



GETRÄNKE

San Pellegrino, Aqua Panna	50 cl	7
	100 cl	12
Softgetränke	20/33 cl	6
Kaffee, Espresso, Tee		5.6

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	12	78
Laurent-Perrier brut		130

SPIRITUOSEN

Baselbieter Kirsch, Siebe Dupf Kellerei	43%	2 cl	6
Appenzeller Alpenbitter	29%	2 cl	6
Fassbind Honig Chrüter	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, Karottenstreifen, Hausdressing	12
Fleischplättli mit Essiggemüse	21

KÄSEFONDUE

300g / 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	15

EXTRAS

Frische Birnenschnitze	6
Rohes Ei	2
Hobelfleisch (Rindstrockenfleisch)	21

UELI BIER FONDUE

Schweizer Rohmilchkäse mit Ueli Bier Robur serviert mit Laugenbrot und kleinen Kartoffeln	36
---	----

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

Fleischplättli mit Essiggemüse

62

Wirth's Hausmischung
mit Brot und kleinen Kartoffeln

Meringues mit Rahm

Käsefondue Menü

mit Steinpilzen

66

Käsefondue Menü

mit Prosecco und Trüffel

68

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



Schwaumwein

Crede Prosecco superiore Brut

10cl

12

75cl

78

150cl

Bisol, Valdobbiadene, 2024

Laurent-Perrier Brut

20

130

240

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Laurent-Perrier Cuvée Rosé

22

160

350

Pinot Noir

WEISSWEIN

Riesling - Silvaner

10cl

13

75cl

89

150cl

Klus 177, Basel-Land, 2022

Epesses L'Emblème, Chasselas

10

65

Etienne & Louis Fonjallaz, Waadt, 2023

Chiar di Luna, Merlot

79

Delea, Tessin, 2023

La Trémaille, Petite Arvine / Chardonnay

75

160

Domaine Rouvinez, Wallis, 2022

ROTWEIN

Le Rouge, Cabernet Jura / Prior

10cl

12

75cl

79

Klus 177, Basel-Land, 2022

Pinot Noir Tradition, Pinot Noir

15

103

Weingut Donatsch, Graubünden, 2023

Gota, Merlot

85

Kopp von der Crone Visini, Tessin, 2022

Für eine grössere Weinauswahl, verlangen Sie unsere Weinkarte.

