



**B Ä R G B E I Z**

gempeurum

Öffnungszeiten

Mo und Di: geschlossen

Mi bis Sa: 11:30 bis 22:00

So: 11:00 bis 18:00

**Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte aus der Region**

Fleisch: Schweiz

Preise inkl. 8.1% MWSt



## ÖPPIS FEINS VORUUS

Saisonale Blattsalat vom Bauernhof	9.-/ 16.-
Assortierter Salat	14.-/ 19.-
+ Freiland Ei	1.50
+ Speck	3.50
+ Croutons	1.-
Tagessuppe	10.-
Warmer Tomme mit Blattsalat & Preiselbeeren	19.-
Spargelsalat mit frittiertem Ei	23.-
Tartar vom Rind mit Toast	22.-

## UNSERI KLASSIKER

<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Gurkensalat & Pommes Frites	
<b>Kalbfleisch</b>	42.–
<b>Schweinefleisch</b>	29.–
<b>Cordon Bleu</b> vom Napf-Schwein mit Gurkensalat & Pommes Frites	39.–
<b>Vegetarisches Cordon Bleu</b> mit Gurkensalat & Pommes Frites	34.–
<b>Falsche Schnecken</b> (Rindsfilet) mit Pommes Frites	40.–
<b>Tartar vom Rind</b> mit Toast & Pommes Frites	39.–
<b>Manzo Brasato</b> mit Gremolata, Nudeln & Karotten	39.–
<b>Rahmschnitzel</b> mit Pilzrahmsauce & Nudeln	34.–

## UNSERI SAISONHIT

<b>Weisse Spargeln</b> mit Frühkartoffeln & Hollandaise oder Mayonnaise	
	kleine Portion 32.–
	grosse Portion 39.–
	mit gekochten Schinken + 10.–
	mit Rohschinken + 14.–
<b>Bärlauch Bratwurst</b> , mit Zwiebelsauce & Pommes Frites	26.–
<b>Baselbieter Kalbssteak «Madagascar»</b> mit Spargeln & Frühkartoffeln	57.–
<b>Limonen-Ravioli</b> mit jungem Spinat & Parmesan	32.–
<b>Bärlauch-Gnocchi</b> mit grünem Spargel, Cherrytomaten & Zitronen-Brösel*	31.–

\*vegan möglich

## FONDUE

<b>Käse Fondue</b> (200g p.P.) von La Maison Sterchi		30.–
aus La Chaux de Fonds	mit Kartoffeln	+ 6.–
	mit Pommes Frites	+ 6.–

## SUNSCHT GITS NO...

<b>Wurst-Salat</b>	einfach	18.–
	mit Pommes frites	+ 6.–
<b>Wurst-Käse-Salat</b>	einfach	22.–
	mit Pommes frites	+ 6.–
<b>Wurst-Käse-Salat Spezial</b>	einfach	28.–
	mit Pommes frites	+ 6.–
<b>Walliser Trockenfleisch</b> Plättli aus dem Hause Crettaz		30.–
<b>Walliser Trockenfleisch &amp; Gruyere</b> Plättli		30.–
<b>Trockenwurst</b> aus dem Jura & Käse		21.–
<b>Walliser Trockenspeck am Stück</b> & Bauernbrot		18.–
<b>Waldescht</b>		9.–
<b>Portion Pommes Frites</b>		8.–

## UND FÜR DIE KLEINE

<b>Schnipo</b>		16.–
<b>Paar Wienerli</b> mit Pommes frites		16.–

## UND ZUM DESSERT...

<b>Tarte Tatin</b> mit Vanille-Glacé von Bauernhof (ca. 20min)	18.–
<b>Chocolat Fondant</b> (ca. 20min)	11.–
mit Joghurt-Glacé	15.–
<b>Meringues</b> mit Schlagrahm	12.–
<b>Meringues mit Vanille Glacé</b> und Schlagrahm	16.50
<b>Coupe Dänemark</b>	14.–
<b>Eiscafé</b>	15.–
<b>Coupe Colonel</b> (Zitronen Sorbet mit Vodka)	16.–
<b>Coupe Prune</b> (Zwetschgen Glace mit Vieille Prune)	17.–
<b>Affogato</b> (Vanille Glace vom Bauernhof mit Espresso)	9.–
<b>Glace vom Bauernhof:</b> Vanille, Schoggi, Joghurt, Mocca	
	pro Kugel 4.50
	mit Schlagrahm +1.50
<b>Sorbet vom Bauernhof :</b> Erdbeeren, Quitten, Zwetschgen, Zitrone, Aprikose	
	pro Kugel 4.50
	mit Schlagrahm +1.50
<b>Hausgemachte Kuchen</b>	
	pro Stück 7.50 bis 9.–
	mit Schlagrahm +1.50
<b>Hausgemachte Wähen</b>	
	pro Stück 7.50
	mit Schlagrahm +1.50

