

Angebot

Brötli und Salate.....	2
Für den Gluscht	3
Warme Speisen	4
Alkoholfreie Aperitif / Säfte.....	5
Aperitif / Bitter	6
Bier	7
Weine.....	8
Gin	9/10
Longdrinks	11
Rum / Vodka / Obstbrände	12
Whisky / Whiskey.....	13
Scotch Whisky- Single Malt	14
Eau de Vie / Liqueur.....	15
Warme Getränke.....	16
Tee-Sorten.....	17
Soft-Getränke	18

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing

9.50

Seasonal leaf salad with our house dressing

Salade verte avec vinaigrette maison

Brötli | Canapes

Ei, Spargel, Sellerie, Schinken,

1 Stk.*

7.00

Thonmousse oder Salami

2 Stk. *

12.00

Egg, asparagus, celery, ham, tuna-mousse, salami

Oeuf, asperges, céleri, jambon, mousse au thon, salami

Rauchlachs-Tranchen **oder** Rindstatar

1 Stk.*

12.00

Smoked salmon **or** beef tartar

2 Stk.*

22.00

*Saumon fumé **ou** tartare de bœuf*

**Auf einem Teller serviert*

Brötli und Salate

Rindstatar mit Gilgen-Toast und Butter	½	26.50
<i>Beef tartar with toast and butter</i>	½	34.50
Tartare de bœuf avec toast et beurre		
☞ dazu Cognac oder Whisky		+ 4.50
«Basler Wurst-Käsesalat»		20.50
mit Klöpfer Gruyère-Käse Zwiebeln Ei Tomaten Essiggurken Blattsalat		
☞ mit Pommes frites with french fries avec pommes frites		+5.50
«Basel sausage - cheese salad»		
Sausage Gruyere cheese Onions Egg Tomato Pickles Lettuce French dressing		
«Salade de saucisses - fromage bâloise»		
Saucisses Fromage de Gruyère Oignons Oeuf Tomates Cornichons Salade French dressing		
Sperberplatte mit Brot		pro Person
Rohschinken Trockenfleisch Aufschnitt Salami Käse Oliven Essiggemüse		18.50
<i>Dry ham Bündnerfleisch Salami cold cuts cheese olives pickled vegetables bread</i>		
Jambon cru Bündnerfleisch salami charcuterie fromage olives légumes marinés pain		
Erbсен – Crème Suppe Provolone Schaum		13.50
<i>Pea cream soup</i> Provolone foam		
Soupe aux petits pois émulsion Provolone		

Für den Gluscht

Frikadellen mit rassigem Dip	5 Stk.	14.50
Meat balls with spicy dip	10 Stk	24.50
<i>Boulettes de viande avec sauce tomate épicée</i>		
☞ mit Pommes Frites / with French Fries / avec pommes frites		+ 5.50
☞ mit Gemischtem Salat / with mixed salad/avec salade mêlée		+ 8.50
Egli Filets im Bierteig	½	26.50
Blattspinat Zitrone Tatar Sauce Salzkartoffeln	¼	34.50
<i>Crispy fried perch fillet Spinach Lemon Tatar sauce Boiled potatoes</i>		
Filets de perches Epinards Citron Sauce tartare pommes nature		
Burger «Hotel Basel»		29.00
Saftiges Rindfleisch Ciabatta Bun Cheddar Käse Speck Röstzwiebeln		
hausgemachtes Ketchup Pommes Frites		
<i>Beef patty Ciabatta Bun Cheddar Cheese bacon fried onions homemade Ketchup French fries</i>		
Galette de boeuf Ciabatta Bun fromage Cheddar lard oignons frits Ketchup maison frites		
Bärlauch Ravioli von Pasta Pasta		
Erbsen Weissweinrahmsauce Parmesan		26.50
<i>Wild garlic Ravioli peas white wine cream sauce parmesan</i>		
Raviolis à l'ail des ours petit pois sauce au vin blanc parmesan		

San Bitter	10cl	5.00
Chinotto Lurisia	27,5cl	6.00
Hugo Junior (alkoholfrei serviert mit URS)	33cl	8.50
Gin Tonic (Seedlip Spice 94 – alkoholfrei)		12.00
Orangensaft frisch gepresst	20cl	7.50
Orangensaft Michel	20cl	5.50
Tomatensaft Michel	20cl	5.50

