

## Speisekarte Winter (11.30 – 13.30 Uhr)



<b>Tagessalat</b>	CHF 4.20
<b>Gemischter Salat</b>	CHF 7.90
<b>Tagessuppe</b>	CHF 5.50

\*\*\*

**«Empfehlung der Küche» Hausgeräucherter Lachs**  
140g Räucherlachsscheiben, Toastbrot,  
Butter, Meerrettich, Zwiebeln CHF 15.50

**Käsespätzle**  
Röstzwiebeln, hausgemachter Apfelmus CHF 19.50

**Basler Geschnetzeltes (Origine Weiderind)**  
Kroketten, Tagesgemüse CHF 29.50

**Weisswein-Risotto**  
gebratene Steinpilze, Parmesan,  
Cherrytomaten CHF 24.50

**Leberli mit Rösti**  
und Ofentomate CHF 32.50



## Speisekarte Winter

(11.30 – 13.30 Uhr)

### **Cordon bleu «Im Brüel»**

Gefüllt mit hausgemachtem Rohschinken,  
Baselbieter Raclette, Zwiebeln  
serviert mit Pommes frites, Tagesgemüse

CHF 26.50

### **Schnitzel «Wiener Art»**

Paniertes Schweineschnitzel,  
Pommes frites, Tagesgemüse

CHF 19.90

### **Portion Pommes frites**

CHF 7.00

## Für dr kleine Gluscht

(13.30 – 17.00 Uhr)

### **Belegte Brötli wahlweise mit**

Schinken, Thon, Spargel, Ei, Salami oder Fleischkäse

CHF 4.50

mit hausgeräuchertem Lachs

CHF 5.50

#### **Fleisch / Fisch:**

Wenn nichts anders deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch von der Metzgerei Schaad.

Unser hausgeräucherter Lachs stammt aus Schottland (Aquakultur) und ist Label Rouge zertifiziert.

Thon: Indischer Ozean. Garnelen: Vietnam.

#### **Informationen zu Allergenen:**

Wenn Sie Auskunft zu Allergenen oder Unverträglichkeiten benötigen, dann wenden Sie sich bitte an unser fachkundiges Personal.