

**UFF
EM
RHY**

**AHNOI
AHNOI**

WIR LIEBEN LOKAL!

Entdecke neue, regionale Produkte wie Schweizer Shrimps von SwissShrimp aus Rheinfelden, frische Pasta von PastaPasta Pastificio Basilese, Tofu-Sticks in einer Panko-Sesamkruste aus Basler Bio-Sojabohnen von Tuyu Tofu, Fischknusperli im «Ueli-Bier»-Teig oder den Rhystärn-Rindsburger mit feinem Natura-Qualität Fleisch von der Jenzer Metzgerei

APÉRO



PLÄTTLI

RHYGNUSS^V

Randen-Hummus von Jonny`s Hummus
Grillierte Auberginen mit Fenchel-Tzatziki mit Frischkäse vom Milchhüsli in Allschwil
Feta & Melonen an Ingwermarinade mit Ingwer von der Ingwermanufaktur Basel

24

RHYUSZYT

Auswahl an Käse vom Milchhüsli in Allschwil
Fleischspezialitäten von der Metzgerei Jenzer
Marinierten Oliven von Simon`s Oliven

25

SNACK

MARINIERTE OLIVEN^{VG}

Simon`s Oliven an der Münzgasse

CHEESE ROCKS^V

Milchhüsli in Allschwil

RANDEN-HUMMUS^{VG}

Jonny`s Hummus
an der Feldbergstrasse

FETA & MELONEN AN INGWERMARINADE^V

mit Ingwer von der Ingwermanufaktur
an der Kraftstrasse

BRUSCHETTA^V

Mit Auberginen, Tomaten,
Zwiebeln und Basilikum
mit frischem Brot vom Beschle
und geräuchertem Salz
der Schweizer Saline

je 9

KLEINER HUNGER

FLAMMEKUECHE «TRADITIONELL»

mit Speck und Zwiebeln

18

FLAMMEKUECHE «LEINEN LOS»^V

mit Broccoli-Basilikumpesto, Zwiebeln und
Frischkäse vom Milchhüsli in Allschwil

19

CIABATTA «ANKER»

gefüllt mit Coleslaw Salat, Meaux Senf und
Rinds-Pastrami von der Jenzer Metzgerei aus
Arlesheim

12

CIABATTA «AHOI»

gefüllt mit Grillgemüse, Rucola und
Frischkäse vom Milchhüsli Allschwil^V

12

Zum Teilen oder alleine geniessen!

V=Vegetarisch / VG=Vegan

Unsere Mitarbeitenden geben dir jederzeit gerne über die
verschiedenen Allergene Auskunft. Alle Preise in CHF inkl. MWST

FOOD



VORAB

BLATTSALAT^{VG}

Sommerlicher Blattsalat an Rhystärn-Dressing

9

SUPPE^{VG}

Kalte Melonensuppe mit Ingwersaft von der Ingwermanufaktur Basel

12

ZUM DRIBISSE

RHYSTÄRN-RINDBURGER

mit Natura-Qualität von der Jenzer Metzgerei, hausgemachtem Tomatenchutney, Speck, Gurke, Spiegelei und handgeschöpftem Patina-Kräutersalz der Schweizer Saline

23

EGLI-FILET

im «Unser Bier»-Teig

22

«RUEDERBLATT» VOM FREILANDSÄULI

mit knuspriger Panko-Sesamkruste

25

+ BEILAGEN +

Grünes & Gesundes Country Fries

+ je 6

US DR BOWLE

SALAT-BOWL^{VG}

mit Ur-Dinkel, Kichererbsen, Rotkraut, Gurken, Zwiebeln und Grapefruit an Rhystärn-Dressing

21

FRISCHE GNOCCHI^V

von «PastaPasta - Pastificio Basilese» an einer sommerlichen Kurkuma-Tomaten-Sugo mit Nektarinen

23

GESCHMORTE AUBERGINE^{VG}

mit Datterini Tomaten und mediterranem Couscous

22

+ WAHLWEISE MIT+

Tofu-Sticks in Panko-Sesamkruste von Tuyu Tofu aus Basel

+ 6

F flanksteak von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim

+ 8

Frische Bio Crevetten Black Tiger

+ 9

V=Vegetarisch / VG=Vegan

Unsere Mitarbeitenden geben dir jederzeit gerne über die verschiedenen Allergene Auskunft. Alle Preise in CHF inkl. MWST

