

# Kleine Karte

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

<b>Apéro</b> (pro Glas mit Brot)	5
- Marinierte Oliven	
- Geröstete Nüsse	
- No-Waste Chips	
- Berner Schwingerkäse	
- Jenzer Landrauchschinken	
- Nostrano Salami	
<b>Portion Pommes Frites</b>	8
<b>Herzhafte Pastinakencremesuppe</b>	12
Mit Haselnuss-Quarknocken	
<b>Tiroler Cake</b>	4
Mit Haselnuss und Schokolade	
<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>Geschmorter Sellerie und Landrauchsinken</b>  | 14      |
| Mit Sanddorn und Pumpernickel-Knusper  |         |
| <b>Hof-Tartar vom Schweizer Rind</b>   | 100g 26 |
| Mariniert mit Zitrone und Olivenöl auf hausgemachter Knoblauch-Rosmarin Brioche mit gebeiztem Eigelb |         |
| <b>Herzhafte Pastinakencremesuppe</b>  | 12      |
| Mit Haselnuss-Quarknocken  |         |

## Hauptgänge

### Vom Baselbieter Rind aus Mutterkuhhaltung

«Ribeye Steak » Rindshohrücken (ca. 220g) an grüner Pfeffersauce mit Spätzli	58
--	----

### Vom Baselbieter Vollmilchkalb

Kalbskotelette mit Chimichurri auf Lyoner Kartoffeln und Speckbohnen	58
Geschmorte Kalbshaxe und Knusper- Gremolata auf cremiger Walnuss-Bramata	48

### Vom Schweizer Freiland Poulet

Crispy-Chicken-Burger mit Coleslaw und Bratkartoffeln	29
--	----

### Aus dem Wasser

Knuspriges Zanderfilet Royal (EST) mit Panchetta-Weissweinsauce und Marroni-Kartoffelstock	46
--	----

### Wirsing im Fokus vom Rehaghof in Aesch

Variation vom Aescher Bio Wirz, geröstet, gefüllt und cremig mit Tuyo-Tofu Crumble	36
--	----

### Für Pasta- und Risotto LiebhaberInnen

Hausgemachte Randen-Meerrettich- Ravioli mit einer Karottenvariation und Salbeischaum	32
Rotkohlrisotto mit Brie-Arancini und Birne	29

### Kinderkarte

Hackfleischbällchen und Kartoffelstock	16
Nüdeli mit Tomatensauce	15
Kinderpizza	15

## Desserts

Zwetschgen-Crumble mit Vanilleglace (15 min)	12
Chef's Schokoladenkuchen «Amor» mit Vanilleschaum	12
Kardamom-Orangen Crème Brûlée	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.