## Vo unserem Garte

### & vo de Fälder

*Grüner und roter Eichblattsalat,	-	14 20
<b>Vitello Tonnato</b> vom Baselbieter Kalb	=	18 28
*Tomatensuppe mit Basilikumpesto, warm oder kalt		14
*Melone	_	18

т <b>меюпе</b> mit Schwarzwälder Schinken			10
<b>Basilikum Gnocchi</b> an einer Rahmsauce	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	=	9 18
<b>Tomaten Mascarpone Ravioli</b> Basilikum Emulsion	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	=	16 30

KLASSIKEK			
<b>Pochiertes SchauenEgg</b> mit Pilze und Sellerie Espuma	V	-	16
<b>Gebratene</b> ODER <b>gedämpfte</b> Kartoffeln	V	•	7
*Süsskartoffel Pommes ODER Pommes frites	V	•	7
Sommergemüse	V	-	7



### Chäs & Brot



10

<u>(• € • €</u>		
*Bauernbrot mit Sellerie-Walnuss-Kaper Tapenade	-	6
KLASSIKER		
*Bauernbrot mit geräuchtertem Forellen Aufstrich	-	6
*Käse- und Trockenfleischplättli	•	24



ZUM SCHAUENEGG







		<u>KE ISSIKEK</u>	
Wurst & Käsesalat	16 22	"Schaue-Börger" Baselbieter Weiderind Saisonsalat, Zwiebeln, Raclettekäse	30
Handgeschnittenes Rindstatar knusprigen Bauernbrot  100g 200g	24 42	<b>"Vegi-Schaue-Börger"</b> ✓ <b>™</b> mit Erbsenprotein	28
Eglifilet im Weissweinteig mit Curry Mayonnaise	28	Rinds Entrecôte 200g To Café de Paris	42
Poulet Cordon Bleu	26	Wienerschnitzel mit Preiselbeeren	42
Geröstetes Rindsmarkbein mit knusprigem Bauernbrot	18	Gebratene Regenbogenforellen Filets vom Violenbach Giebenach mit Weissweinsauce	36

### Unsere Sommer Öffnungszeiten

Montag, Dienstag und Mittwoch 12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Donnerstag und Freitag

12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag 12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

(Küche bis 13.30 bzw. 20.30 Uhr, Nachmittag Snackkarte)



# Was gits hüt feins?

Erkundigen Sie sich bei unserem Lindenbeizli-Team nach dem attraktiven Menu, das eine leckere kleine Suppe oder einen Salat sowie einen schmackhaften Hauptgang umfasst – auch für Vegetarier





\*Panna Cotta mit roten Früchten

\*Crême brûlée

KLASSIKER

*Chriissi Sorbet mit Schauenburger Kirsch mit in Kirsch eingelegte Kirschen	mit Schuss
*Süsses aus dem kleinen "Weckglas"	

\*Hausgemachte Kuchen und Wähen

je nach Angebot

pro Becher

13

Glace im kleinen Becher

vom Hof Schillingsrain in Liestal Sorbet: Aprikosen, Erdbeer, Dreierlei Beeren, Zwetschge, Kirsche, Quitten

Glace: Mocca, Schoggi, Vanille, Baileys, Karamell, Pistache

Ketchup, Mayo, Butter, Reibkäse Bauernbrot

pro Portion pro Portion

1.50

➡ kleine Portion ➡ normale Portion 🗸 vegetarisch

Die mit \* gekennzeichneten Speisen sind am Samstag und Sonntag durchgehend erhältlich.

Unsere einheimischen Produkte beziehen wir von regionalen Lieferanten. Informationen zu Inhaltsstoffen, Allergenen und Fleisch-/Fischdeklaration geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage. Preise in CHF, inklusive 8,1% MwSt.







\*Käsequiche mit würzigem Käse