Zum Gifthüttli
Bier- & Weinstube

Herzlich Willkommen
im Restaurant Gifthüttli

Sehr geehrte Gäste von nah und fern,

Ob als Geniesser, Reisender oder Ausflügler, gerne erfüllen wir Ihre Wünsche & Erwartungen an ein traditionelles Restaurant inmitten der Basler Altstadt.
Geniessen Sie echte Gastfreundschaft im Gifthüttli mit einer exquisiten, gutbürgerlichen Küche.
Wir bieten Ihnen eine grosse Auswahl an kulinarischen, saisonalen Köstlichkeiten & sind stets engagiert, Ihre persönlichen Wünsche zu erfüllen.

Warum der Name Gifthüttli ?!

Vor über 100 Jahren wagte der Wirt des Gasthauses „zum Ritter St. Georg“ nebst Wein auch Bier auszuschenken. Dies war damals einzig den Hausbrauereien vorbehalten. In den „Basler Nachrichten“ hiess es: „Bier, das nicht direkt beim Bierbrauer getrunken wird, ist Gift.“ Worauf der Wirt seine Beiz kurzerhand umtaufte.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt!



Übrigens…
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise in CHF, inklusive MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included

Salat & Subbe

Ussem Salat-Koorb

Griene Salaat no dr Jooreszyt ❁ 11.5
Grüner Saison Salat
Salade verte de saison
Green salad of season

Gmischte Salaat ❁ 14.5
Gemischter Salat
Assiette de crudités
Mixed salad

Patron-Salaat mit Kalbslääberli ❁
anere Himbeerisosse klein 19.5 / gross 28.5
Saisonsalat mit geschnetzelter Kalbsleber an Himbeerdressing
Salade du patron au foie de veau, vinaigrette à la framboise
Patron salad with calf's liver and raspberry-dressing
Schweizer Kalbfleisch – Jenzer-Natura-Qualität

Rindstartar pikant mit Foormebrot klein 23.5 / gross 37.5
Rindfleisch Tartar pikant mit Toast
Tartare de bœuf épicé avec toast
Spicy beef tartare with toast
Rinder aus der Schweiz

Gaisskääs iiberbache 17.5
Ziegenkäse überbacken auf Baguettebrot mit Salat
Salade de chèvre chaud
Warm goat cheese on baguette with salad

Ussem Subbe-Haafe

Daagessubbe (frooge Si d Bedienig no dr Art) 11.5
Tagessuppe
Potage du jour
Soup of the day

Bündner Gäärstesubbe klein 15.5 / gross 26.5
Bündner Gerstensuppe mit Crissini
Soupe à l´orge des Grisons
grisons barley soup with grissini

Ziibelesubbe mit Kääsbrootwirfel 13.5
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Soupe à l'oignon, croûtons au fromage
Onionsoup with cheese croutons

❁ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können sie Glutenfrei bestellen und werden dann extra Glutenfrei zubereitet.
Vous pouvez commander ces plats sans gluten, ils seront alors préparés spécialement sans gluten.
These dishes can be ordered gluten-free and will then be prepared separately without gluten.

Preise in CHF, inklusive MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included

Unseri Huus-Spezialität

Natura Qualität
Familientradition seit 1898

Cordon Bleu von Kälbern aus der Region
Jenzer-Natura-Qualität

Kalb / Veau / Veal

Classique ❁	Gfillt mit Vorderschungge und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	39
Gifthüttli ❁	Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krytter, paniert - rassig Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter- pikant -, paniert Farci de chorizo, mozzarella et fines herbes - piquant, pané Filled with chorizo, mozzarella and herbs - piquant, in bread crumbs	40
Trüffel ❁	Gfillt mit Trüffel, Vorderschungge und Kääs, paniert Gefüllt mit Trüffel, Vorderschinken und Käse, paniert Farci de truffe, jambon et fromage, pané Filled with truffle, ham and cheese, in bread crumbs	43
Florentiner ❁ (natur, unpaniert)	Gfillt mit Spinaat, Schungge und Kääs, obedruff e Stierenaug Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken, Käse, belegt mit Spiegelei & Bratensauce, unpaniert Farci d'épinards, jambon, fromage et oeuf au plat, Sauce rôti, non pané Filled with spinach, ham and cheese, with fried egg on top and gravy, unbreaded	39
Schweizer ❁ (ohne Schwein) (sans porc) (no pork)	Gfillt mit Bündner Schungge und Racletteääs, paniert Gefüllt mit Bündnerfleisch und Racletteäse, paniert Farci à la viande de Grison et fromage à raclette, pané Filled with beef ham and raclette cheese, in bread crumbs	41

Byylaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Basler Pomfryt us de Region / Pommes frites / French fries ❁	9.0
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	8.5
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns ❁	9.5
Häärdepfelgratin / Kartoffelgratin / Gratin dauphinois / Potato gratin ❁	9.5
Ryys/ Reis / Riz / Rice ❁	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ❁	9.5
Daigaffe / Teigwaren / Pâtes / Pasta	7.5
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / mixed salad ❁	14.5
Brootesosse / Bratensauce / Sauce rôti / Gravy ❁	5.5

❁ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können sie Glutenfrei bestellen und werden dann extra Glutenfrei zubereitet.
Vous pouvez commander ces plats sans gluten, ils seront alors préparés spécialement sans gluten.
These dishes can be ordered gluten-free and will then be prepared separately without gluten.

Preise in CHF, inklusive MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included

Unseri Huus-Spezialität
Cordon Bleu vom Freilandschwein aus der Region
Jenzer-Natura-Qualität

Natura Qualität
Familientradition seit 1898

Schwein / Porc / Pork

Classique ✵	Gfillt mit Vorderschungge und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	36
Tessin ✵	Gfillt mit Spägg, Ricottakääs und Gnooby, paniert Gefüllt mit Speck, Ricotta und Knoblauch, paniert Farcie de lard, de ricotta et d'ail, panée Filled with bacon, ricotta and garlic, in bread crumbs	38
Graubünden ✵	Gfillt mit Schungge, Gaisskääs, Hoonig, Gryter und Ziibele, paniert Gefüllt mit Rohschinken, Ziegenkäse, Honig, Thymian und Zwiebeln, paniert Farci de jambon cru, fromage de chèvre au miel, thym et d'oignons, pané Filled with raw ham, goat's cheese, honey, thyme and onions, in bread crumbs	38
Italien ✵	Gfillt mit Schungge und Gorgonzola, paniert Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert Farci de jambon cru et Gorgonzola, pané Filled with smoked ham and Gorgonzola, in bread crumbs	36
Berner ✵	Gfillt mit Spägg, Ziibele und Kääs, paniert Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert Farci de lard, oignons et fromage, pané Filled with bacon, onions and cheese, in bread crumbs	38

CORDON ROUGE

Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Rind / Beef / bœuf

Classique ✵	Gfillt mit Vorderschungge und Kääs, paniert Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	41
Knoblauch ✵	Gfillt mit Spägg, Ricottakääs un Gnooby, paniert Gefüllt mit Speck, Ricotta und Knoblauch, paniert Farcie de lard, de ricotta et d'ail, panée Filled with bacon, ricotta and garlic, in bread crumbs	42
Ziegenkäse ✵	Gfillt mit Schungge, Gaisskääs, Hoonig, Gryter un Ziibele, paniert Gefüllt mit Rohschinken, Ziegenkäse, Honig, Thymian und Zwiebeln, paniert Farci de jambon cru, fromage de chèvre au miel, thym et d'oignons, pané Filled with raw ham, goat's cheese, honey, thyme and onions, in bread crumbs	42

✵ Die Spyyse kenne mir extra glutenfrei mache
Diese Gerichte können sie Glutenfrei bestellen und werden dann extra Glutenfrei zubereitet.
Vous pouvez commander ces plats sans gluten, ils seront alors préparés spécialement sans gluten.
These dishes can be ordered gluten-free and will then be prepared separately without gluten.

Preise in CHF, inklusive MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included

Das feurige Kalbs Cordon Bleu Double
im Restaurant Gifthüttli

Die neuste Innovation für Cordon Bleu Liebhaber
- das Cordon Bleu, das in Flammen steht!

