



GETRÄNKE

San Pellegrino, Aqua Panna	50 cl	7
	100 cl	12
Softgetränke	20/33 cl	6
Kaffee, Espresso, Tee		5.5

BIER	25 cl	33 cl	50 cl	200cl
Calanda vom Fass	6		9	
Ueli Bier Spezial		7.5		37

GLÜHWEIN

Basler Gewürzwein Hypokras				20 cl	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)		16
Bunte Blattsalate, Karottenjulienne, Hausdressing		12
Fleischplättli mit Essiggemüse	pro Person	21

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

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

EXTRAS

Frische Birnenschnitze		6
Rohes Ei		2
Hobelfleisch (Rindstrockenfleisch)		18

UELI BIER FONDUE		36
-------------------------	--	----

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

DESSERT

Meringues mit Rahm		12
Vermicelles, Meringues und Rahm		14
«Coupe Nesselrode»		16
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 8

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

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

Fleischdeklaration: Kalb: CH, Rind: CH, Schwein: CH, Geflügel: CH



WEISSWEIN

10cl 75cl 150cl

Riesling - Silvaner 12 84
Klus 177, Basel-Land, 2022

Lavaux AOC Epresses Vase 6, Chasselas 10 72
Louis Bovard, Waadt, 2019

Carato Bianco, Chardonnay / Merlot 92
Angelo Delea, Tessin, 2020

La Trémaille, Petite Arvine / Chardonnay 75 160
Domaine Rouvinez, Wallis, 2020

ROTWEIN

10cl 75cl

Le Rouge, Cabernet Jura / Prior Trotz 12 85
Klus 177, Basel-Land, 2022

Humagne Rouge 12 79
Cave Ardévaz, Wallis, 2021

Für eine grössere Weinauswahl, verlangen Sie unsere Weinkarte.

