

APÉRO

Lieber Gast

Nachfolgend finden Sie die sorgfältig ausgesuchten Apéro-Möglichkeiten und Pakete. Wir sind im gastronomischen Bereich sehr darauf bedacht saisonal zu arbeiten, deshalb haben wir auch unsere Karte dahingehend ausgerichtet.

Bitte seien Sie so frei und wählen Sie, was Sie wünschen bzw. fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot. Sollten Sie etwas Anderes wünschen, so werden wir versuchen, Ihre Wünsche im Rahmen des Möglichen zu erfüllen.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, den Apéro so nah wie möglich an unsere Öffnungszeiten und vor einer Führung zu planen. Apéros dauern in der Regel 30 Minuten. Eine Verlängerung ist nur auf speziellen Wunsch möglich.

Die Kosten für die Wartezeit nach Schliessung des Restaurants betragen CHF 50.00 pro Mitarbeiter und angefangener Stunde, siehe unsere AGB.



rein vegetarisch



Mindestbestellmenge 10 Stück

Knuspriges

Standardbeilagen (Pommes-Chips, Nüssli, Salzstängeli)	CHF 3.50	pro Person
Hausgemachte Nussmischung (Rauchmandeln, Curry-Cashewnüsse, Erdnüsse geröstet, Wasabi-Erdnüsse, Tom Yam Erdnüsse)	CHF 4.50	pro Person
Blätterteigstängeli mit Mohn, Sesam und Käse ★	CHF 4.50	pro Person
«Sunnereedli», eine Kleinbasler Spezialität	CHF 4.50	pro Person
Gemüsezopf	CHF 22.00	500 Gramm
Speckzopf	CHF 25.00	500 Gramm

Kalt

Medjoul Datteln im Speckmantel, Mandelkern ★	CHF 4.50	pro Stück
Marinierte schwarze & grüne Oliven (Knoblauch, Chili)	CHF 3.50	pro Person
Käsewürfel	CHF 3.50	pro Person
Baguette mit Roastbeef	CHF 5.00	pro Stück
Baguette mit Brie und Baumnüssen	CHF 4.00	pro Stück
Bruschette mit sautierten Champignons	CHF 4.00	pro Stück
Hüttenkäse-Trockenfleischtatar auf Schwarzbrot	CHF 5.00	pro Stück



Rauchlachstatar auf Toast	CHF 5.00	pro Stück
Rauchlachsrollchen gefüllt mit Ricotta-Zitronencreme ★	CHF 5.00	pro Stück
Gemüwestäbli mit drei verschiedenen Dips 🌱	CHF 3.50	pro Person

Kalte und warme Suppen

Fragen Sie nach unserem vielfältigen, saisonalen Angebot	CHF 4.00	pro Shotglas
--	----------	--------------

Warm

Mini Käseküchlein 🌱 ★	CHF 2.00	pro Stück
Frühlingsrollen mit süsser Chilisaucе 🌱 ★	CHF 2.00	pro Stück
Mini Hamburger und Cheeseburger ★	CHF 2.00	pro Stück
Linsen-Quinoakugel mit Joghurtfüllung und Kräuterquark 🌱 ★	CHF 4.50	pro Stück
Schinkengipfeli	CHF 2.50	pro Stück
Mini Pizzette (kleine Pizzasnacks) 🌱	CHF 2.50	pro Stück
Meatballs vom Rind mit Jus	CHF 4.50	pro Stück
Meatballs vom Poulet mit Currysauce	CHF 3.50	pro Stück
Lammspiessli mit Honig und Thymian ★	CHF 5.50	pro Stück
Pouletspiessli mit Erdnussauce ★	CHF 5.00	pro Stück
Reiskugeln paniert, gefüllt mit Pilzen, Tomatensauce 🌱 ★	CHF 4.50	pro Stück

Süsses

Hausgemachte Schokoladen Cookies	CHF 2.00	pro Stück
Limetten-Ingwercreme im Glas	CHF 2.00	pro Stück
Hausgemachte Wähe	CHF 2.00	pro Stück
Panna cotta mit Frucht Coulis	CHF 2.00	pro Stück
Zolli-Cornets (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Himbeer, Kokosnuss, Espresso)	CHF 3.90	pro Stück
«Black & White» Schokoladenmousse im Glas	CHF 4.00	pro Stück
Fruchtsalat im Glas	CHF 2.00	pro Stück

Gastronomiegrundsätze und Fleischherkunft

Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- sowie Hühnerfleisch kommen aus der Schweiz.
Regionale frische Eier aus Freilandhaltung.
Fisch ist aus einheimischen Gewässern und möglichst Bio zertifiziert.
Obst und Gemüse wird frisch, saisonal und möglichst regional bezogen.