Ein feuriges Erlebnis ab 2 Personen…
Wir flambieren und tranchieren Ihnen das
Kalbs Cordon Bleu Double "Classique" direkt am Tisch.
600g wiegt das prächtige Stück, ist paniert
und mit feinem Vorderschinken und bestem Käse gefüllt.
Dazu servieren wir Ihnen knackige Basler Pommes und saisonales Gemüse.

für 2 Personen (DOUBLE) CHF 98.00

(Preis incl. Pommes & Gemüse)



Preise in CHF, inklusive MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included

Haupt-Spyyse

Lamm / Agneau / Lamb

Schweizer Berglamm aus dem Berner Oberland

Gschmorte Scheeflihaxe anere Thymianjus mit grieni Boone 39.5
Geschmorte Lammhaxe an Thymianjus mit grünen Bohnen
Souris d`agneau au jus de Thym, haricots verts
Braised lamb with thyme jus with braised green beans

Kalb / Veau / Veal

Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Kalbslääberli anere Madairasosse oder im Angge ❁ 38.5
Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce oder in Butter
Émincé de foie de veau sauce Madère ou au beurre
Chopped veal liver in Madeira sauce or butter

Kalbsschnitzel paniert mit allergattig Gmies ❁ 41.5
Wienerschnitzel mit Gemüsebouquet
Escalope de veau pané et bouquet de légumes
Wienerschnitzel in bread crumbs and with vegetables

Schwein / Porc / Pork

Freilandschwein aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Rahmschnitzel mit allergattig Gmies ❁ 34.5
Rahmschnitzel mit Gemüsebouquet
Escalopes de porc à la crème et bouquet de légumes
Pork cutlet in cream sauce with vegetables

Byylaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

Basler Pomfryt us de Region / Pommes frites / French fries ❁	9.0
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles	8.5
Röschti / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns ❁	9.5
Häärdepfelgratin / Kartoffelgratin / Gratin dauphinois / Potato gratin ❁	9.5
Ryys/ Reis / Riz / Rice ❁	7.5
Gmiess / Gemüsebouquet / Bouquet de legumes / Vegetable side dish ❁	9.5
Daigaffe / Teigwaren / Pâtes / Pasta	7.5
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / mixed salad ❁	14.5
Brootesosse / Bratensauce / Sauce rôti / Gravy ❁	5.5

❁ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können sie Glutenfrei bestellen und werden dann extra Glutenfrei zubereitet.
Vous pouvez commander ces plats sans gluten, ils seront alors préparés spécialement sans gluten.
These dishes can be ordered gluten-free and will then be prepared separately without gluten.

Preise in CHF, inklusive MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included

G

Rind / Boeuf / Beef

Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Rindsschmorbroote anere Rotwyysosse und allergattig Gmies ❁ 39.5
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce serviert mit Gemüse
boeuf braisé, sauce au vin rouge et bouquet de légumes
braised beef with redwine sauce and vegetables

Gifthüttli Lääberli, «Stroganoff» mit Ziibele ❁ 34.5
Rindsleber, mit Peperonistreifen, roten Zwiebeln und Essiggurke
Foie de bœuf, poivron, oignons rouges et cornichons
Beef liver with pepperoni strips, red onions and pickle

Poulet / Volailles / Poultry

frisches Schweizer Geflügel

Giggelibruscht mit Spinaat, Kääs und obedruff e Stierenaug ❁ 38.5
Schweizer Pouletbrust gebraten, mit Spinat und einem Spiegelei mit Käse gratiniert
Poitrine de poulet suisse rôtie, épinards et un œuf au plat gratiné au fromage
Swiss chicken breast roasted, with spinach and a fried egg gratinated with cheese

Fisch / Poisson / Fish

Schwyzer Forällefilet von Bremgarten
mit Mandleanggee und Spinaat ❁ 38.5
Schweizer Forellenfilet mit Mandelbutter und Spinat
Filet de truite suisse au beurre d'amandes, épinards
Swiss trout fillet with almond butter and spinach

Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarsosse (Wildfang Estland) 32.5
Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Tartarsaucen
Filets de perche à la bière frits, sauce Tartar
Filets of perch in beer batter deep-fried with tartar sauce

Wuurzle-Spyyse / Vegetarisch

Waldpilz im Paschteetli 31.5
Waldpilze in Rahmsauce im Blätterteig Pastetli
Vol-au-vent au champignons à la crème
Wild mushrooms in cream sauce in puff pastry patties

