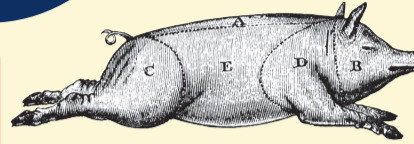




Gluschtigs

Schwiizer Chuchi

	klein / gross
Basler Ziibelesuppe.....	10.00
Brasserie Salat.....	12.50
mit Blattsalat, Radieschen, Tomaten, Kabis und Ei	
Schwiizer Rindstatar	22.00 / 29.00
mit Toast und Butter	
Caesar Salat "Helvetia".....	13.50/23.00
mit Lattichherzen, Speck und Käsespännen	
Wurscht-Chäs Salat.....	20.50
mit Zwiebeln und Kopfsalat	
Mutzenplättli.....	19.00 / 26.00
mit Urwaldschinken, Trockenfleisch, Speck und Bergkäse	
Bürli Eingeklemmts.....	9.00
mit Salami, gekochter Vorderschinken oder Bergkäse	



Mutzen Rindsburger 27.00
mit Raclettekäse, Speck und Pommes Frites

Schweins Cordon Bleu vom Entlebuch 29.00
mit Bergkäse und Pommes Frites

Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten 36.00
mit Pommes Frites

Kalbsläberli..... 34.00
mit Madeira Sauce und Rösti

Egli Chnusperli im Unser Bierteig 26.00
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

Zürcher Chalbs-Gschnätzlets 39.00
an cremiger Champignonsauce mit Rösti

"G'Hackets mit Hörnli"..... 19.50
Rindshackfleisch mit Hörnli, Bergkäse
und hausgemachtem Apfelmus

Heidi Röschti vegetarisch 21.50
mit Mangold, Champignons, Spiegelei, Rahm und Bergkäse

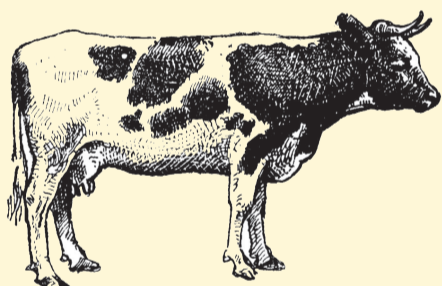
Beilagen:

Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat... 6.00

Menusalat..... 5.50

Knusprige Specktranchen 2.00

Spiegelei vom Schwiizer Huhn..... 2.00



Us dr Metzg

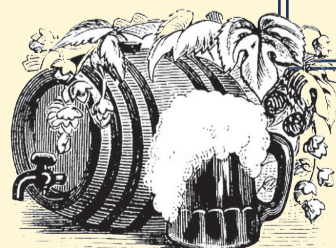
Hackbraten	23.50
an Champignon Sauce mit frischem Kartoffelstock und Gemüse	
Braumeister Fleischkäse	22.50
mit Spiegelei und Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	
Kalbsbratwurst	21.00
mit Zwiebelsauce und Rösti	
Füürtüfel	21.00
Pikante Schweinsbratwurst mit Rösti	
Kalbsbratwurst oder Füürtüfel	12.50
mit frischem Bürli und Basler Thomy Senf	

Frisch zapft vom Fass

	25cl	30cl	40cl	50cl	Mass
Mutzen Bier Calanda Lager	4.90			7.20	14.40
Calanda Radler	4.90			7.20	
Falken Weizenbier				7.80	
Falken Schwarzbier		5.70		7.70	
Ittinger Amber	4.70		6.70		
Ueli Reverenz naturtrüb		5.60		7.80	

Sämtliches Fleisch beziehen wir aus der Schweiz.

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



MONTAG BIS MITTWOCH 08.00 - 23.00 Uhr
DONNERSTAG BIS FREITAG 08.00 - 24.00 Uhr

SAMSTAG 09.00 - 24.00 Uhr
SONNTAG 10.00 - 23.00 Uhr



Brasserie Saisonkarte

Winter Saison

Walliser Raclette.....	18.50
mit Gschwelti, Essiggurken und Silberzwiebeln*	
Kürbisrahmsuppe.....	10.00
Nüsslisalat Mimosa.....	11.00/18.00
mit Brotcroustons	
Linsensalat an Petersilienvinaigrette.....	15.00
mit pochiertem Ei	
Gebratenes Zanderfilet.....	28.00
mit Spinat und Salzkartoffeln	
Vegetarische Äplermağronen.....	22.00
mit hausgemachtem Apfelmus	
Rindsentrecôte Café de Paris.....	44.00
mit Gemüse und Pommes Frites	
Pot au feu.....	25.00
mit Markbein und Meerrettichschaum	
Linseneintopf mit Basler Rauchwurst.....	26.00
Hirschmedaillon an "Sauce Diane".....	42.00
Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeere-Birne	

Für de kleini Hungr

Brezel.....	3.00
Chäskiechli.....	5.00
Frikadelle.....	5.00
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln.....	18.50
1 Paar Weisswürste mit Brezel und Basler Thomy Senf....	15.50
Tartar Brötli oder Lachs Brötli.....	7.50

Süesses vom Pâtissier

Crème brûlée.....	9.00
Öpfelkiechli mit Vanilleglace.....	9.00
Mhmm!!! Feini Schoğgimousse.....	9.00
Coupe Nesselrode.....	12.00
KUGEL MÖVENPICK GLACÉ.....	4.50
mit Rahm	+ 1.60



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

MONTAG BIS MITTWOCH 08.00 - 23.00 Uhr
DONNERSTAG BIS FREITAG 08.00 - 24.00 Uhr

SAMSTAG 09.00 - 24.00 Uhr
SONNTAG 10.00 - 23.00 Uhr