

LAUCH

LAUCH 0,0%

Hagebutte, Tonic 8.5

////

Schlehe, Ingwer, Verjus 9

////

Traube, Chili, Rosé Schaumwein <0.5% 8.5

////

Lupine, Quitte 9

als alkoholfreie Begleitung zum 4 Gang Menu 33.– p.P.
Alle Getränke auch einzeln zu à la carte Preisen bestellbar

APÈRO MIT

Hausapéro 10.5

Negroni/ Winter Sbagliato 16/15

Martinazzi Spritz 14

Chnächt-Meister, Gletscher-Milch 9.5

Lupinen Espresso Martini 15

*Alle Preise in CHF / inkl. 8.1% MwSt /
Unser Personal gibt gerne Auskunft zu Allergenen und Zusatzstoffen*

Mineral

- Tafelwasser mit / ohne Gas	3 dl 4 / 5dl 5 / 1L 9		
- Quitten Schorle	3dl	5.5 / 4dl	7
- Apfel Schorle	3dl	5.5 / 4dl	7
- Haus Kräutereistee	3dl	5 / 4dl	6.5
- Zämä, Bergkräuterlimonade, Entlebuch	3.3dl	6.5	
- Swiss Mountain Spring Tonic	2dl	5	

Kaffee

- Espresso / Doppio / Macchiato	4.5 / 5.5 / 4.5		
- Kaffee	4.5		
- Cappuccino / Schale / Latte macchiato mit Hafermilch oder Kuhmilch mit Lupinen Kaffee, Bio, koffeinfrei	5.5		
- Coretto (mit Tresterbrand)	7		

Tee

Bio Tee, Puschlav	5		
- Minze			
- Verveine			
- Zitronen-Melisse			
- Bergkräuter (aus Frauenmantel, Spitzwegerich Brennessel, Goldraute, Ringelblume, Kornblume)			

Schaumwein

- Crémant Brut 2022, Harteneck, Schliengen, D <i>Blanc de Blanc, biodynamisch</i>	11 / 75		
- Schwarze Perle 2022, Domaine Chiquet, Ormalingen BL <i>VB Cal 1-36, cal 1-20, cal 1-14, Bio</i>	10.5 / 72		
- Rosé Schaumwein Leonce 2022, Cantina Blass, Astano, TI <i>Merlot, Naturtrüb</i>	- / 80		

alkoholfrei

- Sekt Rosé Brut, Heinz Wagner, Baden D <0.5%	8 / 55		
---	--------	--	--

Cidre / Apfelschaumwein

- Engishofer Apfel 2023, Heftig, BE 4.8%	8.5 / 56		
--	----------	--	--

Alle Getränke, Weine und Spirituosen stammen aus der Region, Ausnahme Kaffee
Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Weisswein

- Sauvignon Blanc, 2023, Hossli, AG <i>Sauvignon Blanc, Bio</i>	9 / 63		
- Sauvignon Soyhières 2023, Weingut FiBL, AG <i>Sauvignon Soyhières, Bio</i>	9.5 / 66		
- Vollmond Chasselas 2021, Harteneck, Schliengen D <i>Chasselas, unfiltriert, Demeter, Naturwein</i>	8.5 / 59		
- Création Blanche 2022, Adrians Weingut, AG <i>Sauvignac, Elbling, Riesling-Sylvaner, Demeter</i>	- / 63		
- S.P.A. weiss 2023, S.P.A, Basel BS/ Tüllingen D <i>Blanc de Noir aus Spätburgunder, biodynamisch</i>	- / 69		
- Isteiner Grauburgunder 2022, Weingut am Klotz, Istein, D <i>Grauburgunder</i>	- / 67		

Orangewine

- Au dessus des Nuages 2023, Denis Hebinger, Eguisheim, F <i>Pinot Gris, Gewürztraminer, Riesling, Naturwein</i>	9.5 / 66		
--	----------	--	--

Rosé

- Le Rosé 2023, Klus 177, Aesch BL <i>Pinot Noir, Galotta, Mara, Bio</i>	8.5 / 59		
---	----------	--	--

