

Sommerhits

Chnolibrot hausgemacht	kl.	5.20
	gr.	9.90
Roastbeefteller	kl.	25.00
mit Sc. Tatar, Pommes Frites, Salatgarnitur	gr.	30.00
Beefsteak Tartar	kl.	24.00
mit Toast und Butter, Salatgarnitur	gr.	29.50
Bündner Teller		24.00
Bündner Fleisch, Rohschinken, garniert (Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Ei)		
Bündner Platte		29.00
Bündner Fleisch, Rohschinken und Hobelkäse, garniert (Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Ei)		
Wurstsalat	einfach	12.00
	mit Salaten garniert	18.00
	Pommes frites	18.00
Wurst – Käsesalat	einfach	15.00
	mit Salaten garniert	21.00
	Pommes frites	21.00
Siedfleischsalat	einfach	16.50
	mit Salaten garniert	22.50
	Pommes frites	22.50
grüner Salat		7.50
gemischter Salat		9.50

Salatkreationen mit

Halloumi		22.00	
grillierter Käse mit Feigen und Früchten auf buntem Salat an Balsamicodressing			
Egli im Bierteig		29.50	
Knoblauchsauce			
Ofenkartoffel		22.00	
Schnittlauch-Sauerrahm			
Caesars Salad		26.00	
saisonale Blattsalate mit Pouletstreifen, Speck, Croutons, Parmesanspäne			
dr veruckti Salat		30.00	
lassen Sie sich überraschen			
Crevettencocktail	kl.	19.00	
Crevetten an hausgemachter		gr.	25.00
Cocktailsauce, garniert mit Früchten, auf saisonalen Blattsalaten mit Toastbrot, Butter			
Pouletsalat Florida	kl.	21.00	
Pouletragout an Currysauce,		gr.	26.00
auf saisonalen Blattsalaten garniert mit frischen Früchten			
Terra e mare	kl.	21.00	
Pouletsalat und Crevettencocktail		gr.	26.00
garniert mit Salat und frischen Früchten			
hausgemachter Graved Lachs	kl.	22.00	
Dill- Senfsauce, Salat, Toast		gr.	28.00
Tomaten Mozzarella di Buffalo	kl.	15.50	
mit Basilikumpesto, Olivenöl,		gr.	19.50
Aceto Balsamico			

Für d'Binggis

Pinocchio

Spaghetti bolognese 13.00

Pokemon

Schnippo 16.00

Hotzenplotz

Chicken nuggets Pommes Frites 14.00

Biene Maya

Oreomousse im Glas 6.00

Risottovariationen

Pouletbrust suprême

29.00

Zitronenrisotto, Grillgemüse

Riesencrevetten pikant gewürzt

36.00

Zitronenrisotto, Grillgemüse

Seeteufelstroganoff

39.00

Zitronenrisotto, Grillgemüse

Vegirisotto

22.00

Zitronenrisotto, Grillgemüse

Spaghetti

rustica

20.00

Speck, Pepperoncini, Knoblauch,
Tomatenrahmsauce

rustica con scampi

32.00

bolognese

21.00

Norma **Vegi**

21.00

Aubergine, Zwiebeln, Basilikum mit
Mozzarella leicht überbacken

FLEISCHGERICHTE

diese Gerichte servieren wir Ihnen in den Sommermonaten mit Ofenkartoffeln
mit Schnittlauch Sauerrahm und Coleslaw Salat
als Beilage

Allschwiler Wulggechrater 35.00
Rindsfilet und Kalbsplätzli auf Toast,
mit Speck knusprig gebraten, Spiegelei

Spare ribs (KALB ca. 500 gr) 35.00
im Ofen frisch gegart, serviert auf Holzbrett, Knoblauchsauce

Rindsfilet	150 gr	38.00
	200 gr	44.00
	300 gr.	56.00
Bisonfilet	150 gr	46.00
	200 gr	56.00
	300 gr.	68.00

Chateau briand (ab 2 Pers.)

Rindsfilet	250 gr p.Pers.	55.00
Bisonfilet	250 gr p.Pers.	65.00

Unsere Chateau briand servieren wir Ihnen in 2 Gängen mit verschiedenen Beilagen;
Risotto, Pommes Frites, Grillgemüse, Sauce Bernaise

Fleischherkunft: Schwein CH

Poulet CH, Frankreich

Rind CH, Südamerika, Australien

Kalb CH

Cordon bleu sind immer e Hit

Klassik

Schinken, Käse

Elsässer

Schinken, Münster, Käse

Emilia Romagna

Rohschinken, Mozzarella, Parmesan, Salbei

Piccante

Rohschinken, Knoblauch, Pepperoncini, Käse

Schwein		Kalb	
klein	gross	klein	gross
26.00	30.00	39.00	45.00

Schnitzel „Wiener Art“

Schwein		Kalb	
klein	gross	klein	gross
22.00	25.00	36.00	42.00

Beilage nach Wahl

Pommes Frites, Teigwaren, Risotto,
Grillgemüse oder als Fitnessteller

2. Beilage + 5.00

Tagliata vom Entrecote 32.00

auf geröstetem Hausbrot mit Knoblauch, Grillgemüse

Falsche Schneggen 6 Stk. ca. 90 gr. 22.00

Rindsfiletwürfeli 12 Stk ca. 160 gr. 32.00

gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter, Baguette

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten
alle Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

Dessert

kein Dessert		9.50
kleine süsse Überraschung, Kaffi		
Creme Catalana		8.50
Parfait Grand Marnier		12.00
mit Früchten garniert		
Coupe Romanoff (saisonal)	kl.	10.00
	gr.	13.50
Erdbeer Tiramisu (saisonal)	kl.	7.50
	gr.	12.00

**Ein Blick in unsere Glacekarte mit
Glace aus Allschwil lohnt sich immer**

Aktuell

Salatteller "Bobby" 26.00
bunte Blattsalate mit Pouletstreifen, Avocados
an Orangendressing

Fitnesssteller mit 29.00
Maispouardenbrust

Siedfleischsalat einfach 16.50
mit Salaten garniert 22.50
Pommes frites 22.50

Fischduett
hausgemachter Graved Lachs, geräuchtes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum und Senf-Dillsauce
garniert mit Salat 28.50

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten

alle Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.