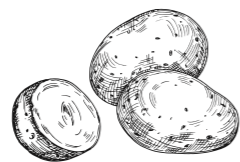


Vo unserem Garte

& vo de Fälder



*Nüsslisalat
mit Ei und Croûtons
italienischem oder französischem Dressing

✓ ☞ 10
☞ 14

*Spargelsuppe

✓ ☞ 14

Pochiertes SchauenEgg

mit gebratenen Waldpilzen, Spinat
und Sellerie Espuma

✓ ☞ 16

Weisse Spargeln

mit Bärlauch Mayonnaise

✓ ☞ 20

Gemischtes Frühlingsgemüse

✓ ☞ 7

Tortellini gefüllt mit Frischkäse
Sbrinz Sauce

✓ ☞ 12
☞ 20

*Süsskartoffel Pommes ODER
Pommes frites

✓ ☞ 7

Baselbieter Weisswein Risotto
Steinpilze und eingelegte Tomaten

✓ ☞ 14
☞ 28

Pilaw-Reis

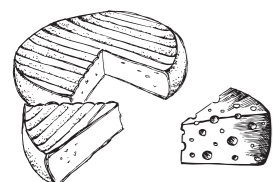
✓ ☞ 7

Rösti

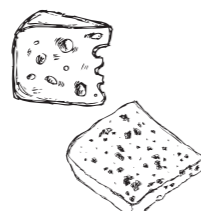
✓ ☞ 9

Gebratene ODER gedämpfte
Kartoffeln

✓ ☞ 7



Chäs & Brot



*Bauernbrot mit Sardellen Aufstrich

☞ 6

*Bauernbrot mit Entenfleisch Aufstrich

☞ 8

*Käsequiche mit würzigem Käse

✓ ☞ 10

*Käseplättchen mit verschiedenen Sorten
serviert mit hausgemachter
Feigenmarmelade

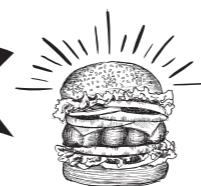
✓ ☞ 19



ZUM SCHAUENEGG

ÖPPIS FEINS Z'ÄSSE

Vo dr Weid & vom Wasser



Gebratene Regenbogenforelle ☞ 36
vom Violenbach Giebenach
mit Weissweinsauce

Schweinsragout ☞ 38
rote Zwiebeln, geschmortem Gemüse

Kalbsbratwurst Hotdog ☞ 32
mit knusprigen Zwiebeln, Senfsauce

Kalbsleberli ☞ 32
mit Pilzsauce

Wienerschnitzel ☞ 42
mit Preiselbeeren

*Trockenfleisch Plättchen ☞ 20
Verschiedene Trockenfleischsorten
serviert mit Oliven und Essiggurken

„Schau-Börger“ ☞ 28
Baselbieter Weiderind
Saisonsalat, Zwiebeln, Raclettekäse

„Vegi-Schau-Börger“ ✓ ☞ 25
mit Erbsenprotein

Bündner „Lachs-Börger“ ☞ 32
Panierter sowie
marinierter Lachs, Zwiebeln

Handgeschnittenes
Rindstatar 80g ☞ 24
150g ☞ 42
mit knusprigem Bauernbrot

Rinds Entrecôte ☞ 38
Café de Paris ☞ 48

Geröstetes Rindsmarkbein ☞ 18
mit knusprigem Bauernbrot

Eine feine Ergänzung für Feinschmecker

Spiegelei 5

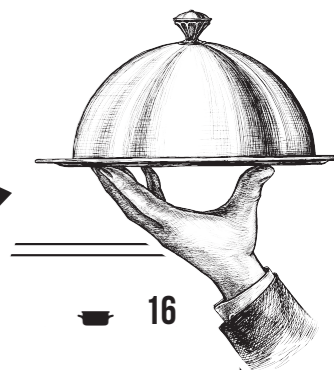
Raclettescheibe 5

Speckstreifen 5

Kochschinken ODER Rohschinken 5



Für die
Liebhaber



Ochsenmaulsalat ☞ 16
Kopfsalat, Senf, Essiggurken
und Vinaigrette

Weisse Spargeln ☞ 30
mit Bärlauch Mayonnaise

* Coupe Romanoff 14
Erdbeeren, Vanilleglace und Schlagrahm

Für Nasch-Chatze



* Süsses aus dem kleinem „Weckglas“ 7

* Affogato al espresso 9
Vanille Eiscreme mit Espresso

* Eisterrine mit kandierten Früchten und Pistazien 14
mit Englische Creme

* Coupe Dänemark 13

* Hausgemachte Kuchen und Wähen je nach Angebot

* Glace im kleinen Becher pro Becher 5

vom Hof Schillingsrain in Liestal
Sorbet: Aprikosen, Dreierlei Beeren, Erdbeer, Zwetschge
Glace: Mocca, Schoggi, Vanille, Baileys, Joghurt,
Karamell, Pistache

Ketchup, Mayo, Butter, Reibkäse pro Portion 1
Brot pro Portion 1.50

☞ kleine Portion ☞ normale Portion ✓ vegetarisch

☞ Ladies cut ☞ Mens cut

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind am Samstag und Sonntag
durchgehend erhältlich.

Unsere einheimischen Produkte beziehen wir von
regionalen Lieferanten. Informationen zu Inhaltsstoffen,
Allergenen und Fleisch-/Fischdeklaration geben Ihnen
unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.
Preise in CHF, inklusive 8,1% MwSt.

