

LOUNGEKARTE SOMMER



Vegan



Vegetarisch



Laktosefrei



Glutenfrei



Ernährungswünsche

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.

Label „Fait Maison“

Die Speisen in dieser Menükarte werden vollständig vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausgenommen der Speisen mit einem Stern (*). Flammkuchen: * betrifft nur den Teig.

Regionale Produkte

Wir legen grossen Wert darauf, dass unser Gemüse, wenn immer möglich, von unseren regionalen Bauern oder Lieferanten aus der Schweiz kommt.

Rind - CH | Schwein - CH

Lachs - SC | Egl - DE

Brot - Bäckerei Jetzer, Basel | Käse gereift - Bouton d'Or, Mulhouse

Eis - Dream of Ice, Allschwil

Preise in CHF, inkl. MwSt.

KLEINER HUNGER

KLASSISCHER FLAMMENKUCHEN *

mit Speck, Sauerrahm, Zwiebeln, Raclettekäse | 20

VEGETARISCHER FLAMMENKUCHEN * (V)

mit Champignons, Zwiebeln, Sauerrahm, Raclettekäse | 20

SAISONSALAT (V) (GF) (A)

Eingelegte Karotten, Melone, Kürbiskerne | 15

TATAR VON DER BASLER KUH

Eier-Mimosa, Toastbrot

Kleine Portion | 22 Grosse Portion | 36

Mit Pommes Frites* | +5

LANDGASTHOF-PLÄTTLI (GF)

Bündner Rohschinken, Salami, Bresaola und Comté Käse,
Gemüsepickels | 18

FISH & CHIPS *

Eglifilets, Erbsenstampf, Tartarsauce

Kleine Portion | 23 Grosse Portion | 30

PORTION POMMES (V) (GF) | 7.50

MARINIERTE OLIVEN (V) (GF) (A)

Chili, Zitrone | 7.50

BELEGTE BRÖTLI

Schinken, Salami, Ei, Rindstatar, Rauchlachs | 8.50

SÜSS

GLACE

Vanille, Schokolade, Espresso, Pistache, Caramel | 4.50
Schlagrahm | +2

SORBET

Zitrone, Apfel, Kirsche, Orangen-Grapefruit,
Passionsfrucht-Mango, Erdbeer | 4.50
Schlagrahm | +2

COUPE ROMANOFF

FrISChe Erdbeeren, Vanilleglace und Erdbeersorbet, Schlagrahm | 16

EISKAFFEE

Vanille- und Espressoglace, Kaffee, Schlagrahm | 15

COUPE DANMARK

Vanilleglace, Schokoladensauce, Mandel, Schlagrahm | 15

TAGESKUCHEN

Fragen Sie unser Team

WARME GETRÄNKE

KAFFEE | ESPRESSO | 5

TEE

Von London Tea | 5.50

SCHALE | CAPPUCCINO | 6

DOPPELTER ESPRESSO | 6.50

ESPRESSO MACCHIATO | 5.20

LATTE MACCHIATO | 6

SCHOGGI HEISS/KALT | 6

OVOMALTINE HEISS/KALT | 6

SOFTDRINKS

WASSER MIT & OHNE KOHLENSÄURE 5 dl | 6

WASSER MIT & OHNE KOHLENSÄURE 1 l | 9

ORANGENSAFT 2 dl | 5

TOMATENSAFT 2 dl | 6

APFELSAFT/APFELSCHORLE 3 dl | 5

SUURE MOST VOM MÖHL 5 dl | 7 (mit/ohne Alkohol)

EISTEE 3 dl | 5

CRODINO 17 cl | 7.50

GAZZOSA CITRO 35 cl | 6.50



Wir unterstützen
Wasser für Wasser (WfW)

