



# Herzlich Willkommen im Restaurant Gifhüttli

## 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 Gifhüttli 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 Gifhüttli ?!

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!



## Deklaration

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

Ausnahmen sind mit dem Herkunftsland gekennzeichnet.

Brot und Feinbackwaren beziehen wir aus Schweizer Produktion.



## Bienvenue au Restaurant Gifhüttli

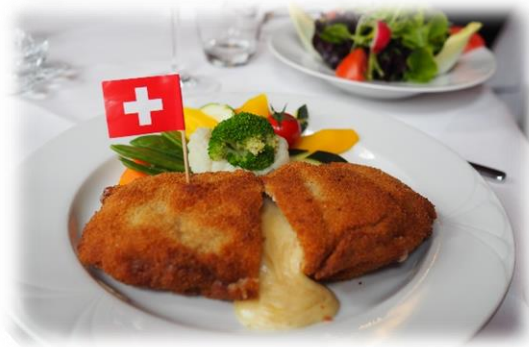
**Chers clients de près ou de loin,**

Que vous soyez un bon vivant, un voyageur ou un excursionniste, nous sommes heureux de répondre à vos souhaits et attentes d'un restaurant traditionnel au cœur de la vieille ville de Bâle. Profitez de l'hospitalité authentique du Gifhüttli avec une cuisine exquise et familiale. Nous vous proposons un large choix de délices culinaires de saison et nous nous engageons à répondre à vos souhaits personnels.

### **Pourquoi le nom Gifhüttli (Maison des Poisons) ?!**

Il y a plus de 100 ans, le propriétaire de l'auberge "zum Ritter St. Georg" a osé servir de la bière en plus du vin. À l'époque, cela était réservé exclusivement aux brasseries artisanales. Dans le "Journal de Bâle", on pouvait lire : "La bière qui n'est pas bue directement chez le brasseur est un poison". Le propriétaire a alors rebaptisé son établissement sans autre forme de procès.

Nous vous souhaitons un agréable séjour !



## Welcome to the Restaurant Gifhüttli

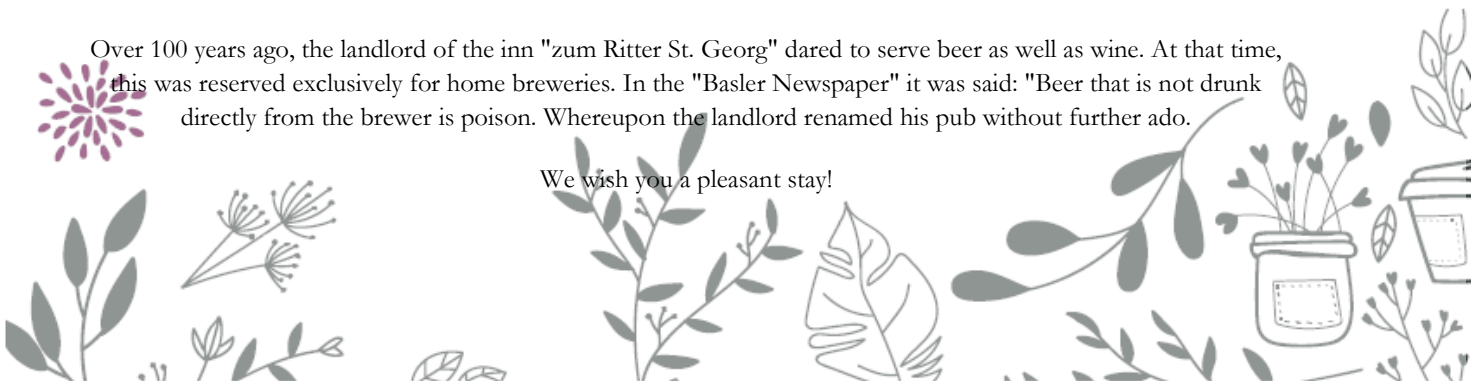
**Dear guests from near and far,**

Whether you are a bon vivant, a traveler or an excursionist, we are happy to fulfill your wishes & expectations of a traditional restaurant in the middle of Basel's old town. Enjoy genuine hospitality in the Gifhüttli with an exquisite, home-style cuisine. We offer you a wide selection of culinary, seasonal delicacies & are always committed to fulfilling your personal wishes.

