

# VILLA MERIAN

Café | Restaurant

**«HERZLICH WILLKOMMEN IN DER VILLA MERIAN.  
TAUCHEN SIE EIN IN DIE WELT DER SCHÖNEN UND  
REICHEN JENER TAGE UND GENIESSEN SIE IHREN  
AUFENTHALT IN EINEM STÜCK BASLER  
GESCHICHTE.»**

# SPEISEN

---

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Kleiner Blattsalat</b> 		7.50
einfach und beliebt		
<b>Wurstsalat</b>		17.00
mit Jenzer Meisterwurst, immer wieder gut		
<b>Wurst-Käsesalat</b>		19.00
mit Jenzer Meisterwurst und feinstem Königs-Käse		
<b>Regionales Rindstatar</b>	klein 20.00	gross 29.00
mild, medium oder feurig ganz nach Ihren Wünschen mit Toast und Butter serviert.		
<b>Griechischer Salat</b> 	klein 16.00	gross 21.00
mit Fetakäse, Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni und Zwiebelringen		
<b>Vitello tonnato</b>		26.00
mit Kalbfleisch aus der Region und hausgemachter Thonsauce mit Kapern		

---

## SANDWICH MIT ZWIRBELBROT

gefüllt mit

Königskäse vom Schwingerkönig Nöldi Furrer		7.00
Buure-Vorderschinken		6.50
Salami Milano		7.50
Bündnerfleisch		7.50
Königskäse vom Schwingerkönig Nöldi Furrer und Bure-Vorderschinken		8.50

---

## DER MERIAN-SUPPENTOPF

Hausgemachte Gazpacho mit Focaccia Chips 	klein 8.50	gross 13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Rahm 	klein 8.00	gross 12.00
Buttermilchsuppe mit Zucchini und Pumpernickel 	klein 8.50	gross 13.00

---

## WARME GERICHTE

<b>Pouletschnitzel mit Kräuter-Panko-Panade</b>	26.00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Zitrone	
<b>Saltimbocca vom Kalb</b>	38.00
mit feinstem Parmaschinken und Salbei dazu hausgemachten Tagliatelle und Ratatouille	
<b>Salat „Merian Gärten“</b>	
Blatt- und gemischte Salate mit Brotcroûtons, Cherrytomaten und Parmesan-Dressing	15.50
mit Pouletbruststreifen	23.00
mit Zanderfilets	28.00
<b>Baselbieter Rauchwurst (180g)</b>	17.00
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Senf	
<b>Merian-Pasta</b>	29.00
hausgemachte Tagliatelle mit Zanderfiletstreifen und Cherrytomatensauce	
<b>Auberginen Cordon Bleu</b> 	23.00
mit hausgemachten Quarkpizokel und Saisongemüse	
<b>Wacker &amp; Schwob «Chäschüechli» Original</b> 	15.00
mit gemischtem Salat	

---

## KINDERTELLER

<b>Nemo Teller</b>	14.50
Fischstäbchen, Trockenreis und Gemüse	
<b>Chicken Run</b>	16.50
Hausgemachte Poulet-Nuggets, Bratkartoffeln und Gemüse	

# DESSERT

---

## SÜSSE VERSUCHUNGEN

Hausgemachter Apfelstrudel mit feiner Vanilleglace und Schlagrahm	12.50
Apfelwähe (mit Bio-Äpfeln aus den Merian Gärten)	7.00
Schokoladenkuchen	6.00
Hausgemachter Rieblkuchen	7.50
Linzer Torte	6.00
Meringue mit extra viel Rahm	8.00
Meringue mit extra viel Rahm, zusätzlich mit Vanille- & Erdbeerglace	10.50

---

## COUPES, GLACÈS UND SORBETS

### COUPE MERIAN

Schokoladen-, Vanille- & Pistacheglacé zusammen mit Mandelsplittern und Schlagrahm machen diesen Coupe zum Klassiker	11.00
--	-------

### EISKAFFEE

Zartschmelzende Mokka-glacé mit Schlagrahm und einem italienischen Espresso veredelt	9.00
--	------

### COUPE DÄNEMARK

Vanilleglacé mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm mit Mandelsplittern	12.00
---	-------

### GLACÈSORTEN

Stracciatella, Erdbeer, Kaffee, Karamell, Pistache, Schokolade, Vanille, Zimt

### SORBETSORTEN

Birne, Limette, Zwetschge, Aprikose	Pro Kugel	3.00
	Extra Rahm	1.50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### TOM & JERRY

Zartschmelzendes Stracciatellaglacé mit Tasse zum Sammeln	6.00
---	------

### HARIBO

Zwei Kugeln Glace nach Wahl mit Gummibärli und Rahm	8.00
---	------

# FRÜHSTÜCK

---

## FRÜHSTÜCK À LA MERIAN

(täglich von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr)

### FRÜHSTÜCK

ein warmes Getränk, zwei Buttergipfeli, Käse, Konfitüre und Butter 11.00

### GROSSES FRÜHSTÜCK

zwei warme Getränke, zwei Buttergipfeli, Brot, Käse, Konfitüren und Butter 21.00

### PROSECCO-FRÜHSTÜCK

ein Cüpli, Prosecco, zwei warme Getränke,  
Buttergipfeli, Brot, Käse und Aufschnitt, Konfitüren und Butter 27.50

### BEILAGEN

Dreiminuten-Ei 3.00

ein Spiegelei nature 3.00

zwei Spiegeleier mit Schinken 7.00

Rührei nature 9.00

Rührei mit Schinken 10.00

Gipfeli Stück 1.60

Konfitüre Stück 1.50

Butter Stück 1.00

Königs-Käse Stück 4.50

Orangensaft 30 cl 4.50

Multivitaminsaft 30 cl 4.50

# GETRÄNKE

---

## WARME GETRÄNKE

Café crème	4.60
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.00
Milchkaffee	4.80
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.80
Café mélange	5.90
Schoggi mélange	5.90
Warme /kalte Ovomaltine	4.60
Warme/kalte Schokolade	4.60

