

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

	Klein	Gross
Flammkuchen zum Teilen		25.9
<i>Flammkuchenboden* mit Crème fraîche, Speck & roten Zwiebeln</i>		
Frühlingsrollen mit Süsssauersauce und Salatbouquet ✓ 2 Stück/ 4 Stück	17.9	27.9
<i>Hergestellt von Frau Mas Schäfli aus Nunningen</i>		
Hausgemachte Tagessuppe	12.9	
Bunter Blattsalat ✓	10.9	
Gemischter Salat ✓	14.9	
Burgunder-Schnecken überbacken mit "Cafe de Paris"	18.9	

FÜR DEN FEINSCHMECKER

Zu unseren Speisen reichen wir *frisches Gemüse* und eine Beilage nach Wahl.

Schwein

 Steak von der Huft mit Pfeffersauce	39.9
 Wallisersteak überbacken mit Raclettekäse	39.9
 Paniertes Schnitzel vom Nierstück	32.9
 Cordon bleu vom Nierstück	37.9
 Gorgonzola Cordon bleu vom Nierstück	39.9

Rind

 Cordon rouge	48.9
 Entrecôte Cafe de Paris	48.9

Fisch

 Eglifilets mit Mandelbutter	32.9
--	------

Poulet

 Pouletbrust Cafe de Paris	33.9
--	------

Wählen Sie eine Beilage aus:

- #Hausgemachte Spätzli #Nudeln
- #Hausgemachte Röschi #Reis
- #Pommes frites * #Kleinere Portion -3.-Fr.

UNSERE FLAMMKUCHEN

Original	25.9
<i>Flammkuchenboden* Belegt mit Creme, gerauchertem Speck und roten Zwiebeln</i>	
Margrit	25.9
<i>Flammkuchenboden* Belegt mit Creme, Tomaten, Mozzarella, hausgemachter Pesto und würzigem Rucola</i>	
Käse Lauch	25.9
<i>Flammkuchenboden* Belegt mit Creme, feinem Lauch und gratiniert mit Raclettekäse</i>	

WELLNESS FÜR DEN GAUMEN

Spätzlipfanne (auch Vegetarisch erhältlich ✓)	26.9
<i>Gemüse, Parmesan, Speck und hausgemachten Spätzli</i>	
Käseschnitte Hawaii (Fürobe Brot)	21.9
<i>mit Schinken und Ananas, überbacken mit Raclettekäse</i>	
Kräuteromelette auf gemischtem Salat ✓	22.9
Rahmschnitzel	34.9
<i>Schweinsschnitzel mit Nudeln und Gemüsebouquet</i>	

KALTE HAUPTSPESIEN

Wurstsalat einfach an Senfdressing	23.9
Wurstsalat garniert an Senfdressing	27.9
Wurstsalat mit Käse an Senfdressing	25.9
Wurstsalat mit Käse garniert an Senfdressing	29.9
Garnierter Salat-Teller ✓	25.9

Dazu reichen wir unsere überregional bekannten Pommes

Henz Fingerfood

Wählen Sie aus unseren eigenkreierten Burgern aus. Geniessen Sie dazu unsere überregional bekannten **Pommes***!