## SPRUDEL

Wasser mit Kohlensäure	3 dl/5 dl/1 L	4.5/6/9
Wasser ohne Kohlensäure	3 dl/5 dl/1 L	4.5/6/9
Coca Cola	3.3 dl	5.50
Coca Cola Zero	3.3 dl	5.50
Rivella Rot oder Blau	3.3 dl	5.50
Elmer Citro	3.3 dl	5.50
Sinalco	3.3 dl	5.50
Eistee Zitrone	3.3 dl	5.50
Swiss Mountain Tonic	2 dl	5.50
Swiss Mountain Bitter Lemon	2 dl	5.50
Crodino Rosso	1.75 dl	5.-
Crodino Biondo	1.75 dl	5.-
Orangensaft	2 dl	5.50
Tomatensaft	2 dl	5.50
Saurer Most ohne Alkohol	4.9 dl	7.-
Saurer Most mit Alkohol	4.9 dl	7.-
Frischer Most vom Bauernhof	3 dl/5 dl	5.-/ 8.-
Frischer Most-Schorle	3 dl/5 dl	5.-/ 8.-

## KAFFI

Kaffee	5.50
Espresso	5.-
Doppelter Espresso	6.50
Cappuccino	6.50
Schale	6.50
Kaffee Lutz / Kaffee fertig	8.-
Kaffee Gempenturm	9.-
Irish Coffee	9.-
Caotina oder Ovomaltine (heiss oder kalt)	5.50
Schoggi mélange	7.-
Kaffee mélange	7.-
Schümli-Pflümli	9.-
Coretto	9.-

## TEE

Earl Grey	5.50
English Breakfast	5.50
Grüntee	5.50
Medina (Pfefferminze & Grüntee)	5.50
Verveine	5.50
Kamille	5.50
Fruchttee	5.50
Hagenbutten	5.50
Tee Gempenturm (Hagenbutten mit Orangensaft)	6.50
Tee Rum	8.–

## BIER

Feldschlösschen Lager	2 dl	4.50
Feldschlösschen Lager	3 dl	5.50
Feldschlösschen Lager	5 dl	7.50
Feldschlösschen Lager Panache	2 dl	4.50
Feldschlösschen Lager Panache	3 dl	5.50
Feldschlösschen Lager Panache	5 dl	7.50
Picon Bière	3 dl	7.50
Feldschlösschen Bügel Flasche	5 dl	7.50
Guten Amber	3.3 dl	6.50
Kitchen Brew New England IPA	3.3 dl	7.–
Schneider Hefe-Weissbier	5 dl	8.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Kitchen Brew Windstill hell	3.3 dl	7.–
Schneider Hefe-Weissbier Alkoholfrei	5 dl	8.50

## KLASSIKER ZUM APÉRO

Aperol	11%	4 cl	7.50
Ricard	45%	2 cl	7.50
Campari	23%	4 cl	7.50
Martini Weiss	15%	4 cl	7.50
Martini Rot	16%	4 cl	7.50
Cynar	16.5%	4 cl	7.50
Appenzeller	29%	4 cl	7.50
Averna	32%	4 cl	7.50
Ramazotti	30%	4 cl	7.50
Jägermeister	35%	4 cl	7.50
Butler Nephew Port 10 Jahre	20%	4 cl	10.–
Campari Orange			12.–
Aperol Spritz			12.–
Campari Spritz			12.–
Limoncello Spritz			12.–
Hugo			12.–
Pratisan Vodka Tonic			13.–
Bulldog Gin Tonic			14.–
Gespritzter Sauer oder süss			7.50

## APÉRO OHNE ALKOHOL

Vibrante Spritz alkoholfrei (Vibrante mit alkoholfreiem Spumante)	12.–
Hugo alkoholfrei (Holundersirup, alkoholfreier Spumante, Pfefferminze und Limette)	12.–

## SPIRITUOSE US ALLER WÄLT

Bulldog Gin	40%	4cl	10.-
Partisan Vodka	40%	4cl	8.-
Ballantine's Blended Scotch Whisky	40%	4cl	8.-
Appleton Estate 8 Jahre	43%	4cl	14.-

## SINGLE MALT SPRICH WHISKY

Macallan 12 Jahre	40%	4cl	14.-
Oban 14 Jahre	43%	4cl	15.-
Lagavulin 16 Jahre	43%	4cl	15.-
Glen Grant 12 Jahre	43%	4cl	15.-

## DIGESTIF ZUM VERDAUE

Marc Cuvée d'Or Siebedupf	43%		8.-
Grappa di Arneis	40%		10.-
Grappa di Brunello	42%		10.-
Grappa Berta Elisi	43%		10.-
Courvoisier VSOP	40%	4cl	12.-
Calvados	40%	4cl	12.-
Mirabelle	43%	2cl	7.50
Framboise	43%	2cl	7.50
Williams	40%	2cl	8.50
Bailey's		4cl	7.-
Limoncello		4cl	7.-