### **Why the name Gifhüttli (House of Poisons)?!**

Over 100 years ago, the landlord of the inn "zum Ritter St. Georg" dared to serve beer as well as wine. At that time, this was reserved exclusively for home breweries. In the "Basler Newspaper" it was said: "Beer that is not drunk directly from the brewer is poison. Whereupon the landlord renamed his pub without further ado.

We wish you a pleasant stay!





## D' Gifhüttli Spyys Melody

### Ussem Salat Korb

 Griene Salat no dr Jooreszyt \* 11.5  
Grüner Saison Salat  
Salade verte de saison  
Salad in season

Gmischte Salat \* 14.5  
Gemischter Salat  
assortiment de salades  
Mixed salad


Wuurscht-Salat aifach \* 21.5  
Wurstsalat einfach  
Salade de saucisse  
Sausage salad

Wuurscht-Salat garniert \* 26.5  
Wurstsalat garniert  
Salade de saucisse garnie  
Sausagesalad and mixed salad

 Kääs-Salat serviert mit Ziibebe \* 27.5  
Käsesalat mit Zwiebeln garniert  
Salade de fromage  
Cheese salad with onions and mixed salad

Patron-Salat mit Kalbslääberli  
anere Himbeerisosse \* klein 19.5 / gross 28.5  
Saisonsalat mit geschnetzelter Kalbsleber an Himbeerdressing  
Salade du patron au foie de veau avec vinaigrette à la framboise  
Chefs salad with calf's liver and raspberry-dressing  
Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

### Ussem Subbe Haafe

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

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

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

\* Die Spyysse 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.




## Unseri Huus-Spezialität

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

**Kalb / Veau / Veal**

|  |  |  |    |
|--|--|--|----|
|  | <b>Classique</b> ✨   | Gfillt mit Vorderschungete und Käse, paniert<br>Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert<br>Farcis de jambon et fromage, pané<br>Filled with ham and cheese, in bread crumbs   | 38 |
|  | <b>Gifhtüttli</b> ✨  | Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krypter, paniert - rassig<br>Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter- pikant -, paniert<br>Farcis de chorizo, mozzarella et fines herbes - piquant, pané<br>Filled with chorizo, mozzarella and herbs - piquant, in bread crumbs  | 39 |
|  | <b>Trüffel</b> ✨   | Gfillt mit Trüffel, Vorderschungete und Käse, paniert<br>Gefüllt mit Trüffel, Vorderschinken und Käse, paniert<br>Farcis de truffe, jambon et fromage, pané<br>Filled with truffle, ham and cheese, in bread crumbs  | 41 |
|  | <b>Florentiner</b> ✨<br>(natur, unpaniert)                       | Gfillt mit Spinaat, Schungete und Käse, obedruff e Stierenaug<br>Gefüllt mit Spinat, Vorderschinken, Käse, belegt mit Spiegelei & Bratensauce, unpaniert<br>Farcis d'épinards, jambon, fromage et oeuf au plat, Sauce rôtis, non pané<br>Filled with spinach, ham and cheese, with fried egg on top and gravy, unbreaded | 39 |
|  | <b>Schweizer</b> ✨<br>(ohne Schwein)<br>(sans porc)<br>(no pork) | Gfillt mit Bündner Schungete und Raclettekäse, paniert<br>Gefüllt mit Bündnerfleisch und Raclettekäse, paniert<br>Farcis à la viande de Grison et fromage à raclette, pané<br>Filled with beef ham and raclette cheese, in bread crumbs  | 39 |

## Byllaage / Beilagen / Garniture / Side dishes

|  |      |
|--|------|
| Basler Pomfryt us de Region  / Pommes frites / French fries ✨ | 9.0  |
| Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles   | 8.5  |
| Röschtli / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns ✨  | 9.5  |
| Häärdepffelgratin / 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 rôtis / 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.