 Henzburger	21.9
<i>Angushackplätzli (120g) in einem Hamburgerbuns mit Smokersauce**, Red Onion, Tomaten, Cheddar-Käse und Salatblätter</i>	
 Barrioburger	23.9
<i>Pouletbrust (120g) in einem Hamburgerbuns mit Currysauce**, Tomaten, Ananas, Cheddar-Käse und Salatblätter</i>	
 Hot Mama Burger 🌶️🌶️	31.9
<i>Riesen-Angushackplätzli (220g) in einem Mega-Hamburgerbuns mit scharfer Sauce**, Red Onion, Tomaten, Cheddar und Salatblätter</i>	
 Blackboycountryburger	30.9
<i>Riesen-Angushackplätzli (220g) in einem Mega-Hamburgerbuns mit Knoblauchsauce**, Red Onion, Tomaten, Cheddar-Käse & Salatblätter</i>	
 "Little Italy" Burger	33.9
<i>Riesen-Angushackplätzli (220g) in einem Fürebebrötli mit Cocktailbalsamicosauce**, Red Onion, Tomaten, Büffelmozzarella, Pesto und Rucola</i>	
 Vegiburger ✓	32.9
<i>Vegipatties, Burgerbuns, Rucola, CB-Sauce**, Tomaten, Raclettekäse und Zwiebeln. Ein Traum</i>	
★ Hot Dog New York Style	18.9
<i>1 Wienerli in einem Baguette mit Cocktailsauce, Cheddar, Zwiebeln, Tomaten und Salatblätter</i>	
★ Fischchnusperli Hausgemacht	27.9
<i>Im Bierteig frittierte Tilapiafisch mit Tartarsauce**</i>	
★ Schnitzelbrot	21.9
<i>Schweinsschnitzel im Baguette, mit Cafe de Paris & Salatblätter</i>	
★ Chicken Wings 6 Stk. goldig knusprig frittiert	21.9
★ Die besten Chicken Nuggets Hausgemacht	24.9

*Panierte Pouletstücke aus 100% Fleisch & einer Sauce** nach Wahl: Cocktail-, Curry-, Knoblauch-, Smoker-, Tartarsauce*

Portion Pommes*

8.5

UNSERE HAUSGEMACHTEN RÖSCHTIS

Gemüse Röschi ✓ (4 Sorten Gemüse)	24.9
 Thiersteiner Röschi	26.9
<i>Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Röschi</i>	
 Berner Röschi	26.9
<i>mit gebratenem Speck und gerösteten Zwiebeln</i>	
 Walliser Röschi ✓	26.9
<i>mit Raclettekäse überbacken und 2 Spiegeleier</i>	
 Nunninger Röschi	26.9
<i>hausgemachte Buurebratwurst (200g) Zwiebelsauce</i>	
 Basler Röschi	32.9
<i>mit geschnetzelter Kalbsleberli an Madeirasauce</i>	

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz. Unser Partner ist "Henz Delikatessen" Laufen. Tilapia aus Mekongdelta, Egli aus Estland
 ⚠️ Bei Fragen betreffend Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

🌶️ = Scharfe Speisen ✓ = Vegetarisch

=Der Stern () bedeutet, dass die Speise die Kriterien des Labels Fait Maison nicht erfüllt

**=Bedeutet, dass diese Sauce nicht hausgemachte Mayo enthält, dies erfüllt die Kriterien des Labels Fait Maison nicht

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



GETRÄNKEKARTE

KAFFEE

Kaffee crème	4.6
Kaffee Espresso	4.6
Kaffee Ristretto	4.6
Schale (Milchkaffee)	5
Doppelter Espresso	6.6
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	5.5
Kaffee Lutz	6
Kaffee Zwetschgen Lutz	6
Kaffee fertig mit Zwetschgen oder Träsch	8
Kaffee crème mit Kräuter, Zwetschgen oder Pflümli	9.8
Kaffee crème mit Vielle Poire	11.6
Kaffee crème mit Williams oder Vielle Prune	10.6
Kaffee Grappa	10.6

MILCHGETRÄNKE *warm oder kalt*

Milch (20cl)	3
Ovomaltine	4.8
Schokolade	4.8

PUNCH

Apfel Punch	4.8
Waldbeeren Punch	4.8
Ingwer Punch	4.8

TEE

Tee natur	4.6
Tee crème	4.6
Tee Zitrone	4.6
Tee Wein	6.7
Tee Rum Groc	7.8

TEESORTEN

Pfefferminztee, Schwarztee, Hagenbuttentee, Früchteschalentee
Kamillentee, Lindenblütentee, Eisenkrauttee

FLASCHENAUSSCHANK

Rhazünser mit/Arkina ohne Kohlensäure	35 cl	5.1
Coca-Cola	33 cl	5.1
Coca-Cola zero	33 cl	5.1
Rivella Rot	33 cl	5.1
Rivella Blau	33 cl	5.1
Schweppes Indian Tonic Water	20 cl	5
Red Bull	25 cl	6