## SCHNÄPSE VOM HOF

Kirsch	45%	2cl	7.50
Birnenbrand	45%	2cl	7.50
Zwetschgen	42%	2cl	7.50
Apfel	42%	2cl	7.50
Quitten	45%	2cl	8.50
Vieille Prune	40%	2cl	8.50

## CLÖPFMOSCHT

	dl / Flasche
<b>Daldin Prosecco Extra Dry</b> Cantina Colli del Soligo I Veneto I Glera	9.- / 54.-
<b>Vin Mousseux 2023</b> Weingut Jauslin I Baselland I Pinot Noir	64.-
<b>Mandois Blanc de Blancs</b> Mandois I Champagne I Chardonnay	98.-
<b>Studio Spumante alkoholfrei</b> Cantina Colli del Soligo I Norditalien I Glera, Chardonnay, Pinot Bianco	9.- / 54.-
<b>PriSecco Cuvée 23 alkoholfrei 3.75dl</b> Manufaktur Jörg Geiger I Württemberg	29.-

## ROSÉ

	dl / Flasche
<b>Rosé de Pinot Noir AOC</b> Weingut Jauslin I Basel-Landschaft I Pinot Noir	7.50 / 47.-
<b>Federweiss AOC</b> Tschäpperli I Basel-Landschaft I Garanoir, Pinot Noir	51.-
<b>Schlossberg Rosé</b> Quergut I Arlesheim I Pinot Noir	52.-

## W Y S S W Y

	dl / Flasche
<b>Aescher Pinot Gris</b> Tschäpperli   Baselbiet, Aesch   Pinot Gris	8.50 / 56.-
<b>Baselbieter Riesling-Silvaner AOC</b> Siebe Dupf Kellerei   Liestal   Riesling-Silvaner	7.- / 48.-
<b>Bacchus</b> Jauslin   Muttenz   Bacchus	8.- / 54.-
<b>St. Saphorin Grand Cru So Excellence</b> Union Vinicole Cully   Laveaux   Chasselas	7.50 / 49.-
<b>Petite Arvine AOC, Soleil d'Or, Imesch</b> Domaine Rouvinez   Wallis   Petite Arvine	58.-
<b>Sauvignon Blanc Grand Cru</b> Weingut Jauslin   Muttenz   Sauvignon Blanc	89.-
<b>Arneis delle Langhe</b> Michele Viano   Piemont   Arneis	47.-
<b>Pinot Grigio</b> Kellerei Eisacktal   Südtirol   Pinot Grigio	51.-
<b>Chablis</b> Domaine Soupé   Burgund   Chardonnay	67.-
<b>Pouilly Fumée Vieilles Vignes</b> Domaine Régis Minet   Loire   Sauvignon Blanc	72.-
<b>Nounat VdT</b> Finca Binigrau   Mallorca   Prensal Blanco, Chardonnay	76.-
<b>Cuvée d'Or Dessert 5dl</b> Siebe Dupf   Baselland   Riesling-Silvaner, Kerner	49.-

## ROTWY

	dl / Flasche
<b>Tschäpperli Pinot Noir</b> Tschäpperli   Baselbiet   Pinot Noir	8.-/54.-
<b>Feu Noir</b> Weingut Jauslin   Muttenz   Pinot Noir, Zweigelt, Gamaret	8.-/54.-
<b>Hommage</b> Pinot Noir Barrique   Tschäpperli   Aesch   Pinot Noir	72.-
<b>Lion rouge</b> Weingut Jauslin   Muttenz   Pinot Noir, Diolinoir, Gamaret	69.-
<b>Merlot</b> Tschäpperli   Aesch   Merlot	69.-
<b>Hohle Gasse Grand Cru</b> Weingut Jauslin   Muttenz   Pinot Noir	98.-
<b>Humagne Rouge AOC</b> Domaine Gérald Besse   Wallis   Humagne Rouge	67.-
<b>San Zeno Riserva del Fondatore DOC</b> Tamborini   Tessin   Merlot	63.-

**dl / 7.5 dl**

**Filou & Loustic Rouge** 7.- / 48.-  
Domaine Preignes Le Vieux | Languedoc | Syrah, Cab. Sauvignon,  
Merlot

**Château Sociando-Malet** 89.-  
Haut-Médoc | Bordeaux | Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc

**Armentino IGT Salento** 7.50 / 51.-  
Schola Sarmanti | Apulien | Primitivo, Negroamaro

**Barbera d'Alba Superiore Castle' DOC** 9.- / 62.-  
Barale Fratelli | Piemont | Barbera

**Cimino IGT** 79.-  
Tripolaia | Toscana | Cab.Sauvignon, Merlot, Cab.Franc

**VERAN** 72.-  
Finca Biniagual, DO Binissalem | Mallorca | Mantonegro, Cab.  
Sauvignon, Syrah

**Bodegas Viña Sastre Crianza** 72.-  
Bodegas Viña Sastre | Ribera del Duero | Tempranillo

