

Vorspeisen

<i>Tagessuppe</i>	8.50
<i>Knoblauchbrot</i>	10.50
<i>Grüner Salat</i>	7.50
<i>Gemischter Salat</i>	8.50
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	12.50
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotwürfel</i>	14.50
<i>Panierter Tomme vaudoise</i>	14.50
<i>*Schnecken nach Burgunder Art</i>	
<i>6 oder 12 Stück</i>	14.50/24.50
<i>Panierte Riesencrevetten mit Tatarsauce</i>	14.50
<i>Frischer hausmariniertem Lachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	16.—/24.50

Unsere Salate in der Schüssel

<i>Gemischter Salat</i>	16.50
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	17.50
<i>Nüsslisalat mit Ei, Speck & Brotwürfel</i>	21.50
<i>Nüsslisalat mit hausmariniertem Lachs</i>	19.50
<i>Salat Niçoise</i>	19.50
<i>-Thon, Kartoffeln, Ei, Bohnen, Oliven, Tomaten, Zwiebeln auf Blattsalat</i>	
<i>Griechischer Salat</i>	19.50
<i>-Fetakäse, Oliven, Peperoni, Tomaten, Gurken, Zwiebeln auf Blattsalat</i>	
<i>Wurstsalat Harmonie</i>	19.50
<i>-Klöpfer, Ei, Tomaten, Gurken, Emmentaler Käse, Zwiebeln, Friséesalat</i>	
<i>Wurstsalat Harmonie mit Pommes frites</i>	26.—

Pasta

*Spaghetti all `aglio, olio e peperoncini –scharf!	19.50
*Spaghetti Pesto	19.50
*Spaghetti Napoli	19.50

** Die Spaghetti sind Vegan erhältlich da die Saucen alle hausgemacht sind*

Tagliatelle mit Lachs an Dill & Rahmsauce	23.50
Spaghetti Carbonara mit Speck & Schinken	23.50
Penne Diavolo mit Chorizo (Schweinswurst – scharf)	23.50

Sie können die Pasta auch in kleineren Portionen bestellen für 5.— weniger als der Listenpreis.

Spezialitäten:

Matjeshering mit Doppelrahm & Bratkartoffeln	24.50
Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln	19.50
Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln	19.50
Kalbskopf und Zunge mit Salzkartoffeln	19.50

-lauwarm serviert

Rindstartar "Harmonie" mit Toast & Butter

Vorspeise	90 gr.	22.50
Hauptgang	180 gr.	32.50

<u>Beilage zum Tartar; Pommes frites, Pommes Allumette, Bratkartoffeln oder kleiner Salat</u>	6.50
--	-------------

Nur am Mittwoch:

Frische Kalbsleberli auf Nüsslisalat	23.50
Frische Kalbsleberli mit Rösti	28.50

**WENN SIE ALLERGIEN ODER LEBENSMITTEL UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER...
WIR VERWENDEN ERDNUSSÖL ZUM FRITTIEREN.**

Hauptspeisen

Rösti mit 2 Spiegeleiern 19.50

Panierte Riesencrevetten mit Tartarsauce 22.50

Mit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln **oder** Pommes frites 29.—

Dorschfilet im Bierteig (Island, Ueli Bier) **mit Tatarsauce** 19.50

Mit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes frites **oder** Nudeln 26.—

Käserösti 22.50

Warmes Suppenfleisch, Salzkartoffeln & Sauerkraut 26.50

Wienerschnitzel –vom Kalb mit Pommes frites 38.—

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" mit Rösti 39.—

Entrecôte "Café de Paris" mit Pommes allumette 43.—

in Scheiben auf Platte serviert, ca 200 gr.

-Vom Weiderind aus der Region

Diese Speisen brauchen mindestens 30 Minuten Zubereitungszeit, bei Hochbetrieb etwas länger:

Kleine Schweinsbratwürste mit Speckrösti 22.50

Kalbsbratwurst mit Rösti & grillierte Zwiebeln 23.50

Käseschnitte "Harmonie" (Schinken & Spiegelei, 20 Minuten) 23.50

Cordon bleu - vom Schwein 35.—

mit Pommes frites, Pommes Allumettes oder Gemüse

Cordon bleu -vom Kalb 41.—

mit Pommes frites, Pommes Allumettes oder Gemüse

Extra Beilagen: Pommes frites, Pommes allumette,

Bratkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln, Nudeln, Gemüse,

Sauerkraut

Portion: 6.50

RINDFLEISCH BIO VOM SCHLATTHOF AESCH – CH, KALBFLEISCH AUS DEM LAUFENTAL – CH
SCHWEINEFLEISCH – CH , METZGER REMO MATHIS, THERWIL & DORNACH, GRAUWILER AG
EIER AUS BODENHALTUNG FERME PRIMVERT – F., KÄSE WIRTH'S HUUS – COLMARERSTRASSE, BASEL
FISCH POLAR FISCH AG
Winter 2019 Preise inkl. 7.7 % MwSt.