---

## KALTE GETRÄNKE / SÄFTE

Hahnenwasser-Service		1.00
Rhazünser (mit Kohlensäure)	40cl 5.00	80cl 8.00
Arkina (ohne Kohlensäure)	40cl 5.00	80cl 8.00
Coca Cola	33cl 5.00	
Coca Cola Zero	33cl 5.00	
Elmer Citro	30cl 5.00	
Orangina	25cl 5.00	
Ramseier Apfelsaft	33cl 5.00	
Ramseier Apfelschorle	33cl 5.00	
Rivella rot/blau	33cl 5.00	
Hausgemachter Eistee	30cl 5.00	
Schweppes Tonic	20cl 5.00	
Schweppes Bitter Lemon	20cl 5.00	
San Bitter	10cl 4.50	
Orangensaft	30cl 4.50	
Tomatensaft (Rauch)	30cl 5.00	

# TEE

---

## **EARL GREY «THE ROYAL BLEND»**

Schwarzer Tee mit edlem Bergamotte-Öl aromatisiert und mit Blüten und Zitronengras verfeinert. 5.–

## **DARJEELING SECOND FLUSH**

Schwarzer Tee. Qualitativ beste Auslese mit feinstem Muskatellerbouquet und goldgelber Farbe. 5.–

## **MENTHA NANA**

Marokkanische Nana Minze. Hat einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen und einen intensiven «Spearmint» Geschmack. 5.–

## **FINEST JAPAN SENCHA**

Grüner Tee. Sein dunkelgrünes, fein gewalztes Blatt ergibt einen fruchtig, süsslichen Aufguss. 5.–

## **ROOIBOS BOURBON-VANILLE**

Rooibos, Vanillestückchen. Dieser koffeinfreie Tee hat einen cremig, süsslichen Aufguss. 5.–

## **VERVEINE**

Eisenkraut. Angenehmer, zitronenfrischer Aufguss. 5.–

## **CHAI «SUPREME MASALA»**

Schwarzer Tee, Ingwer, Anis, schwarze Pfefferkörner, Zimt, Kardamom. 5.–  
Der Tee verfügt über Eigenschaften der ayurvedischen Lehre.

## **HAGEBUTTEN HIBISKUSBLÜTE**

Vitaminreicher Hagebuttentee. Mit echten Hibiskusblüten, einer dunkelroten Farbe, süsslich-herb. 5.–

## **STRAWBERRY DREAM**

Hagebutte, Hibiskusblüten, Erdbeerstücke, Apfelstücke, Rosenblüten, Erdeerblätter. 5.–  
Mit feinen cremig, fruchtig-süsslichen Erdbeeraroma.

## **BLACK ELDER / SCHWARZER HOLUNDER**

Holunderblüten, Hibiskus, Korinthen, Holunderbeeren, Rosenblütenblätter. Beerig-cremiges Aroma. 5.–

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

## SCHAUMWEIN

Imperial Prosecco DOP, Italien	1dl	8.00	7.5dl	49.00
Champagner AOC Nicolas Feuillatte Brut Réserve	1dl	11.00	7.5dl	75.00

---

## WEISSWEIN

Quarteto Weiss, Thurgau, BIO Wein	1dl	7.60	7.5dl	53.00
Epèsses Les Tourelles, Lavaux AOC	1dl	6.50	7.5dl	46.00
Blanco Nieva Sauvignon Blanc, Rueda DO			7.5dl	51.00
Grüner Veltliner Reserve Böheim, Arbesthal, Carnuntum			7.5dl	55.00
Heida du Valais Julius, Salgesch, VS AOC			7.5dl	60.00

---

## ROSÈ

Tramari Rosé di Primitivo, SUD, Salento IGP	1dl	6.80	7.5dl	46.00
---	-----	------	-------	-------

---

## ROTWEIN

Quarteto Rot, Thurgau, BIO Wein	1dl	7.60	7.5dl	53.00
Primitivo i Tratturi san Marzano, Puglia IGP	1dl	6.80	7.5dl	46.00
Don Carlos Reserva, Valencia DO			7.5dl	49.00
Ripasso le Crossare Lenotti, Valpolicella Classico			7.5dl	49.00
Cornalin du Valais Julius, Salgesch, VS AOC			7.5dl	60.00

---

**BIER**

Hopfenperle (offen)	5.2% vol	30cl	5.00
Feldschlösschen Premium	5.0% vol	33cl	5.50
Feldschlösschen Braufrisch	5.0% vol	33cl	5.00
Franziskaner Weissbier	5.0% vol	50cl	7.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	0.5% vol	33cl	5.20

---

**APERITIF / SPIRITUOSE**

Aperol Spritz		10cl	9.50
Gespritzter Weisswein		10cl	7.50
Campari Bitter	23% vol.	4cl	6.80
Martini Bianco	15% vol.	4cl	6.80
Cynar	23% vol.	4cl	6.50
Appenzeller	29% vol.	4cl	7.50
Grappa Barolo, Principi Aldobrandini	43% vol.	2cl	11.00
Feindestillat Kirsch, Aesch BL	41% vol.	2cl	8.50

## LEBENSMITTELDEKLARATION

Schwein, Kalb, Rind und Poulet	Schweiz
Zander	Estland
Aufschnitt	Schweiz / Italien

## UNSERE LIEFERANTEN

Gemüse und Obst wenn immer möglich aus den Merian Gärten.



meriangärten



Vegetarische Gerichte: 

Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.