



GETRÄNKE

San Pellegrino, Aqua Panna	50 cl		6.8
	100 cl		12
Softgetränke	20/33 cl		5.5
Kaffee, Espresso, Tee			5

BIER

	25 cl	33 cl	50 cl
Calanda vom Fass	5		9
Ueli Bier Spezial		7.5	
Ueli Robur Bügelflasche			9

SCHAUMWEIN

	10 cl		75 cl
Prosecco sup. Crede, Bisol, Valdobbiadene	11		75
Bollinger Brut, Spezial Cuvée			115

SPIRITUOSEN

Baselbieter Kirsch, Siebe Dupf Kellerei	43%	2 cl	6
Appenzeller Alpenbitter	29%	2 cl	6
Appenzeller Honig Williams	35%	2 cl	8
Bündner Röteli	22%	2 cl	6
Braulio Amaro Alpino	21%	2 cl	6



VORSPEISEN

Nüsslisalat «Mimosa» (mit Ei)		14
Bunte Blattsalate an Hausdressing		10
Aufschnittplättli mit Essiggemüse	pro Person	18
Ganzer Salsiz mit Essiggemüse		15

KÄSEFONDUE

	200g / Person	32
Wirth's Hausmischung serviert mit Brot, kleinen Kartoffeln		
Heublumenfondue		35
Käsefondue mit Steinpilzen		36
Käsefondue mit Prosecco und Trüffel		39
Supplément Käsefondue		13

EXTRAS

Frische Birnenschnitze		6
Rohes Ei		2

UELI BIER FONDUE

Schweizer Rohmilchkäse mit Ueli Bier Robur serviert mit Laugenbrot und kleinen Kartoffeln		35
---	--	----

DESSERT

Meringues mit Rahm		10
Vermicelles, Meringues und Rahm		12
«Coupe Nesselrode»		15
mit Vermicelles, Meringues, Vanilleeis und Rahm		
Schokoladenkuchen «Kunsthalle»		10

Auf Anfrage sind weitere Desserts vom Restaurant erhältlich





KÄSEFONDUE MENÜ

60

Aufschnittplättli mit Essiggemüse

Wirth's Hausmischung
mit Brot und kleinen Kartoffeln

Meringues mit Rahm

Käsefondue Menü mit Steinpilzen 64
Käsefondue Menü mit Prosecco und Trüffel 67

FONDUE CHINOISE

(auf Vorbestellung bis 24 h vor Reservation, ab 4 Personen)

Mit Poulet-, Kalb- und Rindfleisch 180g / Person 46
Supplément (90g) 18

mit vier verschiedenen Saucen,
(Cocktail, Aioli, Curry, Tartar)
Reis und Pommes Chips

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: CH / *AUS / *ARG, Geflügel: CH / HUN

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



WEISSWEIN

10cl 75cl 150cl

Baselbieter Gutedel 9 59
Siebe Dupf Kellerei, Basel-Land, 2020

Johannisberg 10 69
Cave Ardévaz, Wallis, 2019

Petite Arvine Château Lichten 82
Domaine Rouvinez, Wallis, 2019

La Trémaille, Petite Arvine / Chardonnay 140
Domaine Rouvinez Wallis, 2016

ROTWEIN

10cl 75cl

Wintersinger Pinot Noir 9 59
Siebe Dupf Kellerei, Basel-Land, 2019

Saleggi Merlot di Losone 10 69
Delea Tessin, 2018

Für eine grössere Weinauswahl, verlangen Sie unsere Weinkarte.

