



## GETRÄNKE

San Pellegrino, Aqua Panna	50 cl	6.9
	100 cl	12
Softgetränke	20/33 cl	5.8
Kaffee, Espresso, Tee		5.2

BIER	25 cl	33 cl	50 cl	200cl
Calanda vom Fass	5		9	
Ueli Bier Spezial		7.5		37

GLÜHWEIN	20 cl
Basler Gewürzwein Hypokras	6

APERITIVES	
Steinbock Spritz	12
Heu-Mule	14

SCHAUMWEIN	10 cl	75 cl
Prosecco sup. Crede, Bisol, Valdobbiadene	11	75
Laurent-Perrier brut		130

SPIRITUOSEN			
Baselbieter Kirsch, Siebe Dupf Kellerei	43%	2 cl	6
Appenzeller Alpenbitter	29%	2 cl	6
Fassbind Honig Williams	30%	2 cl	8
Fassbind Crème Brûlée	17%	2 cl	6
Bündner Röteli	22%	2 cl	6
Braulio Amaro Alpino	21%	2 cl	6
Heuschnaps	25%	2 cl	8



## VORSPEISEN

Nüsslisalat «Mimosa» (mit Ei)	15
Bunte Blattsalate an Hausdressing	12
Fleischplättli mit Essiggemüse	21

KÄSEFONDUE	200g / Person	
Wirth's Hausmischung serviert mit Brot, kleinen Kartoffeln		34

Heublumenfondue	36
Käsefondue mit Steinpilzen	38
Käsefondue mit Prosecco und Trüffel	39
Supplément Käsefondue	13

EXTRAS	
Frische Birnenschnitze	6
Rohes Ei	2
Hobelfleisch (Rindstrockenfleisch)	15

UELI BIER FONDUE	
Schweizer Rohmilchkäse mit Ueli Bier Robur serviert mit Laugenbrot und kleinen Kartoffeln	36

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

62

Fleischplättli mit Essiggemüse

\*\*\*

Wirth's Hausmischung  
mit Brot und kleinen Kartoffeln

\*\*\*

Meringues mit Rahm

Käsefondue Menü	mit Steinpilzen	66
Käsefondue Menü	mit Prosecco und Trüffel	67

## FONDUE CHINOISE

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

Mit Poulet-, Kalb- und Rindfleisch	220g / Person	54
	Supplément (100g)	20

mit vier verschiedenen Saucen,  
(Cocktail, Aioli, Curry, Remoulade)

Reis und Pommes Chips

Pommes Allumettes auf Anfrage

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

Maispracher Riesling Sylvaner Siebe Dupf Kellerei, Basel-Land, 2022	9	59	
--	---	----	--

Johannisberg Cave Ardévaz, Wallis, 2022	10	69	
--	----	----	--

Petite Arvine Château Lichten Domaine Rouvinez, Wallis, 2022		82	
---	--	----	--

La Trémaille, Petite Arvine / Chardonnay Domaine Rouvinez, Wallis, 2019		75	160
--	--	----	-----

## ROTWEIN

10cl 75cl

Wintersinger Pinot Noir Siebe Dupf Kellerei, Basel-Land, 2022	9	59	
--	---	----	--

Humagne Rouge Cave Ardévaz, Wallis, 2021	12	79	
---	----	----	--

Für eine grössere Weinauswahl, verlangen Sie unsere Weinkarte.