## Unseri Huus-Spezialität

Cordon Bleu vom Freilandschwein aus der Region  
Jenzer-Natura-Qualität





Schwein / Porc / Pork

|  |              |   |    |
|--|--------------|---|----|
|  | Classique ✱  | Gfillt mit Vorderschungette und Kääs, paniert<br>Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert<br>Farci de jambon et fromage, pané<br>Filled with ham and cheese, in bread crumbs  | 35 |
|  | Tessin ✱     | Gfillt mit Spägg, Ricottakääs und Gnooby, paniert<br>Gefüllt mit Speck, Ricotta und Knoblauch, paniert<br>Farcie de lard, de ricotta et d'ail, panée<br>Filled with bacon, ricotta and garlic, in bread crumbs  | 37 |
|  | Graubünden ✱ | Gfillt mit Schungette, Gaisskääs, Hoonig, Gryter und Ziibebe, paniert<br>Gefüllt mit Rohschinken, Ziegenkäse, Honig, Thymian und Zwiebeln, paniert<br>Farci de jambon cru, fromage de chèvre au miel, thym et d'oignons, pané<br>Filled with raw ham, goat's cheese, honey, thyme and onions, in bread crumbs | 37 |
|  | Italien ✱    | Gfillt mit Schungette und Gorgonzola, paniert<br>Gefüllt mit Rohschinken und Gorgonzola, paniert<br>Farci de jambon cru et Gorgonzola, pané<br>Filled with smoked ham and Gorgonzola, in bread crumbs   | 35 |
|  | Berner ✱     | Gfillt mit Spägg, Ziibebe und Kääs, paniert<br>Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse, paniert<br>Farci de lard, oignons et fromage, pané<br>Filled with bacon, onions and cheese, in bread crumbs  | 36 |

### CORDON ROUGE

Rinder aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Rind / Beef / bœuf

|  |              |  |    |
|--|--------------|--|----|
|  | Classique ✱  | Gfillt mit Vorderschungette und Kääs, paniert<br>Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert<br>Farci de jambon et fromage, pané<br>Filled with ham and cheese, in bread crumbs   | 38 |
|  | Knoblauch ✱  | Gfillt mit Spägg, Ricottakääs un Gnooby, paniert<br>Gefüllt mit Speck, Ricotta und Knoblauch, paniert<br>Farcie de lard, de ricotta et d'ail, panée<br>Filled with bacon, ricotta and garlic, in bread crumbs  | 39 |
|  | Ziegenkäse ✱ | Gfillt mit Schungette, Gaisskääs, Hoonig, Gryter un Ziibebe, paniert<br>Gefüllt mit Rohschinken, Ziegenkäse, Honig, Thymian und Zwiebeln, paniert<br>Farci de jambon cru, fromage de chèvre au miel, thym et d'oignons, pané<br>Filled with raw ham, goat's cheese, honey, thyme and onions, in bread crumbs | 39 |

✱ 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.**



## Haupt-Spyyse / Plats principaux / Main Course

Kalbsschnitzel paniert und allergattig Gmies \* 39.5

Wienerschnitzel mit Gemüsebouquet  
Escalope de veau pané et bouquet de légumes  
Wienerschnitzel in bread crumbs and with vegetables

Kalbsbrootwuurst mit Ziibelesosse und Röshti \* 31.5

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Röstli  
Saucisse de veau rôti, sauce à l'oignon et röstli  
Swiss veal sausage with onion sauce and roesti

Kalbsläüberli anere Madeerasosse oder im Angge \* 38.5

Geschnetzte Kalbsleber an Madeirasauce oder in Butter  
Émince de foie de veau au Madère ou au beurre  
Chopped veal liver in Madeira sauce or butter

Röshti mit Spinaat und Kääs, obedruff e Stierenaug \* 29.5

Röstli Florentine mit Spinat, Käse und Spiegelei  
Röstli avec épinards et fromage et oeuf au plat  
Röstli Florentine with spinach and cheese with fried egg on top

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 avec salade verte  
Slices of bread with white wine, herbs and cheese au gratin with green salad

Ghaggts Höörnli mit Öpfelmùes 28.5

Gehacktes Rindfleisch mit Hörnchennudeln & Apfelmus  
Boeuf haché au fond brun aux cornettes et compote de pommes  
Minced beef with pasta and apple sauce