Martini bianco / rosso	15%	4cl	8.50
Campari	21%	4cl	8.50
Ricard	45%	4cl	9.00
Cynar	16.5%	4cl	8.50
Appenzeller	29%	4cl	9.00
Fernet Branca	39%	4cl	9.00
Averna	29%	4cl	9.00
Ramazotti	30%	4cl	9.00
Porto rot, Taylor's 10 years	20%	5cl	14.00
Sherry Tio Pepe, Palomino Fino	15%	5cl	9.00
Chinotto Lurisia (ohne Alkohol)		27,5cl	6.00
San Bitter (ohne Alkohol)		10cl	5.00

Aperitif / Bitter

Offenausschank

-	Feldschlösschen Hell	20cl	4.50
		30cl	5.50
		50cl	8.50
-	Ueli Bier vom Fass	20cl	5.00
		30cl	6.00
		50cl	9.00

Flaschenbier

-	Feldschlösschen Lager alkoholfrei	33cl	5.50
-	Unser Bier Amber	33cl	6.50
-	Schneider Weisse	50cl	8.50
-	Feldschlösschen Dunkle Perle	33cl	6.00

Bier

Schaumweine

- Louis Roederer, Champagner	10cl	16.00
- Prosecco DOC Trevisio brut, Riva dei Frati	10cl	9.50
- Franciacorta Brut DOCG Cuvée Prestige Cà del Bosco, Lombardien	37.5cl	43.00

Weissweine

- Hotel Basel Lavaux AOC Epesses, Louis Bovard, CH	10cl	7.00
- Languedoc AC Blanc, Hecht & Bannier, F	10cl	7.00
- Saint-Véran AC Mme Noly, F	10cl	8.50
- Weisser Burgunder, Ziereisen, D	10cl	8.50

Rosé

- Côtes de Provence, Hecht und Bannier, F	10cl	7.50
---	------	-------------

Rotwein

- Languedoc AC Rouge BIO, Hecht & Bannier, F	10cl	7.00
- Aigle AOC Cuvée Noé rouge, Louis Bovard, CH	10cl	8.00
- Primitivo del Tarantino IGP Arpago, I Pastini, I	10cl	7.50
- Les Sentius Magnum, Joan Simó, ES	10cl	8.90

Bombay Sapphire Limettenzeste - Fever Tree Lemon Tonic	England	15.00
Saffron Organenzeste - Fever Tree Ginger Ale	Frankreich	15.00
Rheinbrand Dry Gin Grapefruit – Fever Tree Aromatic Tonic	Schweiz	16.00
Mombasa Zitronenzeste - Fever Tree Classic Tonic	England	17.00
Lavendel & Echinacea Color changing Gin Lavendelblüte – Fever Tree Mediterranean Tonic	Schottland	18.00
Apothecary Rose Color changing Gin Erdbeere / Himbeere – Fever Tree Classic Tonic	Schottland	18.00
Hendricks Gurke - Fever Tree Classic Tonic	England	18.00
Brockmans Erdbeere / Himbeere - Fever Tree Aromatic Tonic	England	18.00

Gin

Ojo de Agua Zitronenzeste - Fever Tree Classic Tonic	Schweiz	18.00
nginious! Summer Gin Zitronenzeste - Fever Tree Mediterranean Tonic	Schweiz	18.00
Elephant Apfelspalte – Fever Tree Mediterranean Tonic	Deutschland	19.00
Breil Gin Rosmarin Zitronenzeste - Fever Tree Mediterranean Tonic	Schweiz	19.00
Gin Mare Rosmarin - Fever Tree Mediterranean Tonic	Spanien	19.00
Spitzmund Zitronenzeste - Fever Tree Classic Tonic	Deutschland	19.00
Basilisk Gin Orangenzeste, rosa Pfeffer und Hibiskusblüte - Fever Tree Classic Tonic	Schweiz	19.00

Gin

Cuba Libre (Havana Club, Coca Cola)	16.00
Campari Orange	12.00
Screwdriver (Vodka, Orangensaft)	14.00
Vodka, Tonic / Bitter Lemon	14.00
Negroni (Campari, Gin, Martini rot)	16.00
Aperol Spritz	12.00
Hugo	12.00
Limoncello Spritz	12.00
Port & Tonic	12.00

Longdrinks

Havana Club Rum	40%	4cl	11.00
Bacardi Rum	37.5%	4cl	11.00
Plantation Rum, Barbados	40%	4cl	16.00
Vodka Partisan	40%	4cl	9.00
Birne / Williams, Humbel	43%	2cl	9.50
Kirsch, Morand	43%	2cl	9.50
Mirabelle, Morand	43%	2cl	9.50
Löhrpflaume, Humbel	43%	2cl	9.50
Apfel / Gravensteiner, Humbel	41%	2cl	9.50

