

L O U N G E
K A R T E



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 | Kalb - CH | Schwein - CH | Reh, Wildschein - AUT | Lachs - SGO | Muscheln - NL | Zander - EST | Krevetten - VIET

Bröt - Bäckerei Jetzer, Basel | Käse gereift - Bouton d'Or
Eis - Dream of Ice Allschwil

Preise in CHF, inkl. MwSt.

KLEINER HUNGER KLASSISCHER FLAMMENKUCHEN *

mit Speck, Sauerrahm, Zwiebeln, Raclettekäse | 18

VEGETARISCHER FLAMMENKUCHEN *

Mit Roquefort, Sauerrahm, Grünkohl, Birnen | 18

SAISONALAT

Birne, Kernen und Kürbispickels | 15

TATAR VON DER BASLER KUH

Eier-Mimosa, Toastbrot

Kleine Portion | 22 Grosse Portion | 36

Mit Pommes Frites* | +5

LANDGASTHOF-PLÄTTLI

Bündner Rohschinken, Salami, Bresaola und Comté Käse,
Gemüsepickels | 17

EGLIFILET FISH & CHIPS *

Erbsenstampf, Tartarsauce

Kleine Portion | 23 Grosse Portion | 30

PORTION POMMES | 7.50

MARINIERTE OLIVEN

Chili, Zitrone | 7.50

BELEGTE BRÖTLI

Schinken, Salami, Ei, Tartar, Rauchlachs | 8.50

SÜSS

GLACE

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

SORBET

Kokos, Zitrone, Apfel, Matcha, Cassis, Zwetschge | 4.50
Schlagrahm | +2

TAGESKUCHEN

Fragen Sie unser Team

WARMER 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 11 | 9

ORANGENSAFT 2 dl | 5

TOMATENSAFT 2 dl | 6

APFELSAFT/APFELSCHORLE 3 dl | 5

EISTEE 3 dl | 5

SANBITTER 1 dl | 6

GAZZOSA CITRO 35 cl | 6.50

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 ALE 2 dl | 6

MOUNTAIN SPRING GINGER BEER 2 dl | 6

MOUNTAIN SPRING ALPINE BITTER 2 dl | 6



Wir unterstützen
Wasser für Wasser (WfW)

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)

WEIN IM OFFENAUSSCHANK (Glas à 10 cl)

WEISS

REGION

WEISSER BURGUNDER

DREILÄNDERECK | 2022

Hp. Ziereisen, Efringen-Kirchen | Pinot Blanc | 9

SCHWEIZ

GRAND CRU ST. SAPHORIN

WAADT | 2023

Union Vinicole Cully | Chasselas | 8.50

ITALIEN

PINOT GRIGIO | SÜDTIROL | 2024

Kellerei Eisacktal | Pinot Grigio | 8.50

FRANK-
REICH

SANCERRE LES FINES DE BOUCHES

LOIRE | 2024

Bernard & Jérôme Godon | Sauvignon Blanc | 8.50

ROSÉ

DEUTSCH-
LAND

ROSÉ SUPERSTITION

WEIL AM RHEIN

Pandoras Vineyard | Pinot Noir | 9.50

WEIN IM OFFENAUSSCHANK (Glas à 10 cl)

ROT

- SCHWEIZ **LE PETIT PINOT NOIR**
RIEHEN | 2021
Weingut Riehen | Pinot Noir | 10
- FRANK-
REICH **CHÂTEAU BRUN-DESPAGNE**
BORDEAUX | 2019
Bordeaux Supérieur | Merlot | 8.50
- ITALIEN **SANGIOVESE PREDAPPIO**
EMILIA-ROMAGNA | 2021
Chiara Condello | Sangiovese | 8.50
- PORTUGAL **ESPORÃO RESERVA TINTO**
MAGNUM | 2021
Esporão | Alicante Boucet, Aragonez, Cabernet
Sauvignon, Touriga Nacional, Trincadeira | 9.50

SÜSSWEIN

- SCHWEIZ **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

CUVÉE DES JEAN | CHAMPAGNE

Jean Josselin | Pinot Noir | 16

COCKTAILS

NAOSHIMA SPRITZ

Kiyoku Yuzu Likör, Prosecco, Minze | 14.50

CAMARI SPRITZ

Campari, Prosecco, Soda | 12.50

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda | 12.50

LANDGASTHOF NEGRONI

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

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Vodka, Kaffeelikör von Schneider & The Seventh Sense | 16

VIRGIN GISELLE TONIC (alkoholfrei)

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

APERÒ 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

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 CENTENAIRE 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

C O G N A C & C A L V A D O S (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

A R M A G N A C (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
Riehen | Oniro Catering



Mit unserem Newsletter informieren wir Sie gerne über das Angebot der ganzen

Groupe-Oniro.