Oberschiine Cordon Bleu mit droggneti Domate und Rùgola
anere fruchtige Dòmmaatesoosse ❁ (Laktosefrei & Vegan) 32.5
Auberginen Cordon Bleu mit sonnengetrockneten Tomaten und Rucola an fruchtiger Tomatensauce
Cordon bleu d'aubergine farci de tomates sechés et de roquettes, à la sauce tomate
Egg Plant Cordon Bleu filled with sun-dried tomatoes and rocket salad with a light tomato sauce

❁ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können sie Glutenfrei bestellen und werden dann extra Glutenfrei zubereitet.
Vous pouvez commander ces plats sans gluten, ils seront alors préparés spécialement sans gluten.
These dishes can be ordered gluten-free and will then be prepared separately without gluten.

Preise in CHF, inklusive MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included

D' Gifthüttli Spyys Melody

Ussem Salat-Koorb

Wuurscht-Salat aifach ❁ 22.5
Wurstsalat einfach
Salade de saucisse
Sausage salad

Wuurscht-Salat garniert ❁ 27.5
Wurstsalat garniert
Salade de saucisse garnie de crudités
Sausage salad and mixed salad

Kääs-Salat serviert mit Ziibele garniert ❁ 28.5
Käsesalat mit Zwiebeln garniert
Salade de fromage garnie d'oignons
Cheese salad with onions and mixed salad

* ja wir können auch Wurst Käsesalat machen

Haupt Spyys Melody

Röschti mit Spinaat und Kääs, obedruff e Stierenaug ❁ 29.5
Rösti mit Spinat, Käse und Spiegelei
Rösti, épinards, fromage et oeuf au plat
Rösti with spinach and cheese with fried egg on top

Kalbsbrootwuurscht mit Ziibelesosse und Röschti ❁ 33.5
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et rösti
Swiss veal sausage with onion sauce and rösti

Höörnlighaggts mit Öpfelmuess 29.5
Gehacktes Rindfleisch in Bratensauce mit Hörnchennudeln und Apfelmus
Boeuf haché au fond brun, cornettes et compote de pommes
Minced beef in sauce with pasta and apple sauce

Basler Käässchnitte mit Griene Salat 24.5
Brotscheiben mit Weisswein, Kräutern und Käse gratiniert mit grünem Salat
Tranches de pain gratinées au vin blanc, aux herbes et au fromage, salade verte
Slices of bread with white wine, herbs and cheese au gratin with green salad

❁ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können sie Glutenfrei bestellen und werden dann extra Glutenfrei zubereitet.
Vous pouvez commander ces plats sans gluten, ils seront alors préparés spécialement sans gluten.
These dishes can be ordered gluten-free and will then be prepared separately without gluten.

Preise in CHF, inklusive MwSt / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included

Deklaration

Wir verwenden ausschliesslich Regionales Fleisch von der Metzgerei Jenzer in Arlesheim (Jenzer-Natura-Qualität).

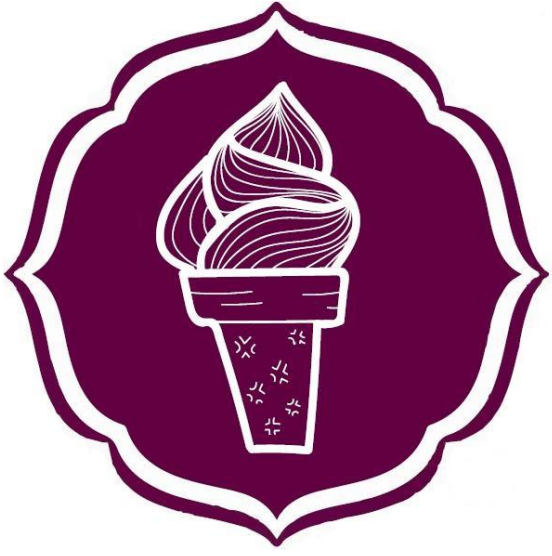
Ausnahmen sind mit dem Herkunftsland gekennzeichnet.

Brot beziehen wir aus Frankreich.
Feinbackwaren aus Schweizer Produktion.

