

sommerkarte



VORSPEISEN

BRUSCHETTA	15.50
Pizzateig, Tomatenwürfel, Mozzarella, Olivenöl, Knoblauch, Frische Basilikum, Balsamico	
HAUSGEMACHTE ROSMARIN-OLIVENÖL-BROT	9.50
serviert mit Butter	
HAUSGEMACHTE KNOBLAUCH-CHILI-BROT	9.50
serviert mit Butter	
CARPACCIO	17.50
Zartes Schweizer Rindfilet dünn geschnitten mit gehobeltem Parmesan, Rucola Sesam Soja Vinaigrette	

HAUPTGÄNGE

GEGRILLTE CORDON BLEU à ma façon	28.50
Gefüllt mit San Daniele Schinken und getrocknete Feige serviert mit gemischter Salat und Kräuterbutter	
Zusätzlich auf Wunsch:	Käse 1.50

GEBRATENE RIESENCREVETTEN	29.50
(ohne Kopf) auf Gemischter Salat mit Grillierte Champignons und Sesam-Soja-Sauce	
FITNESSTELLER „ZANDERFILETS KNUSPERLI“	26.50
im Weinteig auf Twanner Art mit Hausgemachte Tartar Sauce	
KALTE ROASTBEEF TELLER	26.50
serviert mit Hausgemachte Tartar Sauce und Gemischter Salat	

PIZZA

PIZZA BURRATA	25.50
Crème fraîche, Mozzarella, Burrata, Parmaschinken, Basilikum, Cherrytomaten	
PIZZA ROASTBEEF	25.50
Provolone dolce, Mozzarella, Roastbeef, Marinierte Tomaten, Rucola	

BURGER

SALINE BURGER

Im gebackenen Brioche-Bun

	150gr.	21.50
	XXL 300gr.	27.50

Mit Black Angus Hackfleisch, belegt mit Salat, Rote Zwiebeln, Cheddar käse, Spiegel Ei, Tomaten-Burger-Sauce,

**Zum Burger servieren wir
Pommes-Frites**

Zusätzlich auf Wunsch:

Speckstreifen 4.Stk	1.50
Doppelter Käse	1.50
Spiegel Ei	1.50

FLAMMKUCHEN

TRADITIONELL 18.50

Crème fraîche, Zwiebeln uns Speck

PICCANTE 19.50

Crème fraîche, Zwiebeln, Greyerzer Käse und scharfe Salami

sommerkarte



ZUM START

HUGO	11.50
Ein harmonischer Mix aus Schaumwein, Holunderblütensirup, Limette, Minze und Wasser.	
APÉRO SALINE	8.50
Montenegro Amaro, Tonik, Orangensaft	
PROSECCO CÜPLI	1DL 9.50
APEROL SPRITZ	11.50
Aperol mit Prosecco und Sodawasser	
CAMPARI ORANGE	8.50
Campari mit Orangensaft	
GESPRITZTER WEISSWEIN	6.50
mit Mineralwasser oder Citro	
TANGUERAY GIN TONIC	8.50
Alkohol Free	

Muscat Sparkling Pierre Zéro

Herkunft: Frankreich
Produzent: Pierre Chavin
Traubensorte: Muscat

Blumiges Bouquet aus exotischen Früchten.
Fruchtiger, ausgeglichener Geschmack mit langem, frischem Abgang.



1DL Fr. 8.50

Ein Weisswein für den Sommer



Baselbieter Gutedel Charakter

Die vor allem in der Westschweiz angebaute Rebsorte (Gutedel) wird bei uns nur noch im unteren Baselbiet angebaut. Der Wein gilt hier als Spezialität. Er ist mineralisch, leicht und süffig mit dezenter Zitrusfrucht und etwas Holunder

1dl 6.50

7.5dl 44.00

Herkunftsbezeichnung : Schwein (CH), Rind (CH), Kalbs (CH), Fisch (CH)
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.10% Mehrwertsteuer