Rotwein

- Ähua 2023, Weingut Rebhalde, Stäfa ZH <i>Pinot Noir, Tonamphore, Bio, Naturwein</i>	9 / 63		
- Les Cabernets Holzfass 2022, Weingut FiBL, AG <i>Cabernet Cortis, Chambourcin, Cabernet Noir, Bio</i>	9.5 / 66		
- Le Rouge 2023, Klus 177, Aesch BL <i>Cuvée Cabernet Jura, Prior, Demeter</i>	- / 73		
- Gamay Reichensteiner Spätlese 2022, Weingut FiBL, AG <i>Gamaret, Garanoir, Bio</i>	- / 73		
- Merlot 2022, Tschäpperli, Aesch BL <i>Merlot, Bio</i>	- / 72		

Unsere Weine sind alle vegan. Alle Getränke, Weine und Spirituosen stammen aus der
Region, Ausnahme Kaffee. Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Spirituosen

- Säntis Single Malt, Dreifaltigkeit, AR 52%	4cl	16
- AndersRum, Zuckerrüben, Lüthy, Muhen AG, 40%	4cl	14.5
- Tschin Gin, Käser, Fricktal AG 40%	4cl	12.5
- Packs Wodka, Stadtbrennerei BS 41%	4cl	12.5
+ Swiss Mountain Spring Tonic		3
+ Zämä, Bergkräuterlimonade, Entlebuch		3.5

Digestiv

- Fruchtbrände Grossklaus, AG 41%	2cl	7.5
<i>Zwetschge, Apfel</i>		
- Gebrüder Häring, BL 40%	2cl	7.5
<i>Kirsch</i>		
- Quitte, Metté, Elsass, F 42%	2cl	9.5
- Poire Williams, Metté, Elsass, F 42%	2cl	11
- Vielle Mirabelle, Metté, Elsass, F 45%	2cl	9.5
- Vieil Abricot, Fassbind, SZ 40%	2cl	8.5
- Tresterbrand, Heida, Stadtbrennerei, BS 42%	2cl	9.5
- Der Säemann, Weichweizen, Stadtbrennerei BS 40%	2cl	8.5
- Alpenkräuterbitter, Stadtbrennerei, BS 45 %	2cl	8.5
- Schweizer Absinth, Stadtbrennerei, BS 75%	2cl	8.5

Süsswein

- Strohwein 2018, Tschäpperli, BL	4cl	10.5
<i>Pinot gris, 11% weiss</i>		
- Portwein 2020, Tschäpperli, BL	4cl	10.5
<i>Syrah, Diolinoir, 17,4% rot</i>		

Apéro mit

- Hausapéro			10.5
- Crémant Brut 2022, Harteneck, Schliengen, D 12.5%	1dl		11
- Schwarze Perle 2022, Domaine Chiquet, BL 12%	1dl		10.5
- Cidre Engishofer Apfelschaumwein 2023, BE 4.8%	1dl		8.5
- Vermouth weiss / rot, Kallnach BE 18%	4cl		8.5
- Gespritzter Weisser sauer/ süss mit Apfel			8.5
- Martinazzi Bitter Spritz, Kallnach BE, 22%			14
- Negroni / Sbagliato			16 / 15
- Tschin Gin / Packs Wodka + Tonic			15.5
- Lupinen Espresso Martini			15
- Gletscher-Milch, Chnächt-Meister, BL 42%	2cl		9.5

Apéro ohne

- Hausapéro alkoholfrei			8.5
- Lain & Füm mit Tonic, Bio, BS 0%			13
- Rebels Gin mit Tonic, Ginersatz, ZH 0%			12.5
- Sekt Rosé Brut, Heinz Wagner, Baden D <0.5%			8

Bier

- Ueli Reverenz naturtrüb, BS 5%	3dl	5.6	/	5dl	8.5
- Panaché sauer/ süss mit Apfel	3dl	5.6	/	5dl	8.5
- Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei, D <0.5%	3.3dl	6.5			
- Lola IPA alkoholfrei, BE 0.5%	3.3dl	6.5			