

**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