

## F R Ü H S T Ü C K

Z'Morge	<u>7.50</u>
Hausgemachtes Birchermüesli, saisonale Früchte	
Le petit Déjeuner	<u>5.50</u>
Croissant, Confiture, beurre à bonne température	
Croissant	<u>2.80</u>
Pain au Chocolat	<u>3.50</u>
Kardamomschnecke	<u>4.50</u>
Nuss-Granola (zuckerfrei) mit Joghurt und Früchten	<u>7.50</u>

## W E C H S E L N D E A N G E B O T E

Die meisten Speiseangebote wechseln je nach Saison, Tageszeit und Verfügbarkeit und bringen Abwechslung in den Alltag. Fragen Sie uns.

## T A G E S M E N U

Mittwoch, Donnerstag und Freitag

## H O L Z O F E N P I Z Z A

Freitag- und Samstagabend

## S Ü S S E S

Kuchen und fruchtige Wähe

## Z W I S C H E N D U R C H

Apérosnacks und Focacciateller

## C I C C H E T T I

Kleine venezianische Häppchen zum Apéro. Vegi, vegan, mit Fleisch oder mit Fisch.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeiter:innen auf Anfrage gerne.

Alle Preise inkl. MWST

H E I S S E  
G E T R Ä N K E

Espresso	<u>3.50</u>
Noisette	<u>4.00</u>
Cappuccino	<u>5.30</u>
Latte Macchiato	<u>5.40</u>
Flat White	<u>5.50</u>
Café au Lait	<u>5.00</u>
Café Crème	<u>4.50</u>

mit Hafermilch +0.40

Heisse Schokolade	<u>5.00</u>
Kinder-Schokolade	<u>3.50</u>

T E E S O R T E N

Offentee-Qualität von  
Teegarten Miniatures

Schwarztee Kanne 5.50  
Englische Spitzenmischung  
(Darjeeling & Assam)

Earl Grey  
(mit Aromen der Bergamotte)

Grüntee Kanne 5.00  
Pai Mu Tan  
(weicher chinesischer Grüntee  
Kukichan  
(einem guten Sencha sehr ähnlich)

Roibush Kanne 5.50  
Roibush Summertime  
(zitrusfruchtig)

Kräutertee Kanne 5.00  
Gute Laune  
(Kräutertee mit Fruchtstückchen)  
Nana-Minze aus Marokko  
Verveine

Früchtetee Kanne 5.50  
Tutti Frutti

# K A L T E   G E T R Ä N K E

Basler Wasser		
Mit Kohlensäure	<u>0.5</u> 1	<u>3.50</u>
	<u>1.0</u> 1	<u>6.00</u>
Ohne Kohlensäure	<u>0.5</u> 1	<u>3.50</u>
	<u>1.0</u> 1	<u>6.00</u>
Apfelsaft	<u>0.25</u> 1	<u>4.00</u>
	<u>0.40</u> 1	<u>5.50</u>
Apfelschorle	<u>0.25</u> 1	<u>3.80</u>
	<u>0.40</u> 1	<u>5.00</u>
Orangensaft	<u>0.25</u> 1	<u>4.00</u>
	<u>0.40</u> 1	<u>5.50</u>
Rhabarberschorle	<u>0.33</u> 1	<u>5.00</u>
Hausgemachter Eistee	<u>0.25</u> 1	<u>3.80</u>
	<u>0.40</u> 1	<u>5.50</u>
Soda Zitron	<u>0.25</u> 1	<u>3.50</u>
	<u>0.40</u> 1	<u>5.00</u>
Gretchen Cola	<u>0.33</u> 1	<u>4.80</u>
Lola Cola Null	<u>0.33</u> 1	<u>4.80</u>
Rivella Rot	<u>0.33</u> 1	<u>4.80</u>
Rivella Blau	<u>0.33</u> 1	<u>4.80</u>
Ginger Ale	<u>0.20</u> 1	<u>5.00</u>
Tonic Water	<u>0.20</u> 1	<u>5.00</u>
Ginger Beer	<u>0,20</u> 1	<u>5.00</u>
Festivo Portofino	<u>0.25</u> 1	<u>5.50</u>
Himbeersirup	<u>0.25</u> 1	<u>1.00</u>

# B I E R E

First Base Lager	<u>0.3</u> 1	<u>5.00</u>
Volta Bräu	<u>0.5</u> 1	<u>7.50</u>
Panaché	<u>0.3</u> 1	<u>5.00</u>
	<u>0.5</u> 1	<u>7.50</u>
Alice in Wonderland	<u>0.33</u> 1	<u>7.50</u>
Kitchen Brew		
Weizen	<u>0.50</u> 1	<u>8.50</u>
Ueli Bier		
Bleifrei alkoholfrei	<u>0.33</u> 1	<u>6.50</u>
Chopfab		

A P É R O

Gespritzter Weisser mit Soda oder Citro	<u>0.2</u> l	<u>7.00</u>
Aperol Sprizz Crémant, Aperol, Soda	<u>0.2</u> l	<u>10.50</u>
Arancello Tonic	<u>0.2</u> l	<u>10.50</u>
Sanbitter(alkoholfrei)	<u>0.2</u> l	<u>4.50</u>
Festivo Portofino	<u>0.25</u> l	<u>5.50</u>
Campari	<u>4</u> cl	<u>8.50</u>
Campari Soda		<u>9.00</u>
Campari Orange		<u>10.00</u>
Pastis Pernod	<u>2</u> cl	<u>7.00</u>

