

Vorewäg und chlini Spiise

	klein	gross
Markbein aus dem Ofen mit Fleur de sel	12.00	16.00
Haussalat (Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Rübli, je nach Saison)		10.00
Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)		12.50
Wurstsalat einfach / oder auf Haussalat serviert	11.00	17.00
Wurstkäsesalat einfach / oder auf Haussalat serviert	16.00	20.00
Siedfleischsalat aus geräucherter Rinderbrust einfach / oder auf Haussalat serviert	16.00	20.00
Trockenfleischteller (Trockenfleisch vom Rind und Schwein, Huus-Salami und hausgemachtem Zwetschgenchutney)		24.00
Speckbrättli (Rohesspeck dünn geschnitten)		18.00
Tagessuppe		7.50
Bio Heusuppe im Teller		9.00

Bio-Fleisch us dr Region

		klein	gross
Rindsentrecôte	mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce klein ca. 130 g / gross ca. 200 g	45.00	48.00
Kalbsrückensteak	mit Morchelrahmsauce klein ca. 130 g / gross ca. 200 g	47.00	50.00
Schweinsrückensteak	mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce klein ca. 130 g / gross ca. 200 g	27.00	30.00
Wiener Schnitzel	paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren klein ca. 130 g / gross ca. 200 g	37.00	40.00

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Ihrer Wahl oder als Fitnesssteller mit unserem Haussalat.

Jede weitere Beilage CHF 9.-

Pommes Frites, Haus gemachte Spätzli, Kartoffelschnitz, Haus gemachte Rösti, Marktgemüse

Fisch ond Gflügel

		klein	gross
Forellenfilet	gebraten mit Kartoffelschnitz und Kräuterdip	33.00	36.00
Forellenfilet	im Knuspermantel mit Haussalat	33.00	36.00
Pouletbruststreifen	mit Haussalat und pikanter Sauce		22.00

Röschi ond derzue

		klein	gross
Rösti	mit Ei	21.00	24.00
Rösti	mit Hackfleischtätschli (Rind- und Schweinefleisch gemischt)	21.00	24.00
Rösti	mit Bauernbratwurst und Zwiebelsauce		23.00
	Bauernbratwurst und Zwiebelsauce nature mit Brot		17.00

Ohni Fleisch

Vegi-Spätzlipfanne	mit Pilzen, Gemüse und Kräutern		22.00
Gemüseteller	Verschiedene Saisongemüse mit Spiegelei		24.00
Salatteller	Grosser Haussalat mit Ei		20.00

Chindertäller

Schnippo	Kleines Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites		15.00
Bratwürstli	Rösti mit kleinem Bratwürstli		15.00

Käse Fondues (em Winter) ca. Oktober bis März

	<i>Ab 2 Personen pro Fonduesorte</i>	Preis pro Person
Fondue Baselbiet	Mit Baselbieter Bier und Laugenbrezeln	32.00
Fondue Alpbad	Das Klassische mit Kirsch und Weisswein	28.00
Fondue Crémant	Mit Prosecco und Trüffelöl	32.00
Fondue Calvados	Mit Calvados und Apfelmost	30.00

Eusi spezielle Desserts

Kaiserschmarrn	mit Zwetschgenkompott	12.50
Palatschinken	Crêpes mit Aprikosen- oder Preiselbeerkonfitüre gefüllt	12.50
Vanilleglace	mit Kürbiskernöl	12.50
Geeister Aprikosenknödel		12.50
Brennti Creme		7.00
Kaiserliche Linzertorte		6.50
Schoggikuchen		6.50

oder Leckerer aus unserer Glacekarte

Getränke

Kaffee	Nature, Crème, Schale, Espresso, Hag			4.50
Doppelter Espresso				6.00
Kaffee Melange	und Cappuccino			6.00
Kaffee Lutz, Kaffee fertig				7.50
Alpbadkafi	mit Pflümli und Schlagrahm			9.00
Tee	Schwarz-, Hagebutten-, Eisenkraut-, Pfefferminz-, Kamillen-, Lindenblütentee			4.50
Ovo, Chocolat	kalt oder warm			4.50
Milch	kalt oder Dampf erhitzt			4.00
Offenausschank	Eptinger, Citro, Pepita, Orangina, Rivella rot, Orangina, Coca-Cola, Ice-Tea, Süssmost Bio (Alpbad), Allegra Naturelle	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
	Orangensaft	3.00	4.00	5.00
	Hahnenwasser* Wasser gratis, wir behalten uns vor unsere Dienstleistungen (Gläser, Abwasch und Service) zu verrechnen.		4.00	3.00
Hausgemacht	Limonade aus frischen Zitronen (erfrischend und zuckerarm)			4.50
Flaschen	Schweppes 2 dl, Eptinger, Rivella blau, Coca-Cola, Citro, Pepita, Orangina, Süssmost Bio (Alpbad), Allegra Naturelle	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>	<i>1 lt</i>
	Orangensaft	4.50		12.00
	Eptinger, Möhl klarer Apfelwein, Allegra Naturelle			18.00
	Fizzy Zitrone, Mandarine, Himbeere oder Moscato		6.00	
Bier			5.00	
	Appenzeller Naturperle Bio		<i>3,3 dl</i>	<i>5 dl</i>
	Appenzeller Sonnwendling alkoholfrei			5.50
	Baselbieter Bier			4.50
	Appenzeller Zitronen-Panaché			5.00
	Appenzeller Flauder-Panaché alkoholfrei			4.50
Diverses		<i>2 dl</i>		
	Tomatensaft	5.50		
	Traubensaft	6.00		
	Kindersirup	1.00		
Aperitifs			<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
	Cynar, Weissert Martini, Campari			8.00
	Campari mit Orangensaft, Aperol mit Schweppes	9.00		
	Prosecco (Cüpli) , Tröpfel (alkoholfreier Sekt) 1dl	9.00		
	Aperol mit Prosecco 1 dl	9.00		
	Crodino (alkoholfrei) 1 dl	5.00		
Schnäpse	Kirsch, Pflümli und Grappa vom Biohof Alpbad			7.00
	Williams, Burgermeister, Himbeergeist, Vieille Prune, Quitten			7.00
	Grappa Barbera und Moscato			8.00
	Grappa Barolo			8.50