SOFTDRINKS

COCA COLA 33 cl | 6

COCA COLA ZERO 33 cl | 6

FANTA 33 cl | 6

RIVELLA ROT | BLAU 33 cl | 6

MOUNTAIN SPRING TONIC 2 dl | 6

MOUNTAIN SPRING BITTER LEMON 2 dl | 6

MOUNTAIN SPRING GINGER BEER 2 dl | 6

MOUNTAIN SPRING ALPINE BITTER 2 dl | 6

BIERE IM OFFENAUSSCHANK

KITCHEN BREW EVERYDAY BLONDE 2 dl | 4.30

KITCHEN BREW EVERYDAY BLONDE 3 dl | 5.20

KITCHEN BREW EVERYDAY BLONDE 5 dl | 7.50

KITCHEN BREW HEFEWEIZEN HELL 3 dl | 6.50

KITCHEN BREW HEFEWEIZEN HELL 5 dl | 9.50

BIERE IN DER FLASCHE

AMSEL HELL AUS RIEHEN 33 cl | 7.50

KITCHEN BREW CASCADE AMBER ALE 33 cl | 7.50

KITCHEN BREW WINDSTILL HELL 33 cl | 7.50
(ALKOHOLFREI)

KITCHEN BREW WINDSTILL WIT 33 cl | 7.50
(WEIZEN ALKOHOLFREI)

WEIN IM OFFENAUSSCHANK (Glas à 10 cl)

WEISS

REGION **L'UNIQUE PINOT BLANC**

RIEHEN | 2023

Weingut Riehen | Pinot Blanc | 9

SCHWEIZ **GRAND CRU ST. SAPHORIN**

WAADT | 2024

Union Vinicole Cully | Chasselas | 8.50

ITALIEN **PINOT GRIGIO** | SÜDTIROL | 2024

Kellerei Eisacktal | Pinot Grigio | 8.50

FRANK- **SANCERRE LES FINES BOUCHES**

REICH **LOIRE** | 2024

Bernard & Jérôme Godon | Sauvignon Blanc | 8.50

ROSÉ

REGION **BASELBIETER PINOT NOIR ROSÉ**

BASELSTADT | 2025

Siebe Dupf Kellerei, Liestal | Pinot Noir | 8.50

FRANK- **TRIENNES ROSÉ**

REICH **PROVENCE** | 2025

Dom. de Triennes, Provence | Cinsault,

Grenach, Merlot, Syrah | 8.50

WEIN IM OFFENAUSSCHANK (Glas à 10 cl)

ROT

REGION **LE PETIT PINOT NOIR**
RIEHEN | 2022
Weingut Riehen | Pinot Noir | 10

FRANK-
REICH **CHÂTEAU BRUN DESPAGNE**
BORDEAUX | 2019
Bordeaux Supérieur | Merlot | 8.50

ITALIEN **SANGIOVESE PREDAPPIO**
EMILIA-ROMAGNA | 2022
Chiara Condello | Sangiovese | 8.50

SPANIEN **NORALBA** | 2021
Castillo de Mendoza | Tempranillo | 8.50

SÜSSWEIN

REGION **CUVÉE D'OR DESSERT**
BASELSTADT | 2022
Siebe Dupf Kellerei | Riesling-Sylvaner, Kerner | 11

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE (Glas à 10 cl)

PROSECCO SOLIGO EXTRA DRY | VENETO

Cantina Colli del Soligo | Glera | 8.50

COCKTAILS

HUGO

St. Germain Holunder, Prosecco, Soda, Minze | 13.50

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda | 12.50

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello Prosecco, Soda | 12.50

LANDGASTHOF NEGRONI

Vermouth, Gran Classico Bitter, Gin, Orange Bitter | 15

CRODINO ROSSO SPRITZ (alkoholfrei)

Crodino Rosso 0 %, Soda Water, Orange | 11.50

VIRGIN GISELLE TONIC (alkoholfrei)

Giselle 0 % (Quitte-Limette), Tonic Water, Limette | 12.50

APERÖ UND BITTER (4 cl)

CAMPARI

25 Vol. % | 8

CYNAR

16.5 Vol. % | 8

MARTINI ROT | WEISS

15 Vol. % | 8

SHERRY TIO PEPE

15 Vol. % | 8

RICARD

45 Vol. % | 9

FERNET BRANCA

35 Vol. % | 8

AVERNA

29 Vol. % | 8

RAMAZOTTI

30 Vol. % | 8

GRAPPA (2 cl)

