

Es war einmal ...

«Essen wie zu Grossmutterns Zeiten»

Liebe Gäste,

geniessen Sie während des Januarlochs beliebte Gerichte aus vergangenen Tagen.

Lassen Sie ihr Handy getrost im «Sack»;

zum Zeitvertreib liegen Gesellschaftsspiele und «Lismet» für Sie bereit, ...

Viele der untenstehenden Gerichte wurden tatsächlich von unseren Müttern, respektive Grossmüttern zubereitet und erhalten von uns nur ein kleines «upgrade».

Wie immer arbeiten wir mit saisonalen und regionalen Produkten.

«En Guete mitenand!»

Üsi Suppä

Gerschtäsuppe «Omi Uschi» à SFr. 8.-

Gerschtäsuppä im Suppätopf, ab 3 Personä à SFr. 21.-

währschafti, huusgmacht Basler Mehlsuppe à SFr. 8.-

«Wicksche» Sonntagssuppe à SFr. 8.-

(Siedfleischsuppe mit Eier-Brotwürfel)

dä Salot

Nüsslisalot mit g'hacketem Ei à SFr. 10.-

französischi Sossä

Endiviäsalot mit Speck und Brotwürfeli à SFr. 8.50

französischi Sossä

ohni Fleisch

frischi Chässpätzli à SFr. 17.50

mit Zwieblä und Öpfelmues

Griessschnittä à SFr. 16.-

mit Zimtzucker und iigmachtä Chrieseli

Hauptspiesä

Chölwickel «Prene» à SFr. 19.-
(Schweinegehacktes und Reis)

Chuttlä noch «Lehrmeischer Art» à SFr. 18.50
(an Tomatensauce, überbacken mit Kartoffeln und Käse)

huusgmachtä Hackbrotä Tätschli «Omi Emmi» à SFr. 21.-
Nudlä, Gmües

Chüngeliragout «Olgi» à SFr. SFr. 28.-
Härdöpfelstock und Gmües

Speck us em Chämi à SFr. 24.-
mit Bohnä und Salzherdöpfel

«Suurä Mockä» à 28.-
Härdöpfelstock und Gmües

Schwiensgeschnetzelts mit Pilzsossä à SFr. 24.-
Eierspätzli und Gmües

för die «Meh-Bessere und Heiklä»

Schnipo à SFr. 22.-

Cordon-bleu mit Pommes frites und Gmües à SFR. 28.50

Pouletbrüschli oder Schtiik mit Chrüterbutter und Pommes frites à SFr. 26.50

Süesses

Chuechä oder Gugelhupf à SFr. 5.-
frog eifach, was es hüt hät ...

heissi Beeri mit Vanilleglace à SFr. 9.50

Schoggicrème mit iigmachtä Birä à SFr. 8.50

feinä Eierlikör im Waffelbecherli, mit Rahmchrönli à SFr. 6.-