Härzligge Dangg & bis zem nägschte mol…



Gifthüttli Dessertkarte



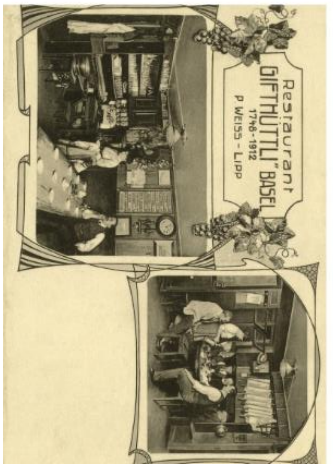
…Versuchungen sollte man nachgeben.

Man weiss nie, wann sie wiederkomme

Gifthüttli um 1864
Staatsarchiv Basel-Stadt, AL 45, 4-38-5

Gifthüttli um 1912
Staatsarchiv Basel-Stadt, AL 45, 6-50-2









Yys-Kaffi – Grämmigi Kaffiglace miteme heisse Espresso und mitere Rahmhuube gröönt

Eis-Kaffee –Kaffeeglace mit einem heissen italienischen Espresso verrührt und mit einer Schlagrahmhaube gekrönt

Café glacé – Onctueuse glace café avec un espresso chaud et couronné de crème Chantilly

Iced Coffee – Creamy coffee ice with a hot espresso and with whipped cream on top

CHF 12.50

Crème Brûlée Gifthüttli – Feini Grämme mit gebrennte Zugger

UNSERE EMPFEHLUNG

Crème Brûlée Gifthüttli – Feine Crème mit karamellisierten Zucker

Crème Brûlée Gifthüttli – Crème brûlée

Crème Brûlée Gifthüttli – Fine cream with caramelized sugar

CHF 11.50

Affogato – Espresso mitere kuugele Vanilglace

Affogato – Espresso mit einer Kugel Vanille Eiscreme

Affogato – Espresso avec une boule de glace à la vanille

Affogato – Espresso with a scoop of vanilla ice cream

CHF 7.50



Meringue miteme Kombination vo Vanille- und Äärdbeeriglace und ere Rahmhuube

Meringue mit Vanille- und Erdbeerglace und Schlagsahne

Meringue avec glace à la vanille et à la fraise et crème fouettée

Meringue with vanilla and strawberry ice cream and whipped cream

CHF 12.50

Öpfelkiechli mit Zimt-Zugger und ere Vanilleglace

Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanilleglace

Beignets de Pommes avec sucre et cannelle et glace à la vanille

Apple rings with cinnamon sugar and vanilla ice cream

CHF 13.50

Fotzelschnitte mit Gaaramelsauce und Vanilleglace

« Armer Ritter » Weissbrotscheibe mit Ei und Zucker gebacken mit Karamelsauce und Vanilleglace

Pain perdu, sauce caramel et glace à la vanille

French Toast with caramelsauce and vanille ice cream

CHF 13.50

Kamin im Gifthüttli um 1974
Staatsarchiv Basel-Stadt, BSL 1013 1-6049 1 (Foto Hans Bertolf)

Weinstube im 1.OG um 1974
Staatsarchiv Basel-Stadt, BSL 1013 2-521 1 (Foto Hans Bertolf)









Coupe Dänemark - Fyynschti grämmigi Vanilleglace mitere zartschmelzende-flüssige Schoggisauce und ere Rahmhuube

Coupe Dänemark - Feinste cremige Vanilleglace mit zartschmelzend-flüssiger Schokoladensauce und Schlagrahm

Coupe Danemark - Onctueuse glace vanille, sauce chocolat et de la crème Chantilly

Coupe Danemark - Best creamy vanilla ice with a liquid chocolate sauce and whipped cream

CHF 12.50

Coupe Baileys - Trio vo Caramell-, Kaffi- und Vanilleglace mit Baileys verfyyneret

Coupe Baileys - Trio von Karamell-, Kaffee- und Vanilleglace mit Baileys verfeinert

Coupe Baileys - Trio de glace au caramel, café et vanille arrosé de Baileys

Coupe Baileys - Trio of caramel, coffee and vanilla ice cream refined with Baileys

