

_menü


_vorab

Herbstlicher Blattsalat mit Rhystärn-Dressing 	9
Kürbissuppe mit karamellisierten Ingwer-Popcorn 	12

_rhystärn klassiker

Rhystärn-Rindsburger mit Tomate, Spiegelei, Guacamole, Speck-Zwiebel-Sauce und handgeschöpftem Patina-Kräutersalz aus der Saline Schweizerhalle	23
«Ruderblatt» vom Freilandsäuli mit knuspriger Panko-Sesamkruste	25
Egli-Filet im «Unser Bier»-Teig	22
_rhystärn klassiker mit wahlweise: + Pommes Frites + Süsskartoffeln Frites + oder Grünes und Gesundes	je +6

_mol öppis anders

Salat Bowl mit Linsen vom Hofladen Kürbisegge aus Muttentz, Chicco Rosso, Endivien, Edamame, Chioggia Randen, Rotkabis, Fenchel und Kichererbsen	21
Frische Gnocchi von PastaPasta mit gebratenem Hokkaido-Kürbis	23
_mol öppis anders mit wahlweise: + Tofu-Sticks in Panko-Sesamkruste mit Tuyu Tofu aus Basel 	+6
+ Tagliatta vom Flanksteak vom Jenzer Fleisch aus Arlesheim	+8
+ Frische Shrimps von SwissShrimp aus Rheinfelden	+12

_flammekueche

«Traditionell» mit Speck und Zwiebeln	16
«Vegi» mit Chicco Rosso, Birnen und Prosfetos-Käse vom Mylk 	19

_verfiererisch

Hausgemachte Crème brûlée mit Mässmogge-Pralinenfüllung von Sweet Basel	9
«Omelette norvégienne» von Dream of Ice aus Allschwil	12
Frische, hausgemachte Kuchen nach Tagesangebot - «s'het solange s'het»	5
...und feini Glaces von Dream of Ice aus Allschwil	