## Fisch / Poisson / Fish

Egliknuschberli im Bierdaig und Tartarosse (Wildfang Estland) 31.5

Gebackene Eglifilet im Bierteig mit Tartarsaucen  
Goujonnette de perche à la bière frits, avec sauce Tartar  
Filets of perch in beer batter deep-fried with tartar sauce

## Wuuzle-Spyyse / Vegetarisch

Oberschiine Cordon Bleu mit Rùgola anere fruchtige Dòmmaatesosse \* (Laktosefrei & Vegan) 31.5

Auberginen Cordon Bleu mit Rucola an fruchtiger Tomatensauce  
Cordon bleu d'aubergine farci de roquettes à la sauce tomates  
Egg Plant Cordon Bleu filled with rocket salad with a light tomato sauce

\* Die Spyysse 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.

# Gifhüttli Dessertkarte



...Versuchungen sollte man nachgeben.

Man weiss nie, wann sie wiederkommen...

## **Yys-Kaffi – Grämmigi Kaffiglance miteme heisse Espresso und mitere Rahmhuube gröönt** ✿

Eis-Kaffee – Kaffee-glance mit einem heissen italienischen Espresso verrührt und mit einer Schlagrahmhuube 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 Gifhüttli – Feini Grämme mit gebrennte Zuger** ✿

Crème Brûlée Gifhüttli – Feine Crème mit karamellisierten Zucker

Crème Brûlée Gifhüttli – Crème brûlée

Crème Brûlée Gifhüttli – Fine cream with caramelized sugar

**CHF 11.50**

## **Affogato – Espresso mitere kuugele Vanilglance** ✿

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**

### Sorbet – Arome, Aromen, arôme, flavour ❁

**Traube**, raisin, grape  
**Birne**, poire, pear  
**Zwetschge**, prune, plum  
**Apfel**, pomme, apple  
**Zitrone**, citron, lemon

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

### Glace – Arome, Aromen, arôme, flavour ❁

**Vanille**, vanille, vanilla  
**Schoggi**, chocolat, chocolate  
**Erdbeere**, fraise, strawberry  
**Kaffee**, café, coffee  
**Karamell**, caramel, caramel

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

**Rahm**, crème Chantilly, whipped cream

**CHF 1.50**

❁ 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.



## Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank

### Urs Imhof Weine aus Maisprach im Baselbiet

|  | 1dl | 7.5 dl |
|--|-----|--------|
| <b>Blanc de Noir</b> , U.I. Weine, Maisprach Baselland | 8.1 | 55     |
| <b>Rosé</b> , U.I. Weine, Maisprach Baselland          | 8.1 | 55     |
| <b>Blauburgunder</b> , U.I. Weine, Maisprach Baselland | 8.1 | 55     |



### Weissweine

|  |     |    |
|--|-----|----|
| <b>Epesses «Les Chapelles» AOC</b> , Schweiz                             | 6.0 |    |
| <b>Pinot bianco Cora DOC</b> , Cantina Colterenzio, Alto Adige, Italien, | 7.9 | 54 |
| <b>Chardonnay Lenotti</b> , Cantina Lenotti, Veneto, Italien             | 7.2 | 49 |
| <b>Johannisberg du Valais AOC</b> , Julius, Wallis, Schweiz              | 9.1 | 62 |
| <b>Jakobi Sauvignon Blanc DAC</b> , Weingut Gross, Südsteiermark         | 7.9 | 54 |
| <b>Riesling Saar Fuder 13</b> , Saar Mosel, Deutschland                  | 7.9 | 54 |
| <b>Sancerre les Pansailots</b> , Coeur de France, Frankreich             | 8.5 | 58 |

### Alkoholfreie Weine

|   |     |    |
|---|-----|----|
| <b>Zeero Red Sangiovese Non-Alc.</b> , Toskana, Italien           | 8.1 | 55 |
| <b>Zeero White Non-Alc.</b> , Toskana, Italien                    | 8.1 | 55 |
| <b>Sparkkling Riesling Eins-Zwei-Zero</b> , Rheintal, Deutschland | 9.5 | 65 |



