

## LES ENTRÉES DE MAI

### Tapas-Teller

Mini-Frikadellen, süss-saure Randen mit Meerrettich, Schafskäsli, Tapenade und Focaccia	20
Vegetarisch: Süss-saure Randen mit Meerrettich, Schafskäsli, Pimientos de Padrón, Tapenade und Focaccia	17
<b>Salat, Sprossen, Kerne, Hausdressing (V)</b>	15
<b>Süss-saure Randen, Meerrettich, Schafskäsli (V)</b>	16
<b>Erbсенmousse, Artischocke, Pfefferminz (V)</b>	16
<b>Spargel-Suppe, Parmesan-Crumble (V)</b>	14
<b>Iberico Rinds-Carpaccio, Parmesan, Rucola</b>	21

## LES PLATS DE MAI

<b>«Malfatti» Ricotta-Gnocchi, Spinat, Sauce Mornay (V)</b>	34
<b>Auberginen-Tortelloni, Beurre noisette, Parmesan (V)</b>	35
als Vorspeise	21
<b>Risotto, Trüffelbutter, pochirtes Ei, Spargeln (V)</b>	34
<b>Badischer Spargel, Hollandaise, Rohschinken</b>	39
als Vorspeise	21
ohne Rohschinken (V)	18 / 34
<b>Loup de Mer de Corse, Ratatouille, Sauce verte</b>	47
<b>Kalbssteak, Rohschinken, Marsala-Jus</b>	54
<b>Kaninchenrücken, Morcheln, Portwein-Jus</b>	43
<b>Kalbsläüberli vom Jenzer, Madeira-Jus</b>	41
<b>LUMA Pulled-Beef-Burger, Cheddar, Speck</b>	39
<b>Cordon bleu vom Freilandsäuli, Bergkäse, Gemüse</b>	42
<b>Beilagen: neue Kartoffeln, Rösti, Risotto, frische Nüdeli</b>	

## LES DOUCEURS DE MAI

<b>Marinierte Erdbeeren, Crumble, Mascarpone-Schaum</b>	15
<b>Crème brûlée, Tonkabohnen, Erdbeer-Sorbet</b>	15
<b>Schokoladen-Tartelette, Basilikum-Pfefferminz-Sorbet</b>	15
<b>Käsevariation</b>	13
<b>Glace / Sorbets</b>	5
<b>Vanille, Schokolade / Zwetschge, Zitrone, Mango, Erdbeer   Rahm +2</b>	

APERRO

<b>Select Spritz</b>		14
<b>Negroni / Sbagliato</b>		14 / 15
<b>Negroni Zero</b>		10
San Bitter, Wermut 0%		

SCHAUMWEINE

<b>Prosecco Alné</b>	1 dl / 7.5 dl	10 / 65
La Tordera, Veneto, I		
<b>Franciacorta Extra Brut Rosé</b>	7.5 dl	82
Faccioli, Lombardei, I		
<b>Champagne Brut Origine</b>	7.5 dl	92
Mandois, Pierry, F		

WEISSWEINE

<b>Riesling x Sylvaner</b>		
Tschäpperli, Baselland, CH	1 dl / 7.5 dl	8.5 / 56
<b>Riesling «Un des Sept»</b>		
Domaine François Schmitt, Elsass, F	1 dl / 7.5 dl	8 / 54
<b>Roero Arneis</b>		
G. Sordo, Piemont, I	1 dl / 7.5 dl	9 / 58
<b>Viridis Langhe Sauvignon</b>		
G. B. Burlotto, Piemont, I	7.5 dl	73
<b>Nounat</b>		
Finca Binigrau, Mallorca, ESP	7.5 dl	65
<b>Chardonnay «La Marguerite»</b>		
Paul Crochet, Burgund, F	1 dl / 7.5 dl	9.5 / 61

ROTWEINE

**Baselbieter Merlot**

Siebe Dupf, Liestal BL, CH 7.5 dl 76

**Barbera d'Alba**

Luca Marengo, Piemont, I 1 dl / 7.5 dl 10 / 65

**Primitivo Etichetta Nero**

Pietregiovani, Apulien, I 7.5 dl 64

**Le Diffese**

Tenuta San Guido, Toskana, I 7.5 dl 68

**Coratge de Cal Pagès**

L'Antic Magatzem Celler, Priorat, ESP 7.5 dl 72

**Oro de Castilla Crianza**

Bodega Hnos, Ribera del Duero, ESP 1 dl / 7.5 dl 10.5 / 68

**Obac Crianza**

Finca Binigrau, Mallorca, ESP 7.5 dl 68

**Just Zweigelt**

Weingut Ernst, Burgenland, AUT 1 dl / 7.5 dl 9 / 59

**Côtes du Rhône «Clan des Loups»**

Celliers des Chartreux, Avignon, F 1 dl / 7.5 dl 9.5 / 62

**Château Durfort-Vivens 2020**

Le Plateau, Margaux, F 7.5 dl 88

**Château Phélan Ségur 2022**

Cru Bourgeois Exceptionnel, Saint-Estèphe, F 7.5 dl 96

ROSE

**Mescala**

LiSignori, Cannonau Rosato, Sardinien, I 1 dl / 7.5 dl 9 / 59

**KAFFEE & TEE**

<b>Espresso</b>		<b>5</b>
<b>Kaffee</b>		<b>5</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>6.5</b>
<b>Tee</b>		<b>5.5</b>

**MINERAL**

<b>Basler Wasser mit/ohne</b>	<b>5 dl / 1 l</b>	<b>5 / 8</b>
<b>Valser Wasser mit/ohne</b>	<b>5 dl</b>	<b>6.5</b>
<b>Coca-Cola / Zero</b>	<b>33 cl</b>	<b>5.5</b>
<b>Citro</b>	<b>3 dl / 5 dl</b>	<b>5 / 7.5</b>
<b>Apfelschorle</b>	<b>33 cl</b>	<b>5</b>
<b>El Tony Mate</b>	<b>33 cl</b>	<b>6</b>
<b>Tomatensaft</b>	<b>20 cl</b>	<b>6</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>20 cl</b>	<b>6</b>

**BIER**

<b>Ueli Reverenz vom Fass</b>	<b>3 dl / 5 dl</b>	<b>6 / 9</b>
<b>Panaché</b>	<b>3 dl / 5 dl</b>	<b>5.5 / 8.5</b>
<b>Ueli Weizen</b>	<b>5 dl</b>	<b>9</b>
<b>Ueli Old School Hops</b>	<b>33 cl</b>	<b>7.5</b>
<b>Ueli Sorglos alkoholfrei 0.0%</b>	<b>33 cl</b>	<b>7</b>

**GRAPPA & DRINKS**

<b>Grappa Moscato</b>	<b>2 cl</b>	<b>9</b>
<b>Grappa Stravecchia Le Dicotto Lune</b>	<b>2 cl</b>	<b>9</b>
<b>Grappa Berta «Elisi»</b>	<b>2 cl</b>	<b>10</b>
<b>Gin &amp; Tonic / Vodka &amp; Tonic</b>	<b>4 cl</b>	<b>15</b>

Loup de Mer: Korsika (F), Kaninchen: F, Iberico Rind: ESP, Pulled Beef: CH, Kalb: CH, Speck: CH, Säuli: CH, Brot: CH, Eier: Elsass - Über Allergene und Inhaltsstoffe informiert Sie gerne unser Team. Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

