

<b>Kalte Vorspeisen</b>	
Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Spargelsalat an Passionsfruchtdressing mit knackigem Frühlingssalat	Fr. 13.50
Haussalat "Baselstab"	Fr. 13.50
Gebratene Zanderstreifen auf knackigem Salat mit Spargeln an Passionsfruchtdressing	Fr. 19.50
<b>Warme Vorspeisen</b>	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Spargel an sämigem Morchel - Pilzragout	Fr. 18.50
Spargelrisotto mit glasierten Kirschtomaten	Fr. 14.50
Ruccolatagliatelle mit gebratenen Riesencrevetten	Fr. 21.50
<b>Suppen</b>	
Kresseschaumsuppe mit Rauchlachsjulienne	Fr. 13.50
Twanner "Wysüpli"	Fr. 9.50
Spargelcrèmesuppe	Fr. 9.50
Bärlauchschaumsuppe	Fr. 7.50
<b>Teigwarengerichte</b>	
Spaghetti Bolognaise	Fr. 16.50
Spaghetti Napoli	Fr. 14.50
Spaghetti Carbonara	Fr. 16.50
Spaghetti " Jomphe "	Fr. 15.50
<b>Fitnesssteller - Diverse Salate mit</b>	
Pferde - Entrecôte (200 gr.)	Fr. 29.50
Pferde - Entrecôte (300 gr.)	Fr. 35.50
Pouletbrust gebraten	Fr. 24.50
Schweinssteak (200 gr.)	Fr. 25.50
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce	Fr. 25.50
Gebratene Zanderfilets	Fr. 29.50
<b>Vegetarisch</b>	
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit sämigem Morchel - Pilzragout	Fr. 24.50
Hausgemachtes Kürbisrisotto mit Kürbiswürfeln und Rosenkohl	Fr. 19.50
Hausgemachtes Kürbisrisotto mit Kürbiswürfeln und Rosenkohl	Fr. 19.50
Rösti Seeländer - Art	Fr. 17.50
Herbstlicher Gemüseteller "Diana" (mit Pilzen, Spätzli, Weissweinpfeffer und Preiselbeeren)	Fr. 19.50
<b>Hauptgerichte</b>	
<b>s'Urchige und Klassische</b>	
Rösti " Baselstab "	Fr. 19.50
Seeländer Rösti mit Gemüse aus dem Seeland und Käse überbacken	Fr. 17.50
<b>Vom Schwein</b>	
Schweinsrahmschnitzel (Rahmsauce mit diversen Pilzen)	Fr. 24.50
Schweinschnitzel Paniert, Gemüse	Fr. 22.50

Schweins Cordon-Bleu, Gemüse (Gefüllt mit Schinken und Käse)	Fr. 29.50
Vom Kalb	
Kalbs Cordon-Bleu, Gemüse (Gefüllt mit Schinken und Käse)	Fr. 38.50
Wienerschnitzel, Gemüse (Dünn geklopftes Kalbfleisch in Paniermehl gewendet)	Fr. 34.50
Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art" (Mit Rahmsauce und frischen Champignons, 180. gr.)	Fr. 36.50
Kalbsleber mit Kräutern an Rotweinjus	Fr. 29.50
Vom Rind	
Château Briand ab 2 Personen p.P. mit Seelaändergemüse ( 400 Gr. )	Fr. 54.50
Rinderfilet an einer Morchelsauce, Gemüse ( 180 Gr. )	Fr. 46.50
Rindsfilet " Stroganoff " ( Filetstreifen an einer rassigen Paprikasauce mit Gurken, Zwiebeln und Champignons )	Fr. 39.50
Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce	Fr. 25.50
Rindsentrecôte " Baselstab "	Fr. 38.50
Vom Poulet	
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce ( mit Früchten Garniert )	Fr. 25.50
Vom Pferd	
Pferde - Entrecôte ( 300 Gr. ) begleitet mit einer Trilogie von Chili-, Knoblauch- und Kräuterbutter	Fr. 37.50
Pferde - Entrecôte ( 200 Gr. ) begleitet mit einer Trilogie von Chili-, Knoblauch- und Kräuterbutter	Fr. 31.50
Fisch von nah und fern	
Gebratene Riesencrevetten auf Ruccolatagliatelle	Fr. 36.50
Pochierte Rotzungenfilets an Safransauce und Gemüse	Fr. 32.50
Gebratene Zanderfilets mit Bärlauchbutter auf Spargelbett	Fr. 32.50
Unsere Beilagen nach Wahl	
Reis, Nudeln, Pommes - Frites, Röstikroketten, Rösti, Risotto, Neue Bratkartoffeln	
Auf Vorbestellung	
Fondue Chinoise à discretion ab 2 Personen p.P. ( Mit Rind- Poulet- Pferde- und Schweinefleisch, diverse Saucen und Beilagen )	Fr. 37.50
Für die Kinder ( bis 12 Jahre )	
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	Fr. 14.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes	Fr. 12.50
Spaghetti Bolognaise	Fr. 9.50
Spaghetti Napoli	Fr. 7.50
Chicken Nugget's mit Pommes	Fr. 7.50