### Roséweine

|   |     |    |
|---|-----|----|
| <b>Rosé de Chiaretto Bardolino</b> , Cantine Lenotti, Veneto, Italien | 6.9 | 47 |
| <b>Château Les Valentines Rosé</b> , Côtes de Provence, Frankreich    | 9.1 | 62 |

### Rotweine

|   |     |    |
|---|-----|----|
| <b>NOX Rouge Suisse VdP</b> , Schweiz                                   | 8.7 | 59 |
| <b>Epesses Rouge Les Tourelles AOC</b> , Lavaux, Waadt                  | 8.2 | 56 |
| <b>Merlot del Ticino Passo di Tambo DOC</b> , Tessin, Schweiz           | 9.5 | 65 |
| <b>Primitivo Merlot Salento IGT</b> , Apulien, Italien                  | 7.8 | 53 |
| <b>Rioja Raiza Crianza DOCa</b> , Viñedos de Aldeanueva, Rioja, Spanien | 7.8 | 53 |
| <b>Figuro 12 Crianza</b> , Garcia Figuro, Ribera del Duero, Spanien     | 9.5 | 65 |

|  |      |    |
|--|------|----|
| <b>Amarone della Valpolicella CI. DOC</b> , Cantine Lenotti, Veneto, Italien | 14.0 | 98 |
|--|------|----|





## Getränkekarte

### Mineral im Offenausschank

Rhätünser Mineral mit Kohlensäure  
Rhätünser Citro

| 3 dl | 5 dl | 1 ltr |
|------|------|-------|
| 5.00 | 6.20 | 10.50 |
| 5.00 | 6.20 |       |

### Hauspezialitäten im Offenausschank

**Apfelschorle aus dem Baselbiet**  
**Süssmost aus dem Baselbiet**  
**Hausgemachter Eistee**

|      |      |
|------|------|
| 5.50 | 6.70 |
| 5.50 | 6.70 |
| 5.50 | 6.70 |

### Mineral in Flaschen

Henniez grün, blau  
San Pellegrino / Acqua Panna  
Sinalco  
Rivella rot, blau  
Coca Cola, light, zero  
Most vergoren trüb mit Alkohol 4%  
Tomatensaft/ Orangensaft

| 3.3 dl | 5 dl | 7.5 dl |
|--------|------|--------|
|        |      | 9.50   |
|        | 6.80 |        |
| 5.70   |      |        |
| 5.70   |      |        |
| 5.70   |      |        |
|        | 5 dl | 7.50   |
|        | 2 dl | 5.80   |

### Organics

Bitter Lemon, Tonic Water



|        |
|--------|
| 2.5 dl |
| 5.80   |

### Red Bull

Energy Drink

|        |
|--------|
| 2.5 dl |
| 6.50   |

### Karaffe Wasser / Tap Water

Das Leitungswasser ist gratis, Sie bezahlen lediglich die Dienstleistung.  
*The tap water is free, you only pay for the service*  
*L'eau du robinet est gratuite, ce que vous payez est le service*

| 5 dl | 1 ltr |
|------|-------|
| 4.50 | 4.50  |

### Warme Getränke

Espresso  
Café Crème  
Schale  
Latte Macchiato  
Cappuccino  
Espresso doppelt  
Espresso Macchiato  
Diverse Tee (London Tea)  
Ovomaltine, Chocolat (kalt oder warm)  
Café fertig, Café Chrüter, Café Luz  
Café Zwetschgen, Café Pflümli fertig  
Espresso Coretto  
Tee Rum

|      |      |
|------|------|
|      | 5.00 |
|      | 5.20 |
|      | 5.50 |
|      | 6.00 |
|      | 6.00 |
|      | 6.50 |
|      | 5.50 |
|      | 5.50 |
| 2 dl | 5.90 |
| 4 cl | 8.50 |
| 4 cl | 9.00 |
| 1 cl | 7.50 |
| 4 cl | 8.50 |



## Getränkekarte

### Bier Offenausschank

Warteck Lager, Panaché  
 Valaisanne Brune  
 Feldschlösschen Amber Bier  
 Schneider Weisse  
 Valaisanne Blanche

| 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|------|------|------|
| 4.60 | 5.70 | 8.60 |
| 4.70 | 5.80 | 8.90 |
| 4.70 | 5.80 | 8.90 |
|      | 5.90 | 9.20 |
|      | 5.80 | 8.90 |

