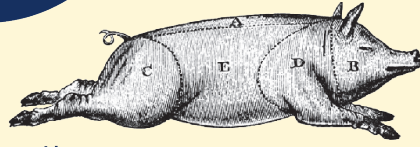




Gluschtigs

Schwiizer Chuchi



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

Mutzen Rindsburger mit Raclettekäse, Speck und Pommes Frites	27.00
---	-------

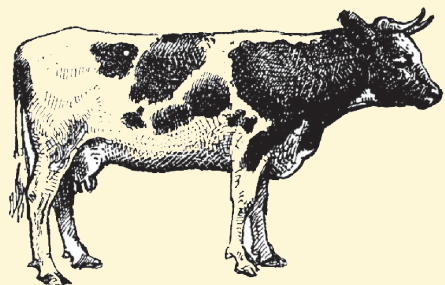
Schweins Cordon Bleu vom Entlebuch..... mit Bergkäse und Pommes Frites	29.00
Wiener Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Pommes Frites	36.00
Kalbsläberli..... mit Madeira Sauce und Rösti	34.00
Egli Chnusperli im Unser Bierteig mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	26.00

Zürcher Chalbs-Gschnätzlets an cremiger Champignonsauce mit Rösti	39.00
--	-------

"G'Hackets mit Hörnli"..... Rindshackfleisch mit Hörnli, Bergkäse und hausgemachtem Apfelmus	19.50
Heidi Röschti vegetarisch mit Mangold, Champignons, Spiegelei, Rahm und Bergkäse	21.50

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

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	

Um die Verschwendung von Lebensmittel einzudämmen haben wir die Gerichte bewusst portioniert. Sollten Sie Nachschlag wünschen, servieren wir Ihnen gerne ein "Supplément" der Beilagen.





Brasserie Saisonkarte

Sommer

Vitello Tonnato mit Kapern und Zwiebel.....	16.00/29.00
Quinoasalat.....	15.00
mit Avocado und Tomaten	
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum.....	15.00/24.00
Avocado Vinaigrette.....	16.00
Gebratenes Zanderfilet.....	28.00
mit Spinat und Salzkartoffeln	
Rindsentrecôte Café de Paris.....	44.00
mit Gemüse und Pommes Frites	
Fitnesssteller mit gemischtem Salat und Melone	
mit Schweinsschnitzel.....	29.00
mit Entrecôte.....	44.00
mit Egliknusperli.....	26.00
Walliser Raclette.....	18.50
mit Gschwelti, Essiggurken und Silberzwiebeln*	

Für de kleini Hungr

Brezel.....	3.00
Käskiechli vom Wacker-Schwob syt 1928.....	5.50
Huusgmachtli 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 Schöggimousse.....	9.00
Frischer Fruchsalat.....	9.00
KUGEL MÖVENPICK GLACÉ.....	4.50
mit Rahm	+ 1.60



Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Sämtliches Fleisch beziehen wir aus der Schweiz.