

STARTER VOM BUFFET

- Kleine Salatschale**    7,-
- Grosser Salatteller à discrétion**    16,-
- Tagessuppe** 7,-

LIGHT & TASTY

- Pullmans Club-Sandwich** >auch Vegetarisch erhältlich< 26,-
 Glasierter Schweinebauch mit Thymian-Honig | Speck | Bergkäse | Rührei |
 Mango-Habanero-Salsa | Tomaten | Spinat | Feldsalat | Briochetoast
- Gebratener SWISS Lachs "Winzerin Art"** 38,-
 Riesling-Sauce | Rahmkraut | Trauben | Croutons | Petersilie | Risotto
- Tagliolini**  32,-
 Weisse Trüffelbutter

Herzlich Willkommen!

Wie immer haben wir für Sie eine Auswahl an Tagesmenüs und feinen Klassikern zusammengestellt. Geniessen Sie Ihren Mittag nach Ihrem Gusto.

Guten Appetit

AKTUELL

- Rehglasch** 32,-
 Blauburgunder Sauce | Mischpilze
 Maroni | Gute Luise | Rotkraut | Spätzle
- Vegi-Wild**  28,-
 Pilz-Rahm-Sauce | Maroni | Gute Luise
 Rotkraut | Rosenkohl | Spätzle

TAGESTELLER

vom 23.01. bis 27.01.2022

Zum Tagesteller ist eine Tagessuppe **oder** eine Salatschale vom Buffet inklusive

25,-

Montag

Kalbshackbraten | Pilzrahmsauce | Gemüsepolenta

Dienstag

Kartoffelgnocchi gratiniert mit Bergkäse | Peperoni- Paprikasauce | Zucchetti-Chips

Mittwoch

Bratwurst | Zwiebelsauce | Apfel-Rotkraut | Butterrösti

Donnerstag

Gebratene Pouletbrust (PL) | Pilzragout | Risotto

Freitag

Ricotta - Spinat Tortellini | Gorgonzola - Chicco Rosso Sauce | konfierte Cherrytomaten

Sehr geehrte Gäste

Wir verwenden Fleisch aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden speziell deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise in CHF inkl. 7,7% MWST.




Die Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum aktuellen Tageskurs

 Vegetarisch  Vegan  Gluten Frei

KLASSIKER

- Baselbieter-Kalbsbratwurst** 21,-
 Rotwein-Zwiebeln | Pfeffer-Jus | Kräutersalat | Rösti
- Cordon Bleu vom Schweizer Alpen Sau** 32,-
 Preiselbeeren | Zitrone | Bergkäse | Schinkenbraten | kleiner Salat | Pommes
- Black Angus-Rindsfilet (URY) 180g.** 42,-
 „Pullmans Café de Paris“ Butter oder Thymian-Jus | Pommes frites

SWEETS

- Schokoladen Opera**  12,-
 Mango-Passionsfrucht-Sauce
- Tageskuchen.**  5,-
- Glace & Sorbet.**  4,-
 pro Kugel

STARTERS FROM BUFFET

Salad Bowl	  	7,-
Salad Plate à discrétion	  	16,-
Soup of the Day		7,-

LIGHT & TASTY


Pullmans Club-Sandwich <small>..also as vegi<</small>	26,-
Glazed Pork with Thyme Honey bacon mountain cheese scrambled eggs Mango Habanero Salsa Tomatoes spinach lamb's lettuce brioche toast	
Roasted SWISS Salmon "winemaker style"	36,-
Riesling Sauce creamed Cabbage grapes croutons Parsely	
Tagliolini	32,-
White truffle butter	

Welcome!

As always, we put together a selection of daily menus and fine classics for you. Enjoy your lunch according to your taste.

Bon Appetit

ACTUAL

Venison goulash	32,-
Pinot Noir Sauce mixed mushrooms Chestnuts Good Luise Red cabbage spaetzle	
Vegetarian venison 	28,-
Mushroom Cream Sauce Chestnuts Good Luise red cabbage Brussels sprouts spaetzle	

DAILY MENU

from 23.01. until 27.01.2022

A soup of the day *or* a salad bowl included

25,-

Monday

Veal meatloaf | mushroom cream sauce | vegetable polenta

Tuesday

Potato gnocchi gratinated with mountain cheese | Pepperoni - bell pepper sauce | courgette-chips

Wednesday

Fried sausage | onion sauce | apple - red cabbage | butter Röstli

Thursday

Roasted chicken breast | mushroom ragout | risotto

Friday

Ricotta - Spinach Tortellini | Gorgonzola - Chicco Rosso Sauce | confit Cherry Tomatoes

Dear guests

We use meat from Swiss production. Exceptions are specially declared.

On request, our employees will be happy to inform you about ingredients in our dishes that could trigger allergies or intolerances.

Prices in CHF including 7.7% VAT.




Invoices in Euro are issued at the current daily exchange rate

 vegetarian  vegan  gluten-free

CLASSICS

Veal sausage Basel Style	21,-
Red wine onions pepper jus herb salad roesti	
Cordon Bleu from Swiss Alpine pork	32,-
Cranberries Lemon mountain cheese ham small salad french fries	
Black Angus-Beef Filet (URY)	42,-
„Pullmans Café de Paris“ butter or thyme-jus french fries	

SWEETS

Chocolate Opera 	12,-
Mango Passion Fruit Sauce	
Cake of the Day 	5,-
Ice Cream & Sorbet 	4,-
Per scoop	