### Bier Flaschen

Feldschlösschen Braufrisch  
 Feldschlösschen Bügel  
 Feldschlösschen Weizen (alkoholfrei)  
 Feldschlösschen Lager (alkoholfrei)  
 Schneider Weisse (alkoholfrei)



| 3.3 dl | 5 dl |
|--------|------|
| 6.50   |      |
|        | 8.90 |
| 6.20   |      |
| 5.70   |      |
|        | 9.00 |

### Unser Bier

Blond  
 Amber  
 Basler Leckerli  
 Aypiey  
 Ösies Zwickel  
 Saisonbier



6.70  
 6.70  
 7.90  
 7.90  
 6.70  
 6.70

### Aperitifs

Campari  
 Cynar  
 Martini Blanco / Rosso  
 Ricard

| Vol.% | 2 cl | 4 cl |
|-------|------|------|
| 23%   |      | 8.00 |
| 16.5% |      | 8.00 |
| 15%   |      | 8.00 |
| 45%   | 6.00 |      |

Aperol Spritz

12.50

Hugo

12.50

Gifti Spritz «Kiwi»

12.50

### Fruchtbrände

Willisauer Kirsch  
 Willisauer Pflümli  
 Willisauer Zwetschghe  
 Willisauer Birnenbrand  
 Willisauer Kernobst  
 Calvados Morin  
 Morand Abricotin  
 Morand Williamine  
 Morand Framboise  
 Vieille Prune

| Vol.% | 2 cl  |
|-------|-------|
| 37.5% | 7.00  |
| 37.5% | 7.00  |
| 37.5% | 7.00  |
| 50.0% | 7.00  |
| 37.5% | 7.00  |
| 40%   | 9.00  |
| 40%   | 10.00 |
| 43%   | 10.00 |
| 43%   | 10.00 |
| 41%   | 9.00  |



## Getränkekarte

### Liköre

Baileys  
Grand Marnier/ Cointreau  
Amaretto

| Vol.% | 4 cl |
|-------|------|
| 17%   | 8.00 |
| 40%   | 8.50 |
| 28%   | 8.00 |

### Whiskey / Cognacs

Ballantines  
Chivas Regal, 12Y  
Glenfiddich  
Jim Beam  
Tullamore Dew  
Remy Martin, VSOP  
Jack Daniel's

| Vol.% | 4 cl  |
|-------|-------|
| 40%   | 10.00 |
| 40%   | 12.00 |
| 40%   | 14.00 |
| 40%   | 10.00 |
| 40%   | 10.00 |
| 40%   | 12.00 |
| 40%   | 12.00 |

### Wodka/Gin/Tequila

Trojka Wodka rot /weiss  
Bombay Sapphire  
Tequila Cuervo

| Vol.% | 2 cl | 4 cl  |
|-------|------|-------|
| 40%   |      | 10.00 |
| 40%   |      | 10.00 |
| 40%   | 5.00 | 9.00  |

### Rum

Havanna Club, Blanco  
Havanna Club, Reserva

| Vol.% | 4 cl  |
|-------|-------|
| 37.5% | 10.00 |
| 40%   | 12.00 |

### Kräuter

Appenzeller  
Averna  
Kräuter, Willisauer  
Jägermeister  
Fernet Branca  
Ramazotti

| Vol.% | 2 cl | 4 cl |
|-------|------|------|
| 29%   |      | 9.00 |
| 29%   |      | 8.00 |
| 37.5% | 7.00 |      |
| 35%   | 5.00 | 9.00 |
| 39%   |      | 8.00 |
| 30%   |      | 8.00 |

### Südweine

Sandeman Tawny Porto  
Sandeman Sherry

| Vol.% | 5 cl |
|-------|------|
| 19.5% | 8.00 |
| 15%   | 8.00 |



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

Ausnahmen sind mit dem Herkunftsland gekennzeichnet.

Brot und Feinbackwaren beziehen wir aus Schweizer Produktion.



Härzlige Dangg & bis zem nägschte mol....

