



weitere  
Infos

# Speisekarte

Ab 2026 neue Preise

Zu jedem Menu servieren wir ein Wurzelgemüse-Cappuccino mit Rahmhaube und Chriesiwurst-Croutôns

## Menu mit Fleisch

Baselbieter Schweinerücken mit Rotweinschalotten  
Lauchgemüse und «Härdöpfelstunggis»

18.-

Kleine Portion 15.-

## Menu vegetarisch

Planted Based Steak mit Rotweinschalotten  
Lauchgemüse und «Härdöpfelstunggis»

16.-

Kleine Portion 14.-

## Dessert

Quittenschnitte mit Nuss-Honig-Crunch  
und Münchensteiner Rahmglace

4. -

Preise in CHF inkl. MwSt.

Fleischdeklaration  
Kalb, Schwein, Rind, Poulet, Lamm  
aus CH





Spenden  
per Twint

# Getränkekarte

Prosecco	1 dl	7.-
	7,5 dl	21.-
Rotwein – Fricktaler Blauburgunder	1 dl	6.-
	5 dl	19.-
Weisswein – Fricktaler Le Blanc	1 dl	5.-
	5 dl	18.-
Ueli Spezial Bier	3,3 dl	5.-
Alkoholfreies Bier	3,3 dl	4.-
Hausgemachter Ice Tea	Glas	2.50.-
Rivella rot, Rivella blau, Cola, Cola zero	3,3 dl	3.50.-
Apfelsaft, Citro		
Mineral mit/ohne Kohlensäure	3,3 dl	3.-
Mineral	1 Liter	5.-
Kaffee, Espresso		3.-
Schwarztee, Früchtetee, Kräutertee		