


BlackBoxx-Lunch

Montag - Freitag 11.30 – 14.00 Uhr

Unser täglich wechselndes Tagesgericht solo oder als Menü inklusive Wasser und einer kleinen Tagessuppe.

Dish of the day "single" or "menu" (including water and a soup).

Tagesgericht 1 solo Hauptgang inkl. ¼ l Wasser 22.00 CHF
Tierisch / *meat* als Menü inkl. ¼ l Wasser und Vorspeise 27.00 CHF

Tagesgericht 2 solo Hauptgang inkl. ¼ l Wasser  19.00 CHF
Vegetarisch / *vegetarian* als Menü inkl. ¼ l Wasser und Vorspeise 24.00 CHF

Pasta des Tages  19.00 CHF
Pasta of the day

Snacks

Montag – Freitag 11.30 Uhr - 20.00 Uhr

Oliven 6.50 CHF
Olives

Bio-Tortillachips "Stone Ground" 150g 8.50 CHF
mit hausgemachtem Mojo
Organic Tortilla chips "Stone Ground", homemade Mojo

Kleine Mezze 16.00 CHF
verschiedene saisonale Kleinigkeiten mit frischem Brot
different seasonal snacks with fresh bread

Grosse Mezze 28.00 CHF
verschiedene saisonale Kleinigkeiten mit frischem Brot
different seasonal snacks with fresh bread

Fleischherkunft:

Origin of meat

Alle Fleischprodukte sind in Natura-Qualität aus der Schweiz von der Metzgerei Jenzer aus Arlesheim ausser...

All meat is in „Natura“-quality from Switzerland / Butchery Jenzer from Arlesheim except:

Serrano Schinken / <i>Serrano ham</i>	Spanien / <i>Spain</i>
Kalbspstete / <i>veal pastry</i>	Schweiz / <i>Schweizerland</i>
Rauch Lachs / <i>smoked salmon</i>	Norwegen Zucht / <i>aqua farming, Norway</i>
Bio Gambas / <i>organic prawn</i>	Mangrovenzucht / <i>Mangrove farming, Vietman</i>
Poulet / <i>Chicken</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>
Swiss-Lachs / <i>Swiss-salmon</i>	Schweiz / <i>Switzerland</i>

Dailys

Montag 11.30 Uhr - 14.00 Uhr
Dienstag – Freitag 11.30 Uhr - 20.30 Uhr

Tagessuppe

9.50 CHF

Soup of the day

Gemischter Bio Salat

10.50 CHF

Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Hausdressing

Mixed Salad / organic greens and vegetables / sprouts / house dressing

Grosser Knuspersalat

19.00 CHF

Bio Salate / eingelegtes Bio Gemüse / Hummus / Saaten /

Croutons / grüne Harissa / Tahinitopping / Hausdressing

Large organic crispy Salad / pickled organic vegetables / hummus / seeds / croutons / green harissa / tahini topping

- **mit Pouletstreifen**  / Churrasco +6.00 CHF
with chicken stripes / Churrasco
- **mit Geisenricotta**  +5.00 CHF
with goat ricotta
- **mit mariniertem Bio Tofu**  +5.00 CHF
*Shiitake / Mangochutney / Koriander
with marinated organic tofu / shitake / mango chutney / coriander*



Evening Special

Dienstag – Freitag 17.00 Uhr - 20.30 Uhr

Paniertes Buttermilch Backhühnchen (CH)

25.00 CHF

Zitronen-Bärlauchquark / Kartoffel-Spargelsalat

Breaded buttermilk fried chicken (CH)

lemon and wild garlic curd / potato and asparagus salad

Raviolone mit Spargel

24.00 CHF

Champignons / Ricotta / Lauchasche / Pecorino / Zitronenthymian

Raviolone with asparagus

Mushrooms / ricotta / leek ash / pecorino / lemon thyme



Flammkuchen *Tarte flambée*

Montag 11.30 Uhr - 14.00 Uhr
 Dienstag – Freitag 11.30 Uhr - 20.30 Uhr

Alle Flammkuchen werden frisch mit Bio Weizenboden zubereitet.
 Flammkuchen brauchen ca. 20 Min.
All tarte flambée are fresh prepared with organic wheat base.
Tarte flambée takes about 20 min.

Flammkuchen Klassisch 20.00 CHF

Crème fraîche / Rauchspeck vom Freilandschwein /
 Zwiebel / Käse / Schnittlauch
Crème fraîche / smoked free range pork bacon / onion / cheese

Flammkuchen Vegan 18.00 CHF

Cashew-Crème fraîche / Zwiebel / Schnittlauch
Cashew-Crème fraîche / onion / chives

Flammkuchen Gemüse 20.00 CHF

Crème fraîche / Bio Gemüse / Zwiebel / Käse /
 Basilikumpesto / Rucola / Knoblauch
*Crème fraîche / organic vegetable / onion / cheese /
 basil pesto / arugula / garlic*

Flammkuchen Italia 21.00 CHF

Crème fraîche / Büffelmozzarella / Kirschtomaten / Basilikum /
 schwarzer Pfeffer / Rucola / Oliven
*Crème fraîche / buffalo mozzarella / cherry tomatoes / basil /
 black pepper / rocket / olives*

Flammkuchen Saison 22.00 CHF

Serrano Schinken / Badischer Spargel / Brunnenkresse /
 Lauchzwiebel / Käse / Crème fraîche / Geisenricotta
*Serrano ham / Badischer asparagus / watercress /
 spring onion / cheese / crème fraîche / goat ricotta*

Flammkuchen Korea 23.00 CHF

Bio Gambas / Kimchi / Crème Fraîche / Zwiebeln / Bärlauch / Chili
Organic prawns / kimchi / crème fraîche / onions / wild garlic / chilli

Wochenend-Snack Weekend snack

Samstag 9.00 Uhr bis 15 Uhr

Sonntag 9.30 Uhr bis 15 Uhr

Gemischter Salat 9.50 CHF

Bio Salate / Bio Gemüse /  Sprossen / Hausdressing*

Mixed Salad / organic greens and vegetables / sprouts / house dressing

Grosser Knusper Salat 18.00 CHF

Bio Salate / Bio Gemüse / Sprossen / Croutons / Nüsse

Organic greens and vegetables / sprouts / croutons / nuts

- **mit Pouletstreifen**, Churrasco +6.00 CHF

- **mit mariniertem Tofu**,  Shitakepilze, Sojasauce, Lauchzwiebel +5.00 CHF



* Pita Tel Aviv *(nur am Wochenende!)* 15.00 CHF

geröstetes Pitabrot / Onsen-Ei / Hummus / Sumach Zwiebel
Roasted pita bread / onsen egg / hummus / sumac onion

* Pita Nordic *(nur am Wochenende!)* 17.00 CHF

geröstetes Pitabrot / Onsen-Ei / Norwegischer Rauchlachs /
Sauerrahm / Senf / Gurken / Kapern
*Roasted pita bread / onsen egg / smoked Norwegian salmon /
sour cream / mustard / cucumber / capers*

* Pastrami Pita *(nur am Wochenende!)* 19.00 CHF

geröstetes Pitabrot / Onsen-Ei / Natura Rinds Pastrami / Sauerrahm / Senf
Roasted pita bread / onsen egg / Natura beef pastrami / sour cream / mustard