



KrissKross Dinner

Di-Sa, 18 Uhr bis 22.00 Uhr

Vorspeise

Tappas

gemischte Tappas (250g) / frisches Brot 14.00 CHF

Gemischtes Blattwerk

Balsamico Bianco Vinaigrette 10.50 CHF

Schwarzwald-Miso Pho Ga Bowl

Pouletbrühe / Poulet / Reissnudeln / Koriander / Ingwer
Shiitake / Lauchzwiebel / Wakame 14.50 CHF

Unsere grossartigen Burger

Roasted Beef Burger / Ongletsteak / Limette / Honig /

knackiger Bio-Salat / Zwiebel / Sauerrahm / Tomate / Gurke / BBQ-Sauce
Bio Raclettekäse / Rauchspeck / Ofenfritten 32.50 CHF

Roasted Bali-Chicken Burger / Pouletbrust / Balinesisches-Erdnusssatay /

Koriandergrün / Mangochutney / Ingwer / knackiger Bio-Salat / Zwiebel /
Tomate / Ofenfritten 32.50 CHF

Roasted Vegi Burger

hausgemachte Getreidebulette / Chimichurri / Limette / Honig / Bio-Salat /
Zwiebel / Tomate / Gurke / Sauerrahm / BBQ-Sauce
Bio Raclettekäse / Ofenfritten 28.50 CHF

Dazu empfehlen wir unsere Schweizer Craftbiere

- **Kitchen Brew, Allschwil**
 - Session IPA**, 4,5% 7.10 CHF
 - India Dark Ale**, 6,5% 7.50 CHF
 - IPADIPA (Double IPA)**, 7,8% 7.50 CHF
- **Brauerei Fischerstube, Basel**
 - Ueli Bier Spezial**, 5,0% 6.50 CHF
 - Laggs Spezial**, 5,0% 7.00 CHF
- **Unser Bier Brauerei, Basel** 
 - Bio-Amber naturtrüb**, 5,2% 6.50 CHF
- **Trois Dames Brauerei, Waadt**
 - La Fraîcheur bière blanche**, 4,8% 7.90 CHF
- **Simmentaler Braumanufaktur**
 - Montain Pale Ale**, 5,2% 8.50 CHF

Fleisch- / Fischherkunft

Poulet / Hähnchen	-	Natura Fleisch / Metzgerei Jenzer / Arlesheim / Schweiz
Rauchspeck	-	Natura Fleisch / Metzgerei Jenzer / Arlesheim / Schweiz
Ongletsteak	-	Natura Fleisch / Metzgerei Jenzer / Arlesheim / Schweiz

«Auskunft über Zutaten, die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.»





Unsere Sommersalate für Geniesser

Blattwerk Churrasco-Hühnchen

Salat aus biologischem Anbau / Churrasco Hühnchen / frische Saisonfrüchte / Hausdressing / Mandel / Petersilie / Minze 25.50 CHF

Blattwerk Tofu



Salat aus biologischem Anbau / mariniertes Tofu / gebratene Shii Take Pilze / Mangochutney / Sesam-Vinaigrette 23.50 CHF

Unsere Flammkuchen

Alle Flammkuchen gibt es wahlweise mit Bio-Weizen- oder Roggenboden. Flammkuchen brauchen ca. 20 Minuten

Flammkuchen Crème Fraîche

Natura-Rauchspeck vom Freilandschwein / Zwiebel / Käse / Kräuter 19.50 CHF

Flammkuchen Vegetarisch

Zucchini / Aubergine / Tomate / Peperoni / Pinienkerne / Basilikumpesto / Käse 20.50 CHF

Flammkuchen Serranoschinken

Serranoschinken / Bio-Oliven / Rucola / Champignons / Bio-Dörrtomaten / Grana Padano 23.00 CHF

Unsere Sommerwein-Empfehlung

Johannisberg

Cave Biber / Salgesch, Wallis, Schweiz, 2015 0.7 l. 50.00 CHF

0.1 l. 7.50 CHF

Primavera rosato, Poggio al Sole

J. Davaz / Toscana IGT / Italien 2016 0.7 l. 45.00 CHF

Bardolino Chiaretto Classico Rosé DOC

Le Tende / Veneto / Italien / 2016 0.7 l. 44.00 CHF

0.1 l. 6.50 CHF

Bardolino Classico Superiore DOC

Le Tende / Veneto / Italien / 2015 0.7 l. 46.00 CHF

Das Beste kommt zum Schluss...

Eisschoggi oder Eiskaffee

Eiskalte Schoggi oder Kaffee / 2 Kugeln Vanilleglace / Rahm 9.70 CHF

Glacé von Giolito

Schokolade / Vanille / Erdbeer / Walnuss / Joghurt pro Kugel 3.50 CHF

Hausgemachtes Glacé

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unsere aktuellen Kreationen pro Kugel 4.00 CHF

