

FRÜHSTÜCK

Mo - Fr bis 11:00 Uhr

Kleines Frühstück	11.50
Kaffee oder Tee nach Wahl, Brotkorb, Konfitüre, Butter	
Basler Frühstück	19.50
Kaffee oder Tee nach Wahl, frisch gepresster Orangensaft, Fleischspezialitäten, Käse, Brotkorb, Konfitüre und Butter	
Buttergipfel, Brioche, Pain au Chocolat, Mandelgipfel, Mandelschnägg	ab 2.20
Birchermiesli nach Art des Hauses mit Schlagrahm	8.50 +2.00

SANDWICHES

Diverse Sandwiches aus unserer Auslage	ab 3.80
--	---------

SUPPE UND SALATE

Kürbiscrèmesuppe klein / gross	7.00 / 9.00
Kleiner bunter Blattsalat	8.00
Saisonaler gemischter Salat mit gekochtem Ei	16.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	19.50
Graved Lachs mit Senfmayonnaise, Gurkensalat und Toast	21.50
Caesar Salat, Parmesan und gebratene Maispouardenbrust	21.50

AUS DEM OFEN

Käseküchlein oder Schinkengipfeli	4.50
Waadtländer Pastete (kalt serviert)	7.00
mit saisonalem Blattsalat und Sauce Cumberland	14.00
Feuilleté Jambon oder Feuilleté Saison	12.50
mit saisonalem Blattsalat	19.50
Quiche Lorraine oder Ratatouille	8.50
mit saisonalem Blattsalat	15.50

KLASSIKER

Wurst-Käse-Salat garniert / + Pommes Allumettes	18.00 / 23.00
Kalbsschnitzeli, frisches Gemüse, Pommes Allumettes	28.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomatensugo	21.00

TAGESPECIALS

mit Suppe oder Salat 24.50 / Hauptgang 19.50

Montag	Lammcurry mit Blumenkohl und Karotten, dazu Reis
Dienstag	Wildschwein-Entrecôte, Rotkraut und hausgemachte Spätzli
Mittwoch	Saltimbocca (Kalb) alla romana mit Risotto
Donnerstag	Manzo brasato mit glasierten Karotten und Kartoffelstock
Freitag	Tagliatelle mit Lachs und Dill an Rahmsauce

WOCHENSPEZIAL

Tagliatelle mit gebratenen, frischen Kräuterseitlingen	23.50
--	-------

PÂTISSERIE & GLACÉS

Verschiedene Patisserie, Kuchenportionen, Glacé Becher und Glacé Sticks (Fragen Sie unser Personal nach dem aktuellen Angebot)	ab 3.80
--	---------