

LES ENTRÉES D'AVRIL

Tapas-Teller

Mini-Frikadellen, süss-saure Randen mit Meerrettich, Schafskäsli, Tapenade und Focaccia	20
Vegetarisch: Süss-saure Randen mit Meerrettich, Schafskäsli, Pimientos de Padrón Pickles, Tapenade und Focaccia	17
Salat, Sprossen, Kerne, Hausdressing (V)	15
Süss-saure Randen, Meerrettich, Schafskäsli (V)	16
Marinierter Lauch, Vinaigrette, Miso (V)	16
Bärlauch-Velouté, Granola (V)	14
Dorsch-Ceviche, Grapefruit, Radieschen	19

LES PLATS D'AVRIL

«Malfatti» Ricotta-Gnocchi, Spinat, Sauce Mornay (V)	34
Auberginen-Tortelloni, Beurre noisette, Parmesan (V) als Vorspeise	35 21
Seeteufel, Artischocken, Erbsen, Weissweinschaum	44
Kalbsläüberli vom Jenzer, Madeira-Jus	41
LUMA Pulled-Beef-Burger, Cheddar, Speck	39
Cordon bleu vom Freilandsäuli, Bergkäse, Gemüse	42
Lammcarré, Bärlauch-Jus, Frühlingsgemüse	47
Perlhuhnbrust, Holunder, Erbsen, Champignons	38
Irishes Rindsfilet, rosa Pfeffer, Frühlingszwiebel	59

Beilagen: Kartoffelgratin, Rösti, Risotto, Polenta

LES DOUCEURS D'AVRIL

Rhabarber-Tartelette, Meringue, Vanilleglace	15
Crème brûlée, Verveine, Joghurtglace	15
Schokoladen-Fondant, Mascarpone-Schaum	15
Käsevariation	13
Glace / Sorbets	5
Vanille, Schokolade / Zwetschge, Zitrone, Mango Rahm +2	

APERRO

Select Spritz		14
Negroni / Sbagliato		14 / 15
Negroni Zero		12
San Bitter, Wermut 0%		

SCHAUMWEINE

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

WEISSWEINE

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

KAFFEE & TEE

Espresso		4.5
Kaffee		5
Cappuccino		6.5
Tee		5.5

MINERAL

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

BIER

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

GRAPPA & DRINKS

Grappa Moscato	2 cl	9
Grappa Stravecchia Le Dicotto Lune	2 cl	9
Grappa Berta «Villa Prato»	2 cl	8
Gin & Tonic / Vodka & Tonic	4 cl	15

Seeteufel, Dorsch: Nordsee, Perlhuhn: F, Rind, Lamm: IRL, 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

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

Obac Crianza

Finca Binigrau, Mallorca, ESP 7.5 dl 68

Oro de Castilla Crianza

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

Just Zweigelt

Tschäpperli, Baselland, CH 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