Scotch Whisky Blended

-	Ballantine's		40%	4cl	10.00
-	J&B		40%	4cl	10.00
-	Johnnie Walker Red Label		40%	4cl	10.00
-	Chivas Regal	12 years	40%	4cl	14.00

Irish

-	Tullamore Dew		40%	4cl	11.00
---	---------------	--	-----	-----	--------------

Canadian

-	Canadian Club		40%	4cl	11.00
---	---------------	--	-----	-----	--------------

Tennessee

-	Jack Daniels		40%	4cl	12.00
---	--------------	--	-----	-----	--------------

Kentucky

-	Four Roses Bourbon		40%	4cl	12.00
---	--------------------	--	-----	-----	--------------

Whisky / Whiskey

Lowland

- Auchentoshan 12 years 40% 4cl **17.00**

Speyside

- Balvenie Portwood 21 years 40% 4cl **29.00**

- Balvenie Caribbean Cask 14 years 43% 4cl **16.00**

Highlands

- Glenmorangie 18 years 43% 4cl **26.00**

- Aberlour A'Bunadhn not aged 59.6% 4cl **25.00**

- Oban Little Bay 43% 4cl **16.00**

Islands

- Highland Park 12 years 40% 4cl **16.00**

Islay

- Ardbeg 10 years 46% 4cl **19.00**

- Lagavulin 16 years 43% 4cl **AUSVERKAUFT**

Scotch Whisky- Single Malt

Cognac

- Remy Martin V.S.O.P.	40%	2cl	11.00
- Cognac Sélection des Anges	40%	2cl	19.50

Obstbrände

- Calvados Christian Drouin	40%	2cl	12.00
- Vieille Prune, Coeur du Breuil	41%	2cl	12.00
- Vieil Abricot, Fassbind	41%	2cl	12.00

Grappa

- Unica, Berta (hell)	43%	2cl	9.50
- Elisi, Berta (dunkel)	43%	2cl	9.50
- Barolo, Marolo	50%	2cl	12.00

Liqueur

- Amaretto	28 %	4cl	12.00
- Bailey's Irish Cream	17%	4cl	11.00
- Grand Manier	40%	2cl	8.00
- Limoncello	32%	4cl	9.50

- Affogato al Caffé	7.50
<i>Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé</i>	
- Kaffee, Espresso	4.90
- Doppelter Espresso	6.50
- Schale	5.20
- Latte Macchiato	5.90
- Cappuccino	5.90
- Ovo heiss / kalt	4.90
- Schoggi heiss / kalt	4.90
- Milch heiss / kalt	4.50

Warme Getränke

London Tea

Tasse 4.90

Portion 8.00

- Assam Gold Mangalam Edler Tee für die kräftige Tasse zum Frühstück. Schwarztee
- Darjeeling Second Flush Eine exklusive und etwas mildere Tea-Time Sorte. Schwarztee
- Earl Grey “The Royal Blend” Schwarztee mit feinsten Bergamotte und Zitronengras
- Milky Oolong Halbfermentierte Tee-Spezialität aus China über Milch gedämpft
- Finest Japan Sencha Beste Japanische Sencha Grüntee Qualität
- Rooibos Kalahari Lemongras Koffeinfreies Südafrikanisches Nationalgetränk mit Zitronengras
- Verveine / Eisenkraut Reines, sehr erfrischendes und wohltuendes Eisenkraut
- Holunderblüte / Black Elder Früchtetee mit grossem Anteil der wohltuenden Holunderblüte
- Mentha Nana Die aus Marokko stammende, sehr erfrischende Minzenart
- Pacific Sun Weisses Tee aus China mit edlen Blüten und tropischem Flavour
- Swiss Mountain Beste Bio-Bergkräuter aus der Schweiz aus reiner Wildsammlung

Tee-Sorten

Coca Cola / Zero	33cl	5.50
Möhl Apfelsaft	33cl	5.50
Möhl Apfelschorle	33cl	5.50
Möhl Saft v.Fass trüb (natürlich light)	50cl	7.50
Gazosa Citro / Mandarine	35cl	6.00
Fever Tree Mediterranean Tonic	20cl	5.50
Fever Tree Lemon Tonic	20cl	5.50
Fever Tree Ginger Ale	20cl	5.50
Fever Tree Ginger Beer	20cl	5.50
Fever Tree Indian Tonic water	20cl	5.50
Rivella rot / blau	33cl	5.50
Eptinger Mineral mit / ohne Kohlensäure	20cl (offen)	3.50
	30cl (offen)	4.50
	50cl	6.50
	100cl	10.50

Soft-Getränke