Weine

Ganz bewusst bieten wir Ihnen eine kleine Auswahl Weine von drei uns persönlich bekannten Biowein-Bauern mit einem vernünftigen Preis-/Qualitätsverhältnis an:

- **Der bodenständige Einheimische: Familie Hostettler Sissach
Die Baselbieter Bioweine vom Hofgut Alpbad**
- **Der sonnenverwöhnte Franzose : Familie Monet-Meisinger, Puget-Ville
Die Bioweine der Domaine Lolicé AOC Côtes de Provence**
- **Der elegante Österreicher : Familie Sepp Moser, Apetlon und Krams
Die Demeter-Bioweine vom Neusiedlersee und dem Kremstal**

Das ganze Jahr hindurch bieten wir die meisten dieser Flaschenweine im Offenausschank an. Wir möchten Ihnen damit ermöglichen, dass Sie passend zur Speisefolge individuell Weine dazu geniessen können.

Alle angebotenen Weine sind aus biologischem Anbau		<i>pro dl</i>	<i>5 dl Fl.</i>	<i>7,5 dl Fl.</i>
Rot	Sissacher Enzian Maréchal-Foch, Léon-Millot, Regent	6.50	27.00	38.00
	AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion Carignan, Grenache, Syrah und Mourvèdre	6.50		38.00
	Zweigelt A-Burgenland	8.50		48.00
	Zweigelt Reserve A-Burgenland	9.00		55.00
	Zweigelt Grosse Reserve A-Burgenland	9.50		65.00
Rosé	Sissacher Alpenrose Regent	6.50	27.00	
	AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion Grenache, Cinsaut und Syrah	6.50		38.00
	Zweigelt A-Kremstal	8.50		48.00
Weiss	Sissacher Edelweiss Seyval blanc, Birstaler muscat	6.50	27.00	38.00
	AOC Côtes de Provence Cuvée Evasion Rolle, im Italienischen auch Vermentino genannt	6.50		38.00
	Pinot blanc A-Kremstal	8.50		48.00
	Riesling A-Kremstal	9.00		55.00

Verkauf über die Gasse einiger dieser Weine, gerne geben wir Auskunft über unser Angebot.

Herzlich willkommen im



Natur nahe Landküche direkt vom Hof und Garten auf den Tisch

Gerne verwöhnen wir Sie auf unserer Sonnenterrasse, der heimeligen Stube oder im Saal mit regionalen und saisonalen Gerichten und verwenden, wo immer möglich, biologische Lebensmittel vom Biohof Alpbad und anderen regionalen Biohöfen, Wild aus heimischer Jagd sowie Wildkräuter aus der nahen Natur. Aus drei guten Gründen kaufen und verarbeiten wir ganze Tiere aus artgerechter Haltung: Regionalität, Nachhaltigkeit und aus Respekt vor der Natur.

Am Abend bieten wir nebst der traditionellen Speisekarte eine kleine Auswahl an stetig wechselnden Gerichten an.

Auf Vorbestellung (mind. 24 Std im Voraus) können wir Ihnen auch ein Rindsfilet oder ein Fondue Chinoise ab mindestens 2 Personen, je nach Verfügbarkeit, anbieten. Gern geben wir Ihnen detaillierte Auskünfte.

Für Ihr Fest überreichen wir Ihnen gern unsere **Bankettdokumentation** und unterstützen Sie bei der Planung.

Das etwas andere Geschenk: einen **Geschenkgutschein** vom Alpbad, diesen stellen wir gerne für Sie aus. Oder ein **Bhaltis**, gern geben wir Ihnen Auskunft.

Mittwoch bis Samstag: Letzte Bestellungen bis 20.30 h, letzte Dessertbestellungen bis 21.00 h.

Sonntag Winter: Letzte Bestellungen bis 17.00 h, letzte Dessertbestellungen bis 17.30 h.

Sonntag Sommer: Letzte Bestellungen bis 19.00 h, letzte Dessertbestellungen bis 19.30 h.

Deklaration Fleisch

Fleisch: vom Biohof Alpbad und
Biohof Stift Olsberg der Familie Monika & Ernst Rytz
Poulet und Forelle aus der Schweiz
Wild aus heimischer Jagd

Gasthof Alpbad
Leo Grassmuck & Michèle Cléménçon
Alpbad 26
CH-4450 Sissach
Tel. +41 (0) 61 971 10 65

www.alpbad.ch

gasthof@alpbad.ch

Mittwoch-Sonntag

Sonntag durchgehend warme und kalte Küche

Reservation empfohlen