W E I N I M

O F F E N A U S S C H A N K

B L U B B

Crémant Reflets, Brut Jean-Claude Buecher, Alsace FR	<u>0.1</u> l	<u>8.00</u>
---	--------------	-------------

WEISS

Riesling <u>100</u> Hügel Weingut Wittmann, Rheinhessen D	<u>0.1</u> l	<u>7.00</u>
--	--------------	-------------

Chardonnay Westhofen Domaine Gauby, Roussillon FR	<u>0.1</u> l	<u>7.50</u>
--	--------------	-------------

ROT

Cuvée, Vom Heideboden Paul Achs, Burgenland AT	<u>0.1</u> l	<u>7.50</u>
---	--------------	-------------

Pinot Noir, Fricktal Tom Litwan, Aargau CH	<u>0.1</u> l	<u>8.00</u>
---	--------------	-------------

D R I N K S

Gin Tonic Tanqueray Gin, Tonic Water		<u>13.00</u>
Wodka Mule Wodotschka, Gurke, Limette, Ginger Beer		<u>14.00</u>
Dark and Stormy Gosling`s Rum, Limette, Ginger Beer		<u>14.00</u>
Negroni Campari, Wermut, Tanqueray Gin		<u>14.00</u>

Alle Preise inkl. MWST

## W E I N E

Please Trust The Sommelier!  
Ab 3 dl öffnen wir für Sie jede  
Flasche.

## S C H A U M W E I N E

Zum Apéro, zum Essen, danach...  
diese Weine passen eigentlich  
immer.

Jean-Claude Buecher  
Crémant Reflets, Brut  
Alsace, FR  
55.00 / 1dl 8.00

Reichsrat von Buhl  
Rosé Sekt  
Pfalz, D  
56.00

Weingut Quergut  
Schaumwein  
Baselland, CH  
64.00

Sekthaus Raumland  
Zerozzante (alkoholfrei)  
Rheinessen, D  
32.00

F R U C H T W E I N E

Sie sind frisch, jugendlich,  
saftig und zeigen ihre Frucht.  
Unkompliziert, aber nicht  
belanglos.

W E I S S

Weingut Wittmann  
Riesling  
Rheinhessen, D  
46.00 / 1dl 7.00

La Maison Carrée  
Chasselas sur lie  
Neuenburg, CH  
48.00

Bernhard Ott  
Grüner Veltliner am Berg  
Wagram, AT  
45.00

R O S É

Kellerei Giralan  
Rosé 448 Vigneti di Dolomiti  
Trentino, IT  
42.00 / 1 dl 6.50

R O T

Paul Achs  
Cuvée Vom Heideboden  
Burgenland, AT  
49.00 / 1dl 7.50

Cave Caloz  
Gamay, Les Fontanettes  
Wallis, CH  
52.00

Enzo Boglietti  
Barbera d`Alba  
Piemont, IT  
56.00

Alle Preise inkl. MWST

T E R R O I R W E I N E

Sie erzählen vom Boden, der  
Herkunft. Mal vollmundig und  
berauschend, mal würzig und fein,  
mal kühl und präzise.

W E I S S

Weingut Weedenborn  
Chardonnay Westhofen  
Rheinhessen, DE  
54.00 / 1dl 8.00

Weingut von Winning,  
Riesling, Paradiesgarten  
Pfalz, D  
54.00

Domaine Gruhier  
Chardonnay, Tonnerre  
Burgund, FR  
62.00

R O T

Enrico Trapletti  
Merlot, Gaio  
Tessin, CH  
58.00 / 1dl 8.50

Le Tende  
Bardolino Classico Superiore  
Veneto, IT  
46.00

Lopez de Heredia  
Rioja, Vina Bosconia 2011  
Rioja, ESP  
74.00

Alle Weine naturnah, bio oder  
biodynamisch

Alle Preise inkl. MWST

P U R O D E R  
Z U M M I X E N

Gin

n'ginious! Gin	<u>45%</u>	<u>4cl</u>	<u>13.00</u>
Tanqueray Gin	<u>44%</u>	<u>4cl</u>	<u>9.00</u>
Siegfried Wonderleaf (alkoholfrei)		<u>4cl</u>	<u>7.00</u>

Wodka

Wodotschka BIO	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>10.00</u>
----------------	------------	------------	--------------

Rum

Havana Club Anejo Especial	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>9.00</u>
Gosling's Black Seal Rum	<u>42%</u>	<u>4cl</u>	<u>10.00</u>

Whiskey

Monkey Shoulder Scotch	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>12.00</u>
---------------------------	------------	------------	--------------

Tequila

Espolon Repusado	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>11.00</u>
------------------	------------	------------	--------------

mit Filler + 4.00

D I G E S T I F S

Grappa Levi Riserva Barbaresco	<u>40%</u>	<u>2cl</u>	<u>9.00</u>
Quittenschnaps Morand	<u>40%</u>	<u>2cl</u>	<u>9.00</u>
Walnusslikör Noos	<u>40%</u>	<u>4cl</u>	<u>9.00</u>