

VORSPEISEN

Nüsslisalat mimosa (mit Ei)		13.50
Grüner Salat an Hausdressing		9.50
Trockenfleischplättli	gross	29.50
Trockenfleischplättli	klein	18.50

KÄSEFONDUE

serviert mit Brot, kleinen Kartoffeln und frischen Ananaswürfeln		32.00
---	--	-------

à discrétion		45.00
--------------	--	-------

Käsefondue mit Steinpilzen		36.00
Käsefondue mit Prosecco und Trüffel		39.00

UELI BIER FONDUE

Schweizer Rohmilchkäse mit Ueli Bier Robur serviert mit Brezeln und kleinen Kartoffeln		32.00
---	--	-------

UELI BIER FONDUE S'GLAINE PÄGGLI

Schweizer Rohmilchkäse mit Ueli Bier Robur serviert mit Brezeln, kleinen Kartoffeln und einem Ueli Bier nach Wahl		37.00
---	--	-------

UELI BIER FONDUE S'GROSSE PÄGGLI

Schweizer Rohmilchkäse mit Ueli Bier Robur serviert mit Brezeln, kleinen Kartoffeln, einem Ueli Bier nach Wahl und 2cl Ueli Bierbrand		44.00
--	--	-------

FONDUE CHINOISE

Mit Poulet-, Kalb- und Rindfleisch	180 g / Person	42.00
	supplément	18.00

mit fünf verschiedenen Saucen
(Cocktail, Aioli, Curry, Meerrettich, Tartar)
und Reis oder Pommes Chips

DESSERT

Meringues mit Rahm		9.50
Sorbet Colonel		12.50
Parfait aux marrons „Kunsthalle“		9.50



KÄSEFONDUE MENÜ

56.00

Trockenfleischplättli

Käsefondue

mit Brot, kleinen Kartoffeln und frischen Ananaswürfeln

Parfait aux marrons „Kunsthalle“

Käsefondue Menü	mit Steinpilzen	60.00
Käsefondue Menü	mit Prosecco und Trüffel	63.00



FONDUE CHINOISE MENÜ

62.00

Nüsslisalat mimosa (mit Ei)

Fondue Chinoise

180g / Person

mit fünf verschiedenen Saucen, Basmati Reis oder Pommes Chips

Meringues mit Rahm



GETRÄNKE

San Pellegrino, Aqua Panna	50cl	6.50
	100cl	12.00
Softgetränke	20/33cl	5.00
Kaffee, Espresso, Tee		5.00

BIER	25cl	50cl
Calanda vom Fass	5.00	9.00
Ueli Reverenz Spezial vom Fass	5.00	9.00
Ueli Robur Bügelflasche		7.50

SCHAUMWEIN	10cl	75cl
Bollinger Brut, Spezial Cuvée	16.00	105.00
Prosecco sup. Crede, Bisol, Valdobbiadene	11.00	75.00

WEISSWEIN	10cl	75cl
Riesling - Sylvaner, Siebe Dupf Kellerei, Basel-Land 2017	7.00	48.00
Chasselas Neuenburg Siebe Dupf Kellerei, Neuenburg 2017	8.00	54.00
Terre di Gudo Merlot Bianco Tamborini, Tessin 2017	10.00	70.00
Petite Arvine Château Lichten Domaine Rouvinez, Wallis 2016		79.00

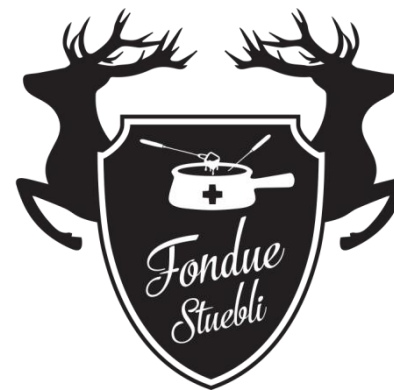
ROTWEIN		
Maispracher Pinot Noir Siebe Dupf Kellerei, Basel-Land 2015	8.00	54.00
Merlot Ticino Riserva Lucchini Claudio Tamborini, Tessin 2014	8.00	54.00
Syrah Grand Cru de Sierre Domaine Rouvinez, Wallis 2016	10.00	70.00

Hausgemachter Glühwein	20cl	5.00
------------------------	------	------

SPIRITUOSEN

Ueli Bier Brand, Brauerei Fischerstube	41%	2cl	8.00
Baselbieter Kirsch, Siebe Dupf Kellerei	43%	2cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29%	4cl	8.00
Appenzeller Honig Williams	35%	2cl	8.00
Starker Peter (Appenzeller Alpenbitter, Ginger Beer, Limette)			11.00

Appenzeller
Alpenbitter AG



Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Öffnungszeiten: 18 – 23 Uhr, Preise in CHF und inkl. MwSt.

Fleischdeklaration: Kalb & Schwein: CH / FRA / ITA, Rind: *AUS / *ARG, Geflügel: CH / HUN

*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.