

KLEINES & FEINES ZUM WEIN

Oliven aus den besten Lagen Spaniens	10
Greyerzer AOC	10
Bündner Salsiz	10
Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl 2018	14
Entenleber-Terrine mit Trüffel - ungestopft	18
Champagner-Terrine	18
Tages-Pasta oder Special aus dem Rubino	20
Tagessuppe	15
Gemischtes Plättli	25
Flammenkuchen mit Speck & Zwiebeln	20
Flammenkuchen mit Ziegenkäse & Grün Pfeffer-Erdbeersauce	20

UNSERE WEINE IM GLAS

Nobilé, Blanc Brut, oder Rosé Brut, Jahrgangsekt
Sauvignon, 2020, AOC Basellandschaft
Chasslie, Chasselas sur Lie
Apriori, 2018, AOC Wallis
DER Chardonnay, Markgräfler Winzergenossenschaft

ROT

Rosé, 2020, AOC Basellandschaft
Huuswy, 2020, AOC Basellandschaft
MAIRAH, 2020, AOC Basellandschaft
CALIF, 2020, AOC Basellandschaft

Alle Weine CHF 8 / dl

inkl. Basler Wasser, zypriotischem Olivenöl & Brot

KLEINES & FEINES ZUM WEIN

Oliven aus den besten Lagen Spaniens	10
Greyerzer AOC	10
Bündner Salsiz	10
Jahrgangs-Sardinen in Bio-Olivenöl 2018	14
Entenleber-Terrine mit Trüffel - ungestopft	18
Champagner-Terrine	18
Tages-Pasta oder Special aus dem Rubino	20
Tagessuppe	15
Gemischtes Plättli	25
Flammenkuchen mit Speck & Zwiebeln	20
Flammenkuchen mit Ziegenkäse & Grün Pfeffer-Erdbeersauce	20

UNSERE WEINE IM GLAS

Nobilé, Blanc Brut, oder Rosé Brut, Jahrgangsekt
Sauvignon, 2020, AOC Basellandschaft
Chasslie, Chasselas sur Lie
Apriori, 2018, AOC Wallis
DER Chardonnay, Markgräfler Winzergenossenschaft

ROT

Rosé, 2020, AOC Basellandschaft
Huuswy, 2020, AOC Basellandschaft
MAIRAH, 2020, AOC Basellandschaft
CALIF, 2020, AOC Basellandschaft

Alle Weine CHF 8 / dl

inkl. Basler Wasser, zypriotischem Olivenöl & Brot