ARNEIS

Marolo | Piemont | 42 Vol. % | 9

TIGNANELLO

Antinori | Toscana | 42 Vol. % | 13

MOSCATO APRÈS

Marolo | Piemont | 42 Vol. % | 9

AMARONE

Marolo | Piemont | 45 Vol. % | 9

BAROLO 15 ANNI

Marolo | Piemont | 50 Vol. % | 16

SASSICAIA

Poli | Toscana | 40 Vol. % | 20

FRUCHTBRAND (2 cl)

KIRSCH SEPPETONI NR. 15

Humbel | Aargau | 43 Vol. % | 11

VIEUX KIRSCH

Fassbind | Schwyz | 40 Vol. % | 10

ROTER WILLIAMS BIRNENBRAND NR. 9

Humbel | Aargau | 43 Vol. % | 11

VIEILLE PRUNE

Studer | Luzern | 45 Vol. % | 13

DAMASSINE

Alain Perret | Jura | 42 Vol. % | 12

QUITTENBRAND NR. 12

Humbel | Aargau | 43 Vol. % | 11

HIMBEERE

Etter | Zug | 41 Vol. % | 11

VIEILLE MIRABELLE 12 ANS

Metté | Elsass | 45 Vol. % | 11

APRIKOSENBRAND

Luchs&Hase | Aargau | 40 Vol. % | 13

RUM (4 cl)

**ZACAPA CENTENAIRO SOLERA
NO. 23 GRAN RESERVAD**

Guatemala | 40 Vol. % | 18

FLOR DE CAÑA CENTENARIO 12 AÑOS

Nicaragua | 40 Vol. % | 13

W H I S K Y (4 cl)

ARDBEG WEE BEATIE 5 YEARS

Islay | Schottland | 47 Vol. % | 15

BENROMACH 10 YEARS

Speyside | Schottland | 43 Vol. % | 16

GLENMORANGIE A TALE OF THE FOREST

Highlands | Schottland | 46 Vol. % | 21

EAGLE RARE 10 YEARS

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON

Kentucky | USA | 45 Vol. % | 13

NIKKA COFFEY GRAIN

Japan | 45 Vol. % | 18

COGNAC & CALVADOS (4 cl)

REMY MARTIN VSOP

Cognac | Frankreich | 40 Vol. % | 12

TERCINIER XO ROOTS

Cognac | Frankreich | 44 Vol. % | 18

CHRISTIAN DROUIN

Calvados | Normandie | Frankreich | 43 Vol. % | 16

ARMAGNAC (4 cl)

DARROZE LES GRAND ASSEMBLAGE 12 ANS

Frankreich | 43 Vol. % | 20

SPEZIALITÄTEN (4 cl)

GENTLEMAN'S GIN

Ale&Bread | Basel | 41 Vol. % | 14

THE SEVENTH SENSE GIN

The Seventh Sense | Baselland | 40 Vol. % | 14

VODKA DE BÂLE

Ale&Bread | Basel | 40 Vol. % | 11

FALERNUM

INGWER-LIMETTEN-LIKÖR AUF RUMBASIS

The Seventh Sense | Baselland | 22.7 Vol. % | 11

SALINÉ

SALTED APERITIF

The Seventh Sense | Baselland | 20 Vol. % | 11

NACHHALTIGKEIT

Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber der Gesellschaft und der Umwelt bewusst. Wir bemühen uns stets, ökonomisch, ökologisch und sozial verantwortlich zu handeln. Die Einkaufspolitik unseres Unternehmens spiegelt diese Haltung wider.

Groupe - **oniro**

gastronomie inspirée

Safran-Zunft | Le Rhin Bleu
zur Mägd | Bistro Kunstmuseum
Restaurant Brauerei | Landgasthof
Riechen | GO Catering



*Mit unserem Newsletter
informieren
wir Sie gerne über das Angebot
der ganzen Groupe-Oniro.*