CHF 12.50

Coupe Hot Berry -Vanilleglace mit haisse Beeri und ere Rahmhuube

Coupe Hot Berry - Vanilleglace mit heissen Beeren und Schlagsahne

Coupe Hot Berry - Glace à la vanille, baies chaudes et crème fouettée

Coupe Hot Berry - Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream

CHF 12.50

Schokoladen „Cœur Fondant“ Küchlein mit ere Vanilleglace ❁

UNSERE EMPFEHLUNG

Schokoladen „Cœur Fondant” Küchlein mit Vanilleglace

Chocolat Fondant «Cœur Fondant» avec une glace vanille

Chocolat cake «Cœur Fondant» with vanilla ice cream

CHF 13.50

Grand Marnier – Glace Soufflé

Grand Marnier getränkte Löffelbiskuits mit Eissoufflé

Biscuits à la cuillère imbibés de Grand Marnier accompagnés d'un soufflé glacé

Grand Marnier-soaked sponge fingers with ice cream soufflé

CHF 13.50

❁ Die Spyyse kenne glutenfrei bschtellt wärde

Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.

Preise in CHF, inklusive MwSt. / Prix en CHF, TVA inclus / Prices in CHF, tax included



Sorbet William – Birnesorbet mit Williams
Sorbet William – Sorbet à la poire arrosé de Williams
Sorbet William – Pear sorbet with Williams

Sorbet Colonel – Zitronesorbet mit Wodka

Sorbet Colonel – Sorbet à la citron arrosé de Wodka
Sorbet Colonel – Lemon sorbet with Wodka

Sorbet Vieille Prune – Zwetschgesorbet mit Vieille Prune

Sorbet Vielle Prune – Sorbet a la prune arrosé de Vieille Prune
Sorbet Vielle Prune – Plum sorbet with Vieille Prune

Sorbet Ticino – Truubensorbet mit Grappa

Sorbet Ticino – Sorbet Raisin arrosé de grappa
Sorbet Ticino – grapes sorbet with grappa

CHF 12.50

Sorbet – Arome, Aromen, arôme, flavour

1.Kugel	**CHF 5.00**
jede weitere	**CHF 2.50**

Traube, raisin, grape

Birne, poire, pear

Zwetschge, prune, plum

Zitrone, citron, lemon

Glace – Arome, Aromen, arôme, flavour

1.Kugel	**CHF 5.00**
jede weitere	**CHF 2.50**

Vanille, vanille, vanilla

Schoggi, chocolat, chocolate

Erdbeere, fraise, strawberry

Kaffee, café, coffee

Stracciatella, stracciatella, stracciatella

Karamell, caramel, caramel

Rahm**, crème Chantilly, whipped cream** CHF 1.50

Flüssiges Gold …. Statt süsser Sahne

Buser Schnäpse aus der Region Basel



	2cl
Pinot Nero UNSERE EMPFEHLUNG 44% vol. ähnlich wie Grappa aber aus ganzen vergorenen Trauben, fruchtiger und feiner als Grappa aus vergorenem Trester	10.00
Quitten 44% vol. intensives Quittenaroma und fein im Gaumen	10.00
Öpfel im Holz 40% vol. In Eiche gereift fein fruchtig	10.00
Kirsch Amandine 44% vol. Kirsch verfeinert mit Sauerkirschsaft aus eigener Produktion spanende fruchtige Aromen mit einem Hauch von Bittermandel.	10.00
Alti Zwätschge 40% vol. Traditionell hergestellte Vieille Prune	10.00
Burgemeister (Chrütter, Anis) 44% vol. Typischer, traditioneller Kräuterbrand aus der Region Basel/Baselland , Geheime Kräutermischung aus über 12 Kräutern aus jener die Anisnote markant zum Vorschein kommt.	10.00

Preise in CHF, inklusive MwSt. / Prix en CHF, TVA inclus. / Prices in CHF, tax included

Grappa

	Vol.%	2 cl
Grappa Trentina **Alte Cime, Trentino, Italien** Merlot, Marzemino	**40%**	**10**
Grappa Amarone **Alte Cime, Veneto, Italien** Corvina, Rodinella und Molinara	**41%**	**14**
Inno al Cielo Grappa Stravecchia **Alte Cime, Trentino, Italien** Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay	**41%**	**12**
Fior di Vite **Lombardei, Italien**	**40%**	**8**

