

# Kleine Karte

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

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Apéro</b> (pro Glas mit Brot)      | 5 |
| - Marinierte Oliven                   |   |
| - Geröstete Nüsse                     |   |
| - No-Waste Chips                      |   |
| - Marinierte Feta Würfel              |   |
| - Berner Schwingerkäse                |   |
| - Jenzer Landrauchschinken            |   |
| - Nostrano Salami                     |   |
| <br>                                  |   |
| <b>Portion Pommes Frites</b>          | 8 |
| <br>                                  |   |
| <b>Tiroler Cake</b>                   | 4 |
| Mit Haselnuss und Schokolade          |   |
| <br>                                  |   |
| <b>Gasparini Glace</b> (Becher 140ml) | 5 |
| - Eiscafé                             |   |
| - Haselnuss-Pistache                  |   |
| - Holunder-Limette                    |   |
| - Zitrone-Mandarine (Vegan)           |   |
| - Rahmtäfelì                          |   |
| - Vanille-Erdbeere                    |   |
| - Vanille-Schoggi                     |   |

# Abendkarte

(Mittwoch bis Samstag ab 17:30)

## Vorspeisen

- |  |         |
|--|---------|
| <b>Hof-Nachos</b>  | 9       |
| Schweizer Maischips gemischt mit marinierten Jalapeños, Cheddar und Sauerrahm                                |         |
| <b>No-Waste Chips</b>  | 4       |
| Knusprige Gemüsechips aus Abschnitten (Es het solangs het)   |         |
| <b>Saisonal, gemischter Blattsalat</b>   | 8       |
| An Haus- oder saisonalem Dressing  |         |
| <b>Geräucherte Entenbrust</b>  | 18      |
| Mit hausgemachtem Dijon-Senf, grünem Apfel und Landkresse  |         |
| <b>Hof-Tartar vom Schweizer Rind</b>   | 100g 26 |
| Mariniert mit Zitrone und Olivenöl mit gebeiztem Eigelb auf Kräutersalat, serviert mit hausgemachter Brioche |         |
| <b>Tomatensalat und frische Burrata</b>  | 14      |
| Mit grilliertem Pfirsich und Pesto   |         |

## Hauptgänge

### Vom Natura Beef & Baselbieter Rind aus Mutterkuhhaltung

Tagesangebot vom Natura Beef 39

Grillierte Rindsspinne der Metzgerei  
Jenzer auf getrüffelten Kartoffeln mit  
Chimichurri und wilden Brokkoli 42

«Steak et Frites» 56  
Entrecôte (ca. 220g) mit Café de  
Paris Sauce und Pommes Frites

### Vom Schweizer Freiland Poulet

Crispy-Chicken-Burger mit Coleslaw  
und Bratkartoffeln 29

### Aus dem Wasser

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

### Gemüse im Fokus

Gerösteter Blumenkohl auf Tahini  
mit Granatapfel und Pesto 29

### Für Pasta- und Risotto LiebhaberInnen

Orecchiette mit saisonalem  
Kräuter-Pesto und frischer Burrata 28

Cremiges Weissweinsrisotto 28  
mit geröstetem Ratatouille und  
Pinienkernen

Optional mit karamellisiertem  
Camembert +8

### Kinderkarte

Hackfleischbällchen und Kartoffelstock 16

Nüdeli mit Tomatensauce 15

Kinderpizza 15

## Desserts

|  |    |
|--|----|
| Mandelküchlein mit gerösteten Nüssen,<br>Blutorange und Karamell | 14 |
| Chef's Schokoladenkuchen «Amor»<br>mit Vanilleschaum             | 12 |
| San Sebastian Cheesecake mit<br>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.