



## Unser Speiseangebot am Wochenende

### Etwas kleines Warmes / Small hot dishes

CHF

Kleine Kokos-Erbesen-Suppe mit Hausbrot (A,L)  
*Coconut pea soup with bread (A,L)*

7.00

Quinoa-Zitronen-Salat  
mit Spargeln, Broccoli, Kernen und Feta (A,G,H,M)  
*Quino lemon salad with asparagus,  
broccoli, seeds and feta cheese (A,G,H,M)*

16.00

### Süßes / Dessert

CHF

Hausgemachter Kuchen (A,C,G,H)  
*Homemade cake or tart (A,C,G,H)*

6.00



## Die Weinempfehlung des Monats:

Passend zu unseren Frühlingsgerichten

### **Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023**

Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

Für diesen Blauburgunder wurde spät gelesenes Traubengut aus den Gemeinden Buus, Magden, Maisprach, Sissach, Gelterkinden und Wintersingen gemeinsam im Stahltank gekeltert.

Verwendung:

Fleischgerichte, Vegetarische Küche, Pasta etc. Sehr vielseitig einsetzbar.

Empfohlene Serviertemperatur: 18°C

Geschmack:

Sattes, lebendiges Kirschrot. Offenes, intensives, beeriges Pinot Noir Bouquet. Weicher, süsser Gaumenfluss mit gut eingebundener Säure.

Samtiger, noch etwas nach Reife verlangender Gerbstoff.

Kurz: Reinstes Pinot Noir Vergnügen.

10 cl zu 9.00 CHF

75 cl zu 63.00 CHF



**Schaumweine offen** cl CHF

Cava «Avinyó brut Nature Reserva» D.O.  
Avinyó Finca can Fontanals, Katalonien, Spanien  
Traubensorten: Pansa Blanca (Xarel-lo), Parellada, Macabeo 10cl 9.00

**Offene Weine Weiss** cl CHF

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

Riesling-Sylvaner AOC 2023  
Kellerei Siebe Dupf, Baselland, Schweiz  
Traubensorte: Riesling-Sylvaner 10cl 8.00

Bourée Bianco di Merlot Ticino DOC 2023  
Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz  
Traubensorte: Merlot 10cl 9.50

Langhe DOC Arneis 2024  
Davide Bevione, Piemont, Italien  
Traubensorte: Arneis 10cl 8.00

Blanco de Tempranillo 2023  
Pago del Vicario, DO Pago del Vicario,  
Kastilien, Spanien  
Traubensorte: Tempranillo 10cl 8.00



**Offener Wein Rosé** cl CHF

Klus 177 Le Rose Bio 2023  
Klus Aesch, Baselland, Schweiz  
Traubensorten: Pinot Noir, Gallotta, Mara 10cl 8.00

**Offene Weine Rot** cl CHF

Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023  
Siebe Dupf Kellnerei, Baselland, Schweiz  
Traubensorte: Pinot Noir 10cl 9.00

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  
Traubensorte: Sangiovese 10cl 9.50

Gaudeamus D.O. 2022  
Hermanos del Villar, 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, 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
Riesling-Sylvaner AOC 2023 Kellerei Siebe Dupf, Baselland, Schweiz Traubensorte: Riesling-Sylvaner	75cl	56.00
Bourée Bianco di Merlot Ticino DOC 2023 Cantina Urs Hauser, Tessin, Schweiz Traubensorte: Merlot	75cl	66.00
Langhe DOC Arneis 2024 Davide Bevione, Piemont, Italien Traubensorte: Arneis	10cl	56.00
Blanco de Tempranillo 2023 Pago del Vicario, DO Pago del Vicario, Kastilien, Spanien Traubensorte: Tempranillo	75cl	56.00

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

## Flaschenweine Rosé

	cl	CHF
Klus 177 Le Rose Bio 2023 Klus Aesch, Baselland, Schweiz Traubensorten: Pinot Noir, Gallotta, Mara	75cl	56.00

## Flaschenweine Rot

	cl	CHF
Syydebändeli Pinot Noir Selection 2023 Siebe Dupf Kellnerei, Baselland, Schweiz Traubensorte: Pinot Noir	75cl	63.00
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	63.00
Il Sangiovese Predappio 2022 Noelia Ricci, Emilia-Romagna, Italien Traubensorte: Sangiovese	75cl	66.00
Gaudeamus D.O. 2022 Hermanos del Villar, 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

<b>Naturtrübes TUT-Anch-Ueli</b>	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 der Produkte

Wir legen grossen Wert auf Nachhaltigkeit und das unser Gemüse, wenn immer möglich von unseren regionalen Produzenten stammen. Unsere Fleisch- Fisch und Brotprodukte stammen aus der Schweiz. Kaffee und Zucker sind Fairtrade zertifiziert.

## Allergene auf der Speisekarte

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