VORSPEISEN

KLINGELI SALAT 10
Blattsalat | geröstete Kerne | eingelegtes Gemüse | Klingeli Dressing

BURRATA 16
Burrata | Belugalinsen | Cherrytomaten | Rucola

„CAMEMBERT“ 18
Gratinierter veganer „Camembert“ | Jungspinat | Himbeerdressing

CEVICHE 20 | 35
Saibling | Zitrone | Gurke | rote Zwiebeln | Olivenöl | Koriander | Chili
Die grosse Portion wird zusätzlich mit Rosmarinkartoffeln serviert

TATAR 20 | 35
Black Angus Tatar | Vinaigrette | geröstetes Baguette
Die grosse Portion wird zusätzlich mit Pommes Allumettes serviert

.ENTRECÔTE.

ENTRECÔTE 54 P.P.
200gr Hereford Entrecote | Pomes Allumettes
Saisongemüse | Café de Klingeli Butter
serviert in der Kupferpfanne zum selbst braten auf dem Rechaud

HAUPTSPEISEN

CORDON BLEU 34
Bierschwein | Bierschweinschinken | Chaux d’Abel Käse
Pommes Allumettes

HACKBÖLLELI 28
Kartoffeln | Gurken | Tomaten | Rucola | Vinaigrette | Ranchsauce

MOULES FRITES 32 | 38
Miesmuscheln | Weisswein | Knoblauchbrot | Pommes Allumettes

ARTISCHOCKE 25
Gebackene Artischocke | Rosmarinkartoffeln | Limettenmayo

FONDUE 30
200gr Käsefondue | Brot | Kartoffeln
Das Fondue ist auch vegan erhältlich

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLAT Dunkle Schokolade | Pistazie | Joghurtglacé 14

OMA‘S SAUERRAHMKUCHEN Joghurt-Kirschglacé | Rahm 10

CRÈME BRÛLÉE Marinierte Beeren 11

GLACÉ & SORBET Vanille | Schokolade | Joghurt | Mokka | Erdbeer | Zitrone | Quitte 4

WEISSWEIN

LATIDO DE SARA WHITE 1 dl 6
Sarah Selection | ES | Navarra | Garnacha Blanca

PETIT CHABLIS 1 dl 8
Domaine Alain Geoffroy | FR | Burgund | Chardonnay

RIESLING-SYLVANER 1 dl 7
Siebe Dupf Kellerei | CH | Baselland | Riesling Sylvaner

COLINE TEATINE 1 dl 8
Nicola di Sipio | IT | Abruzzen | Pecorino, Trebbiano, Falanghina

ROTWEIN

CUVÉE D‘OR ROUGE 1 dl 7
Siebe Dupf Kellerei I CH | Baselland | Pinot Noir, Cabernet Dorsa

LATIDO DE SARA WILD GARNACHA 1 dl 6
Sarah Selection | ES | Navarra | Garnacha

MERLOT VDP DU VAR 1 dl 7
Domaine de Triennes | FR | Provence | Merlot

CUBARDI PRIMITIVO 1 dl 8
Schola Sarmentini | IT | Apulien | Primitivo

COCKTAILS

ENGLISH SUMMER 17
Gin | Pimms | Earl Grey | Cranberry | Holunder | Zitrone

DARK AND SPRICY 17
Dark Rum | Averna | Roiboos | Ginger Beer

AGUA FRESCA 17
Tequila | Hierbas | Honig | Verjus | Tonic

PROJECT HAZEL 17
Sherry | Frangelico | Williamine

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Schwein: Schweiz | Rind: Irland | Muscheln: Frankreich FAO27 | Saibling: Schweiz | = vegan