Preisänderungen vorbehalten / Preise inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

PAKETE

KNABBERSPASS

ab 10 Personen

CHF 13.00 pro Person

Hausgemachte Nussmischung

(Rauchmandeln, Curry-Cashewnüsse, Erdnüsse geröstet, Wasabi-Erdnüsse, Tom Yam Erdnüsse) 🌿

Marinierte schwarze & grüne Oliven 🌿

Speckzopf, Gemüsezopf 🌿

KLEIN ABER FEIN

ab 10 Personen

CHF 18.00 pro Person

Hausgemachte Nussmischung

(Rauchmandeln, Curry-Cashewnüsse, Erdnüsse geröstet, Wasabi-Erdnüsse, Tom Yam Erdnüsse) 🌿

Marinierte schwarze & grüne Oliven 🌿

Speckzopf, Gemüsezopf 🌿

Rauchlachsrollchen gefüllt mit Ricotta-Zitronencreme

Schinkengipfeli

APÉRO PLUS

ab 10 Personen

CHF 32.00 pro Person

Hausgemachte Nussmischung

(Rauchmandeln, Curry-Cashewnüsse, Erdnüsse geröstet, Wasabi-Erdnüsse, Tom Yam Erdnüsse) 🌿

Marinierte schwarze & grüne Oliven 🌿

Speckzopf, Gemüsezopf 🌿

Hüttenkäse-Trockenfleischtatar auf Schwarzbrot

Bruschette mit sautierten Champignons 🌿

Mini Käseküchlein 🌿

Mini Pizzette (kleine Pizzasnacks) 🌿

Rindsspiessli mit Balsamicojus

Meatballs vom Poulet mit Currysauce



DAS GANZE PROGRAMM

ab 15 Personen

CHF 39.00 pro Person

Hausgemachte Nussmischung

(Rauchmandeln, Curry-Cashewnüsse, Erdnüsse geröstet, Wasabi-Erdnüsse, Tom Yam Erdnüsse) 🌿

Marinierte schwarze & grüne Oliven 🌿

Speckzopf, Gemüsezopf 🌿

Suppe aus dem Shotglas 🌿

Baguette mit Brie und Baumnüssen 🌿

Bruschette mit Champignons 🌿

Rauchlachstatar auf Toast

Frühlingsrollen mit süsser Chilisaucе 🌿

Mini Schinkengipfeli

Mini Pizzette (kleine Pizzasnacks) 🌿

Meatballs vom Poulet mit Currysauce

Reiskugeln paniert, gefüllt mit Pilzen, Tomatensauce 🌿

Zolli-Cornets (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Himbeer, Kokosnuss, Espresso)

APÉRO RICHE

ab 15 Personen

CHF 49.00 pro Person

Hausgemachte Nussmischung

(Rauchmandeln, Curry-Cashewnüsse, Erdnüsse geröstet, Wasabi-Erdnüsse, Tom Yam Erdnüsse) 🌿

Marinierte schwarze & grüne Oliven 🌿

Speckzopf, Gemüsezopf 🌿

Suppe aus dem Shotglas 🌿

Baguette mit Roastbeef

Bruschette mit sautierten Champignons 🌿

Rauchlachstatar auf Toast

Mini Käseküchlein 🌿

Antipasti im Glas 🌿

Frühlingsrollen mit süsser Chilisaucе 🌿

Mini Hamburger und Cheeseburger

Lammspiessli mit Honig und Thymian

Meatballs vom Poulet mit Currysauce

Reiskugeln paniert, gefüllt mit Pilzen, Tomatensauce 🌿

«Black & White» Schokoladen-Mousse im Glas

Kleine Fruchttörtchen

Hausgemachte Brownies

Zolli-Cornets (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Himbeer, Kokosnuss, Espresso)