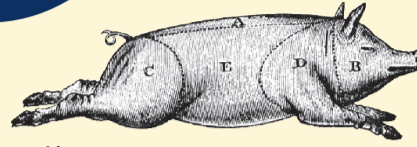




Gluschtigs

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 Käsespähen	
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

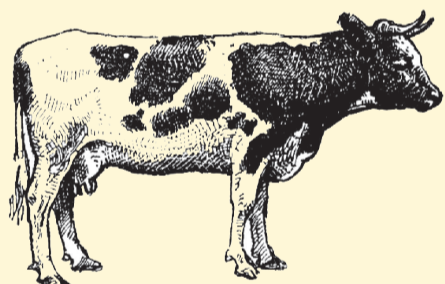
Beilagen:

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.





Brasserie Saisonkarte

Frühling

Spargelcrèmesuppe nach Mutzen Art.....	12.00
Nüsslisalat Mimosa.....	12.00/18.00
mit Brotcroûtons	
Linsensalat an Petersilienvinaigrette.....	15.00
mit pochiertem Ei	
Spargelrisotto mit Parmesan.....	19.50
Kalbskopf mit Sauce Gribiche.....	26.00
und Salzkartoffeln	
Gebratenes Zanderfilet.....	28.00
mit Spinat und Salzkartoffeln	
Rindsentrecôte Café de Paris.....	44.00
mit Gemüse und Pommes Frites	
Kalbsmedaillons an Bärlauch-Rahmsauce.....	42.00
mit Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln	
Walliser Raclette.....	18.50
mit Gschwelti, Essiggurken und Silberzwiebeln*	

Für de kleini Hungr

Brezel.....	3.00
Käskiechli vom Wacker-Schwob syt 1928.....	5.50
Huusgmacht Frikadelle.....	5.50
Flammkuchen mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln.....	18.50
1 Paar Weisswürste mit Brezel und Basler Thomy Senf....	15.50
Tartare Brötli oder Lachs Brötli.....	7.50

Süesses vom Pâtissier

Crème brûlée.....	9.00
Öpfelkiechli mit Vanilleglace.....	9.00
Mmhhh!!! Feini Schoggimousse.....	9.00
Coupe Romanoff.....	12.00
KUGEL MÖVENPICK GLACÉ.....	4.50
mit Rahm	+ 1.60



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