DESSERT



ZUM SCHNAUSE

PISTAZIENKÖPFLI

mit Erdbeer-Tartare und Streusel im Glas

9

SCHOGGI-MOELLEUX

vom Beschle mit Joghurt-Glace von Dream of Ice und Rhabarber

12

...UND FEINI GLACES

von Dream of Ice aus Allschwil

ZUM NASCHE & TEILE

LECKERLY-SEGGLI

vom Jakobs's Basler Leckerly

6.5

RAHMTÄFELI-SEGGLI

vom Jakobs's Basler Leckerly

4 100g 7.5 200g

KAFFEE & TEE

KAFFEE, ESPRESSO

4.5

DOPPELTER ESPRESSO

6.5

CAPUCCINO, LATTE MACCHIATO

5.5

TEE VOM SPALENBERG

English Breakfast, Earl Grey, Japan Sencha,
Strawberry Dream, Verveine, Mentha Nana,
Ginger Lemongras, Holunderblüten

4.5

GETRÄNKE



ZUM START

WASSER 50cl **4.5**

mit / ohne Kohlensäure
in der Karaffe mit Zitrone

INGWER - LIMO 50cl **6.5**

Hausgemacht mit frischem
Ingwersaft aus der
Ingwermanufaktur Basel

EISTEE 50cl **6.5**

Fruchtiger Schwarztee-Aufguss aus
Benj's Kombüse mit Kalamansi
und Honig verfeinert

APFELSCHORLE 50cl **6**

Der Klassiker

APÉRO

GESPRITZER WEISSWEIN **9**

Süss oder sauer

TSCHARLY SPRITZ **12**

Die Basler Alternative zum Apérol Spritz.
Erfrischend und nachhaltig. Der Likör
basiert auf Gin aus natürlichen Produkten
und ist mit Zitronengras, Bitterorange,
Blutorange, Robusch, Ahorn und Limetten
verfeinert

HUGO **12**

SOFT

**RIVELLA, COCA-COLA,
COCA-COLA ZERO** 33cl **5.5**

**SWISS MOUNTAIN
SPRING** 20cl **6.5**

Classic Tonic Water
Mediterranean Lemonade

RHÄZÜNSER / ARKINA 100cl **11**

HOPFIG

FELDSCHLÖSSCHEN 33cl **5.5**

Original, Alkoholfrei

UELI BIER SAISONAL 33cl **7.5**

**APPENZELLER
PANACHÉ** 33cl **5.5**

Süss, mild und von zarter Würze

WILDE MAA CIDER 27.5cl **7.5**

Mit handgepflückten Schweizer Äpfel.
Frisch, spritzig und einfach köstlich

SCHNEIDER WEISSE 50cl **8.5**

HEISS

KAFFEE, ESPRESSO **4.5**

DOPPELTER ESPRESSO **6.5**

CAPPUCINO **5.5**

LATTE MACCHIATO **5.5**

TEE VOM SPALENBERG **4.5**

English Breakfast, Earl Grey, Japan Sencha,
Strawberry Dream, Verveine, Mentha Nana,
Ginger Lemongras, Holunderblüten

WEIN



SPRUDEL

| | 10cl | 75cl |
|--------------------------|----------|-----------|
| CUVÉE D`OR BRUT | | 54 |
| Schweiz | | |
| PROSECCO | 9 | 49 |
| Extra Dry Mesai, Italien | | |

WEISS

| | 10cl | 75cl |
|----------------------------------|------------|-----------|
| CUVÉE D`OR BLANCHE | 7 | 49 |
| Schweiz | | |
| PI NOT NOIR | 8.5 | 59 |
| Schweiz | | |
| ST. SAPHORIN | | 51 |
| Grand Cru Son Excellence Schweiz | | |
| PETITE ARVINE | 8 | 57 |
| Soleil d`Or Schweiz | | |
| WEISSER BURGUNDER | 6 | 42 |
| Deutschland | | |
| SENTEURS DES VIGNES | | 55 |
| Frankreich | | |

ROT

| | 10cl | 75cl |
|----------------------------|----------|-----------|
| CUVÉE D`OR ROUGE | 7 | 49 |
| Schweiz | | |
| MERLOT SAN ZENO | 9 | 59 |
| Schweiz | | |
| CUBARDI PRIMITIVO | 8 | 55 |
| Italien | | |
| BAROLO BUSSIA | | 89 |
| Italien | | |
| VIÑA SASTRE CRIANZA | | 69 |
| Spanien | | |

süss

| | 10cl | 50cl |
|---------------------------|----------|-----------|
| CUVÉE D`OR DESSERT | 9 | 45 |
| Schweiz | | |