



— Seit 2016 —

Winterzauber

mit BLKB-Fonduehütte

Getränke- & Speisen 2023/24

GETRÄNKE

Mineral		CHF	Weisswein & Rosé		
Henniez Grün/Blau	5 dl	4.50	Corsaire Rosé	1 dl	5.00
Coca Cola	5 dl	5.00	Saint-Saphorin Weiss	1 dl	6.00
Coca Cola Zero	5 dl	5.00	Jauslin Riesling-Silvaner	5 dl	20.00
Citro offen	3 dl	3.50			
Eistee offen	3 dl	3.50	Rotwein		
Orangensaft	2 dl	4.00	Tosone	1 dl	7.00

Bier			Jauslin Pinot Noir	1 dl	5.00
Stange «Lager»	3 dl	4.50	Jauslin Pinot Noir	5 dl	20.00

Warme Getränke			Schnäpse		
Glühwein	2 dl	5.00	Kirsch	2 cl	40 5.00
Kaffi Fertig		6.00	Zwetschgen	2 cl	40 5.00
Kaffi Hüttenwart		7.00	Vieille Prune	2 cl	40 7.00
Kaffi / Espresso		4.00	Diverse Grappas	2 cl	40 7.00
Diverse Teesorten		4.00			

Alle Preise verstehen sich inklusiv MwSt.

Prosecco / Apéro		CHF	
Aperol Spritz		9.00	
Sissi		9.00	
Campari Orange		7.50	
Cüpli Prosecco	1 dl	7.00	
Flasche Prosecco	7.5 dl	45.00	
Diverse Longdrinks		10.00/11.00	

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN 2023/24

- ♦ Montag geschlossen
- ♦ Dienstag – Freitag 16.00 – 23.30 Uhr
- ♦ Samstag 12.00 – 23.30 Uhr
- ♦ Sonntag 12.00 – 20.00 Uhr

RESERVATIONEN → Tel. 079 435 71 39



WEISSWEIN

CH Muttenz	Jauslin <i>Riesling-Silvaner</i>	5 dl	20.00
CH Tessin	Cuvée 3 bianco <i>Merlot, Weisburgunder, Chardonnay</i>	7.5 dl	35.00
CH Waadt	St. Saphorin <i>Chasselas</i>	7 dl	39.00

ROSÉWEIN

FR Korsika	Corsaire <i>Niellucciu, Grenache</i>	7.5 dl	33.00
--------------	--	--------	-------

ROTWEIN

CH Muttenz	Jauslin <i>Pinot Noir</i>	5 dl	20.00
CH Muttenz	Lion Rouge <i>Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret</i>	7.5 dl	58.00
CH Muttenz	Hohle Gasse <i>Pinot Noir</i>	7.5 dl	75.00
IT Emilia Romagna	Merlot Rubicone <i>Merlot</i>	7.5 dl	65.00
IT Terre Siciliane IGT	Tosone <i>Nero d'Avola</i>	7.5 dl	45.00
SP Castaño, D.O. Yecla	Ika Ecológico <i>Monastrell</i>	7.5 dl	39.00
SP Castaño, D.O. Yecla	Santa, <i>Monastrell, Garnacha Tintorera</i>	7.5 dl	59.00
SP Jumilla	Bruto <i>Monastrell</i>	7.5 dl	94.00

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN AKTUELLEN
WEINSPEZIALITÄTEN

NUR BARES IST WAHRES
VIELEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS!

ENTRÉE

Vorspeisen	CHF
Salatschüssel «Surprise» ab 2 Personen	29.00
Wildsau-Trockenwurst	9.00
Markknochen (Längsschnitt) <i>mit schwarzem Knoblauch</i>	15.50
Nüsslisalat «Winterzauber» <i>Nüsslisalat mit Balsamico, Olivenöl, Nüssen und Datteln</i>	16.50
Nüsslisalat «Spezial» <i>Nüsslisalat mit Ei, Speck + Croûtons</i>	16.50

★★★

HAUPTGERICHTE

Käsespezialitäten ab 2 Personen	Preis pro Person
Fondue Original	28.00
Fondue mit Steinpilzen	29.50
Fondue mit Trüffel	36.00

Fleischfondue à discrétion ab 2 Personen	Preis pro Person
Metzgerfondue <i>in Bouillon</i> <i>Rindsfilet und Kalbfleisch *</i>	57.00
Fondue Bourguignonne <i>in Öl</i> <i>Rindsfiletwürfel *</i>	59.00

* Serviert mit Pommes frites und diversen Saucen

Vegetarisch

Vegi-Töpfchen	<i>Vegi-Balls mit Café de Paris überbacken</i>	24.00
Spätzlipfanne «Toby»	<i>mit Bergkäse und Rahm (s'het so lang s'het)</i>	24.00
Spätzlipfanne «Toby» extra	<i>mit Bergkäse, Rahm und Speck (s'het so lang s'het)</i>	27.00

★★★

SÜSSES

Apfelstrudel mit Rahm	7.00
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Rahm	9.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.00
«Feigentraum»; Vanilleeis mit eingelegten Feigen und Rahm	13.00
Tagesangebot	12.00

Wir beziehen unser schweizer Fleisch bei den Metzgereien Jenzer und Tschannen. Das Rindsfilet kommt aus Irland und Südamerika. Eine Liste betreffend Allergene ist am Eingang aufgehängt. Alle Preise verstehen sich inklusiv MwSt.

