LOUNGEKARTE
HERBST

Vegan
Vegetarisch
Laktosefrei
Glutenfrei

Ernährungswünsche

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Ihre Allergien.

Label „Fait Maison"

Die Speisen in dieser Menukarte 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 | Egli - 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* Ⓥ
mit Roquefort, Sauerrahm, Grünkohl, Birnen | 20

SAISONSALAT Ⓥ
Rotkohl-Pickels, Kürbisspäne, Kürbiskernen | 15

TATAR VOM BASELBIERTER RIND
Eier-Mimosa, Toastbrot
Kleine Portion | 24 Grosse Portion | 36
Mit Pommes Frites* | +6

LANDGASTHOF-PLÄTTLI
Bündner Rohschinken, Salami, Bresaola und Comté Käse, Gemüsepickels | 18

KÜRBISSUPPE
Marroni, Orangenschaum | 15

SPÄTZLIPFANNE Ⓥ
Gemüse, Pilze, Raclettekäse gratiniert | 27

PORTION POMMES Ⓥ | 7.50

MARINIERTE OLIVEN Ⓥ
Chili, Zitrone | 7.50

BELEGTE BRÖTLI
Schinken, Salami, Ei, Rindstatar, Rauchlachs | 8.50

SÜSS

GLACE

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

SORBET

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

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-REICH **SANCERRE LES FINES BOUCHES**
LOIRE | 2024
Bernard & Jerôme Godon | Sauvignon Blanc | 8.50

ROSÉ

REGION **BASELBIETER PINOT NOIR ROSÉ**
BASELLANDI 2025
Siebe Dupf Kellerei, Liestal | Pinot Noir | 8.50

FRANK-REICH **TRIENNES ROSÉ**
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**
BASELLAND | 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. Gérmain 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

APERO 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 | Toskana | 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 | Toskana| 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

WHISKY (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 inspiree

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

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