

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	19.50
Zartes Schweizer Rindfilet dünn geschnitten mit gehobeltem Parmesan, Rucola Sesam Soja Vinaigrette	

HAUPTGÄNGE

GEGRILLTE CORDON BLEU à ma façon	29.50
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	27.50
serviert mit Hausgemachte Tartar Sauce und Gemischter Salat	

PIZZA

PIZZA BURRATA	25.50
Crème fraîche, Mozzarella, Burrata, Parmaschinken, Basilikum, Cherrytomaten	

BURGER

SALINE BURGER

Im gebackenen Brioche-Bun

	150gr.	21.50
XXL	300gr.	27.50

Mit Black Angus Hackfleisch, belegt mit Salat, Karamellisierte Rote Zwiebeln, Cheddar käse, 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 und 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, Orangesaft

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

Milano Spritz

Ein harmonischer Mix aus Prosecco, Limoncello,
Erdbeeren Sirup, Mojito Sirup, Sprite, frische Minze und
Erdbeeren

CHF 11.50



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 47.50

Herkunftsbezeichnung : Schwein (CH), Rind (CH), Kalbs (CH), Fisch (CH)

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.10% Mehrwertsteuer