Apfelwein

Möhl mit Alkohol/ohne Alkohol	50 cl	6.5
Smirnoff mit Alkohol	25 cl	6.5

OFFENAUSSCHANK

Mineralwasser	20cl	30cl	50cl	100cl
Rhazünser mit K.	3.7	4.7	5.7	10.5
Arkina ohne K.	3.7	4.7	5.7	10.5
Limonaden, Tafelgetränke, Eistee				150cl
Orangina	3.7	4.7	5.7	13.5
Almdudler	3.7	4.7	5.7	13.5
Coca-Cola	3.7	4.7	5.7	13.5
Rhazünser Citro	3.7	4.7	5.7	13.5
Rivella Rot	3.7	4.7	5.7	13.5
Süssmost	3.7	4.7	5.7	13.5
Apfelschorle	3.7	4.7	5.7	13.5
Eistee	3.7	4.7	5.7	13.5
Orangensaft	4.7			13.5
Sirup (für Kinder gratis)		2.6	3.6	

BIER

Verlangen Sie unsere Bierkarte mit einer grossen Auswahl an Bierkreationen.



APÉRITIFS

Martini Weiss	4 cl	8.5
Campari	4 cl	8.5
Cynar	4 cl	8.5
Pernod	4 cl	8.5
Marito	4 cl	12.9
Gin Tonic Schweppes	4 cl	11.9
Lillet	4 cl	12.9
Aperol Spritz	4 cl	12.9
Appenzeller	4 cl	8
Weisswein gespritzt	2 dl	8.5

LIQUEURS

Frangelico	2 cl	5.5
Sambuca	2 cl	5.5
Baileys	2 cl	7
Grand Marnier	2 cl	7.5
Amaretto	2 cl	7

DIGESTIF

	Vol. %		
Fernet Branca	39	2 cl	5.5
Obstbranntwein	40	2 cl	5.5
Grappa	43	2 cl	6
Grappa Marc	40	2 cl	9.5
Kräuter-Wachholder	41	2 cl	5.5
Pflümli	40	2 cl	5.5
Zwetschgen	40	2 cl	5.5
Kirsch	40	2 cl	5.5
Williams	40	2 cl	6
Vieille Prune	40	2 cl	6.5
Vieille Poire	32	2 cl	8.5
Calvados	40	2 cl	9
Cognac Remy-Martin	40	2 cl	11.9

SPIRITUOSEN

Whisky Jack-Daniels Cola	40	4 cl	12.9
Whisky Ballantines Cola	40	4 cl	11.9
Whisky Chivas Regal Cola	40	4 cl	13.9
Whisky Glenfiddich Cola	40	4 cl	14.9
Wodka weiss	40	4 cl	11
Wodka rot/schwarz/grün/ purple	25/18/18/18	4 cl	11
Captain Morgan Rum Cola	35	4 cl	12.9

WEINE

Prosecco	1dl	10	7dl	42
----------	-----	----	-----	----

Verlangen Sie unsere Weinkarte mit ausgewählten 7dl Weinflaschen.

Regional ist TRUMPF!
Fleisch: Henz Delikatessen, Laufen
Brot: Furobebrot, Nunningen
Glace: Gasparini, Münchenstein
Eier: Stefan Hänggi, Engi Nunningen
Erdbeeren: Stefan Hänggi, Engi Nunningen
Weisswein Solaris: Familie Hänggi Nunningen
Nüsslisalat (Saisonal): Buchmann, Bretzwil
Honig: Stefan Hänggi, Wiede Nunningen
Hier erhältlich 500g Honig 16.-
Frühlingsrollen: Mas Schäfli, Nunningen
Eierkirsch: Andy Klötzli, Nunningen



Speisekarte in:



Jeden Montag Abend, „All you can eat Chicken Wings“
Jeden Dienstag Abend „1.5kg Cordon bleu Essen“
Küche Freitag und Samstag bis 23:00 geöffnet