

<u>Alkoholfreie Getränke</u>	2dl	3dl	5dl
Offenausschank			
Coca Cola, Sprite, Ice Tea, Süssmost, Rivella	3.60	4.00	5.30
Siphon (Mineralasser)	3.20	3.60	4.80

Flaschen			
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Beer, Elderflower, Ginger Ale		2dl	4.90
Coca Cola, Cola Zero, Rivella blau, Fanta		3,3dl	4.90
URS (Limetten-Wermuth- Getränk)		2,75dl	5.00

Säfte			
Orangensaft		2dl	5.00
Tomatensaft Michel		2dl	5.00

Kaffee / Milchgetränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, Milchkaffee			4.20
Kaffee Mélange			5.60
Cappuccino im Glas			5.00
Latte Macchiato			5.00
mit Aroma			1.50
Doppelter Espresso			6.00

Warme/kalte Ovo oder Schokolade			4.20
Schokolade Mélange			5.60

Coretto Grappa	2cl		5.50
Kaffee Fertig / Luz	4cl		5.80
Kaffee Amaretto oder Bailey's	4cl		8.50

Länggass Tee – Sélection Grand Hotel

Erlesene Tees aus berühmten Gärten im Teekännchen serviert			5.00
---	--	--	------

<u>Bier</u>	2dl	3dl	5dl
Offenausschank			
Feldschlösschen Original	4.00	4.50	6.50
Feldschlösschen Braufrisch	4.00	4.50	6.50
Feldschlösschen Saisonbier	4.00	4.50	6.50

Flaschen Bier Feldschlösschen

Alkoholfrei			4.90
Schneider Weisse			7.00

Flaschen Bier Hasli 49

Draft, Red Ale, Imperial, IPA			6.50
-------------------------------	--	--	------

Zum Apéro

Apéroschiffchen	7.50
mit Oliven und getrockneten Tomaten	

Bären-Plättli	8.50/Pers.
----------------------	------------

Flammkuchen aus dem Steinofen

Classic	18.00/ 16.00
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Reibkäse	

Wässermatten	18.00/ 16.00
Auberginen-Crème fraîche, grilliertes Gemüse, Feta, Gartenkresse	

Salatix

„Bärensalat“	22.00
Knusprig gebratene Schweizer Pouletwürfel auf Blattsalaten mit Tomatenscheiben, Karottenstreifen, Speck und Croutons	

Salzix

Portion Pommes frites	8.00
in der Tüte serviert, mit Cocktail-Dip	

Knusprige Sandwiches garniert	8.50
Schinken, Salami oder Käse	

Bären Burger (230g Rindfleisch)	22.00
mit hausgemachter Sauce, Greyerzer Käse Tomaten, Salat, knusprige Zwiebelringe, zusätzlich mit Bären- Frites	
	+3.00

Süsses

Eiskaffee klassisch gerührt mit Kirsch	10.50
---	-------

Coupe Dänemark	10.50
3 Kugeln Vanilleglace mit Schlagrahm und Schokoladensauce	

Coupe Bailey`s	12.50
2 Kugeln Glace (Vanille und Kaffee) mit Schlagrahm und 2cl Bailey's	

Mini Tagesdessert	4.00
--------------------------	------

Sorbet

Zitrone, Mango, Zwetschge, Himbeere, Blutorange	
---	--

Rahmeis

Kaffee, Vanille, Erdbeere, Schokolade, Haselnuss, Grand Cru-Schokolade, Stracciatella, Pistazie, Kokosnuss	
--	--

pro Kugel	3.00
mit Rahm	1.50

Das bei uns servierte Fleisch stammt aus der Schweiz.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7,7 % MwSt.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Angaben über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Weine im Offenausschank

	1dl
Weiss	
Hauswein, Tschäpperli, Basel-Land, CH <i>Pinot Gris, Riesling x Sylvaner</i>	6.00
Les Cépages, Domaine la Croix Belle Languedoc-Roussillon, FR <i>Chardonnay</i>	5.60
Rueda, Bodegas Pedro Escudero, ESP <i>Verdejo</i>	5.70
Il Quartetto Preli, Piemont, IT <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Arneis, Cortese</i>	5.70
Rosé	
Barbarosa, Preli, Piemont, IT <i>Barbera</i>	7.90
Rot	
Extasis, Clos du Châtelard, Waadt, CH <i>Cabernet Sauvignon & diverse Traubensorten</i>	6.00
Auslese AOC, Tschäpperli, Basel-Land, CH <i>Pinot Noir</i>	7.30
Puro Reserva, Dieter Meier, Mendoza, ARG <i>Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	7.00
Primitivo Salento IGT, Schola, Apulien, IT <i>Primitivo</i>	7.90