

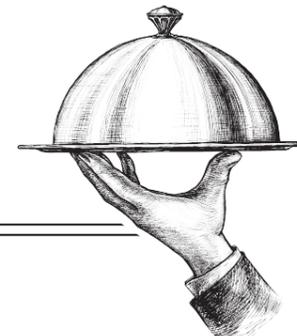
Vo unserem Garte

& vo de Fälder



ZUM SCHAUEGEGG

Unser
Schauenegg-Tipp



Was gits hüt feins?

Erkundigen Sie sich bei unserem Lindenbeizli-Team nach dem attraktiven Menu, das eine leckere kleine Suppe oder einen Salat sowie einen schmackhaften Hauptgang umfasst – auch für Vegetarier

ÖPPIS FEINS
Z'ÄSSE

Vo dr Weid & vom Wasser



- *Salat aus Lollo Rosso und Endivien
Baumnüsse, Gruyère und Grissini
mit körniger Senf Vinaigrette ✓ ☞ 14
☞ 20
- *Kürbissuppe ✓ ☞ 14
mit Kokosnussmilch
- Steinpilz-Gnocchi ✓ ☞ 9
Hafermilchcreme und Baselbieter Trüffel ✓ ☞ 18
- Kürbis-Dinkel-Ravioli ✓ ☞ 16
Salbei Sauce mit eingelegten Knoblauch ✓ ☞ 28
- Kartoffel-Kürbis-Galette ✓ ☞ 7
- Maroni ✓ ☞ 7
- KLASSIKER**
- Pochiertes SchauenEgg ✓ ☞ 16
mit Pilzen und Sellerie Espuma
- Gebratene ODER gedämpfte
Kartoffeln ✓ ☞ 7
- *Süsskartoffel Pommes ODER
Pommes frites ✓ ☞ 7
- Herbstgemüse ✓ ☞ 7

- Papet Vaudoise ☞ 25
Saucisson, Kartoffeln, Lauch
- Siedfleisch vom Rind ☞ 28
Gemüse, Himbeer Meerrettich Sauce
- Kalbsgeschnetzeltes ☞ 42
nach Schauenburger Art
- Gebratener Zander ☞ 36
mit Weissweinsauce mit Dill
- Geröstetes Rindmarkbein ☞ 18
mit knusprigem Bauernbrot
- „Schau-Börger“ ☞ 30
Baselbieter Weiderind
Saisonsalat, Zwiebeln, Raclettekäse
- „Vegi-Schau-Börger“ ✓ ☞ 28
mit Erbsenprotein
- Rinds Entrecôte 200g ☞ 42
Café de Paris
- Wienerschnitzel ☞ 42
mit Preiselbeeren
- Handgeschnittenes
Rindstatar 100g ☞ 24
knusprigen Bauernbrot 200g ☞ 42

Für Nasch-Chatze



- *Meringue mit Gruyère Crème
mit eingelegten Zwetschgen 14
- *Crème brûlée 13
- KLASSIKER**
- *Chriissi Sorbet 6
mit Schauenburger Kirsch mit Schuss 9
- *Süsses aus dem kleinen „Weckglas“ 7
- *Hausgemachte Kuchen und Wähen je nach Angebot
- Glace im kleinen Becher 5
vom Hof Schillingsrain in Liestal
Sorbet: Aprikosen, Erdbeer, Dreierlei Beeren, Zwetschge, Kirsche, Quitten
Glace: Mocca, Schoggi, Vanille, Baileys, Karamell, Pistache

Chäs & Brot

- *Bauernbrot mit Oliven-Maroni Tapenade ✓ ☞ 6
- KLASSIKER**
- *Bauernbrot mit geräuchertem Forellen Aufstrich ☞ 6
- *Käse- und Trockenfleischplättli ☞ 24
- *Käsequiche mit würzigem Käse ✓ ☞ 10

Unsere Herbst Öffnungszeiten

Montag, Dienstag und Mittwoch
12.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Donnerstag und Freitag
12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und von 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag
12.00 Uhr bis 23.00 Uhr

(Küche bis 13.30 bzw. 20.30 Uhr, Nachmittag Snackkarte)



Ketchup, Mayo, Butter, Reibkäse pro Portion 1
Bauernbrot pro Portion 1.50

☞ kleine Portion ☞ normale Portion ✓ vegetarisch

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind am Samstag und Sonntag durchgehend erhältlich.

Unsere einheimischen Produkte beziehen wir von regionalen Lieferanten. Informationen zu Inhaltsstoffen, Allergenen und Fleisch-/Fischdeklaration geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.
Preise in CHF, inklusive 8,1% MwSt.

