



D' Gifhüttli Spyys Melody

E feyns Basler Plättli

Basler Hüttli Plättli garniert 16.5
mit Salsiz, Bauernspeck, Königskäse und Mixed Pickles
dazu servieren wir fein geschnittenes Brot und Butter
Plat de charcuterie, salsiz, lard, fromage, et mixed pickles servi avec du pain et du beurre
Mixed cheese-meat-plate with salsiz, bacon, cheese and mixed pickles served with bread and butter

Ussem Salat Korb

Wuurscht-Salat aifach ✱ 15.5
Wurstsalat einfach
Salade de saucisse
Sausage salad

Wuurscht-Salat garniert 20.5
Wurstsalat garniert
Salade de saucisse garnie
Sausagesalad and mixed salad

Nöldi's Kääs-Salat serviert mit Ziibeles 22.5
Käsesalat mit Zwiebeln garniert
Salade de fromage
Cheese salad with onions and mixed salad

Gmischte Salat mit Ai 16.5
GemischterSalatteller mit Ei
L'assiette de salade méele servies avec des oeufs
Mixed salad plate with egg

Nüsslisalat anere Huussosse mit Brootwirfel, Ai und Spägg 15.5
Nüsslisalat mit Croûtons, Ei und Speck
Salade de märke avec oeuf dur, croûtons et lard poêlé
Chevs salad with bread crumble, egg and bacon

Patron-Salat mit Kalbslääberli anere Himbeerisosse klein 17.5 / gross 24.5
Saisonsalat mit geschnetzelter Kalbsleber an Himbeerdressing
Salade du patron au foie de veau avec vinaigrette à la framboise
Chefs salad with calf's liver and raspberry-dressing
Kälber aus der Region – Jenzer-Natura-Qualität

Ussem Subbe Haafe

Daagessubbe (frooge Si d Bedienig no dr Art) 8.5
Tagessuppe
Potage du jour
Soup of the day

Küürbissubbe vrfyneret mit Äntelääberschuum 14.5
Küürbissuppe mit Entenleberschaum
Soupe au potiron mousse du fois gras de canard
Pumpkin soup with duck liver mousse

✱ Die Spyysse kenne glutenfrei bschtellt wärde
Diese Gerichte können Sie ohne glutenhaltige Zutaten bestellen.
Ces Plats sont également disponibles sans gluten.
These dishes can be ordered without gluten-containing ingredients.



Haupt-Spyyse

Panierts Schwynnsschnitzel mit Pomfryt Schweinesschnitzel paniert mit Pommes Frites Escalopes de porc panée avec pommes frites Pork in bread crumbs with french fries	26.5
Kalbsbrootwuurst mit Zübelesosse und Röschi Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti Saucisse de veau rôti, sauce à l'oignon et rösti Swiss veal sausage with onion sauce and roesti	22.5
Kalbslääberli anere Madeerasoosse oder im Angge ✿ Geschnetzte Kalbsleber an Madeirasauce oder in Butter Émince de foie de veau au Madère ou au beurre Chopped veal liver in Madeira sauce or butter	32.5
Röschi Florentine mit Spinaat und Kääs, obedruff e Stierenaug Rösti Florentine mit Spinat, Käse und Spiegelei Rösti avec épinards et fromage et oeuf au plat Rösti Florentine with spinach and cheese with fried egg on top	21.5
Ghaggs Höörnli mit Öpfelmùes Gehacktes Rindfleisch mit Hörnchennudeln & Apfelmus Boeuf haché au fond brun aux cornettes et compote de pommes Minced beef with pasta and apple sauce	21.5

Unseri Huus – Spezialität

Cordon Bleu von Kälber aus der Region
Jenzer-Natura-Qualität

Classique	Gfillt mit Vorderschungge und Kääs, paniert ✿ Gefüllt mit Vorderschinken und Käse, paniert Farci de jambon et fromage, pané Filled with ham and cheese, in bread crumbs	34
Gifhüttli	Gfillt mit Chorizo, Mozzarella und Krytter, paniert - rassig Gefüllt mit Chorizo, Mozzarella und Kräuter, paniert - pikant - Farci de chorizo, mozzarella et des fines herbes - piquant Filled with chorizo, mozzarella and herbs - piquant	34
Schwinger	Gfillt mit Buurespäg und Nöldi's Keenigskääs, paniert Gefüllt mit Bauernspeck und Nöldis Königskäse, paniert Farci de lard paysan et fromage de Nöldis, pané Filled with farmer's bacon and Nöldis cheese, in bread crumbs	34
Pomfryt / Fritten / Pommes frites / French fries ✿		6
Röschi / Rösti / Galette de pommes de terre / Hash browns		7.5
Gnepfli / Spätzle / Nouilles souabes / Swabian noodles		6
Salat / Gemischter Salat / Assiette de crudités / Small plate of salad		12.5