
Kinderpizza	15

Desserts

Mandelküchlein mit gerösteten Nüssen, Blutorange und Karamell	14
Chef's Schokoladenkuchen «Amor» mit Vanilleschaum	12
San Sebastian Cheesecake mit saisonaalem Früchtecoulis	10

Zu Allergenen und anderen Inhaltsstoffen
gibt unser Personal gerne Auskunft.
Wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir
NUR Schweizer Fleisch und Fisch.

Alle Preise in Schweizer Franken und der aktuellen MWST.