

„Unser Bier“ vom Fass Blond & Amber aus Basel

0.25 CHF 4.80 / 0.5 CHF 6.50

„Unser Bier“ Spezialitäten

Aypiey Bio/Pechschwarz/Weizen Bio

0.33 CHF 5

„Gösser Bier“ aus Österreich

CHF 5.50

„Kitchen Brew alkoholfrei“ Swiss Craft Bier aus Allschwil

Wind Still Hell/Wind Still Irish Red

0.33 CHF 5.50

„Pinot blanc“, Wyguet Rinklin aus Riehen

0.1 CHF 6.30 / 0.7 CHF 44

„Weiler Blauburgunder“ Wyguet Rinklin aus Riehen

0.1 CHF 4.80 / 0.5 CHF 24

„Allegra, Still & „Passugger“ mit Kohlensäure

0.77 CHF 8

„Almdudler“ Österreichische Kräuterlimonade

0.33 CHF 5.20

« VIVI » KOLA & KOLA ZÉRO

0.33 CHF 5.20

«VIVI» SODA'S

Blutorange & Ingwer/Zitrone & Ingwer/Apfelschorle BIO

0.33 CHF 5.20

„VIVI“ BIO TEA

Schweizer Alpenkräuter BIO

0.33 CHF 5.20

„Möhl“ Apfelwein vom Fass trüb 4.0%

„Möhl“ Apfelwein alkoholfrei vom Fass

0.5 CHF 7

Verhackerts im Glas mit frischem Brot

«Brotaufstrich aus Speck und Schweineschmalz mit Knoblauch, Zwiebeln und Pfeffer»

CHF 8

Grammelschmalz im Glas mit frischem Brot

«Schweinefett gewürzt mit Salz und Pfeffer»

CHF 8

Kürbis-Topfen Aufstrich im Glas mit frischem Brot

«Vegetarischer Aufstrich aus Quark und Kürbiskernöl»

CHF 8

Belegte Brote

«Käse/Schinken/Rohschinken/Schnittlauch»

CHF 9

Frische saisonale Tagessuppe

CHF 9

Rindssuppe mit Flädli und Wurzelgemüse

CHF 12

**Zuckerhut und Castelfranco Salat mit süss sauren Birnen,
Gorgonzola und gerösteten Haselnüssen**

CHF 14

Brettljause

«Aufschnitt mit 4 Sorten Wurst, Schweizer Käse und frischem Brot»

CHF 22

Pommes

«Basler Regio Frites in Rapsöl frittiert auf Wunsch mit Ketchup/Mayonnaise »

CHF 7

Restaurant **Waldrain**

