

# Klassiker 2025

## VORSPEISEN

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Gemischter Salat</b> an Schälleürsli-Dressing                               | <b>13.00</b> |
| <b>Geräucherter Forelle</b> mit gemischtem Salat an Schälleürsli-Dressing      | <b>18.00</b> |
| <b>Geröstetes Markbein &amp; Leberwurst</b> mit Schalotten, dazu Knoblauchbrot | <b>18.00</b> |
| <b>Kalbsstatar</b> mit Eicrème, Bergkäsemousse und Knoblauchbrot               | <b>21.00</b> |

## HAUPTGÄNGE

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>Kalbsbraten</b> auf den Punkt gegart (32 Stunden) an Rotweinjus, dazu grüne Bohnen und Spätzli                         | <b>47.00</b>                |
| <b>Kalbs Cordon Bleu</b> mit Baselbieter-Raclette Käse und Schinken, dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse            | <b>34.00</b>                |
| <b>Schälleürsli-Burger</b> mit Rindfleisch, Zwiebelconfit, Kräutersalat und Kräutermayonnaise, dazu Bratkartoffeln + Käse | <b>32.00</b><br><b>2.00</b> |

## VEGETARISCH

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Gratinierte Spätzli</b> mit Rahmgemüse, karamellierte Zwiebeln, Bergkäse und Apfelmus            | <b>34.00</b> |
| <b>Hausgemachter Strudel</b> mit Lauch, Zucchini und Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu grüne Bohnen | <b>32.00</b> |

## DESSERTS

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Joghurtmousse</b> mit saisonalen Beeren aus der Region        | <b>15.00</b> |
| <b>Birnen-Schoggi Strudel</b> mit Vanilleglace                   | <b>13.00</b> |
| Gefrorene <b>Margarethenhügeli</b> (handgemachte Mini-Eisbomben) | <b>12.00</b> |
| - Pistazien-Haselnussglace mit Erdnuss                           |              |
| - Marzipanglace mit Kaffee-Schokoladenkern                       |              |
| - Feigenglace mit Mandeln  |              |
| - Schokoladenglace mit Haselnuss                                 |              |
| <b>Hausgemachte Glace/Sorbet</b> Gemäss Angebot, pro Kugel       | <b>4.00</b>  |

Fleisch vom Hof & von der Metzgerei

Käse vom Milchhüslü beider Basel

Fisch aus Kaiseraugst

\*Grüner Spargel vom Hof und Erdbeeren aus Bottmingen: Das Wetter ist ein ganz entscheidender Faktor. Je nach Verfügbarkeit kann die Gemüsebeilage oder Herkunft variieren.



# SCHÄLLEÜRSLI

Über die Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam auf Anfrage gerne.  
Preise in CHF & inklusive 8,1% MwSt.