

GETRÄNKEKARTE



CAFÉ RESTAURANT
BRUNNMATT





Zum Zmorge

CHF

Backwaren

Buttergipfel, Vollkornkipfel	1.80
Knuspergipfel	1.90
Süsse Weggli nach Angebot	3.60

Brunnmatt-Frühstück

Kaffee oder Tee, Brot im Körbchen, Butter, Konfitüre	7.00
Jedes weitere warme Frühstücksgetränk	1.50

Käse, Aufschnitt oder Birchermüesli kann man separat dazu bestellen.

Sandwich mit Hausbrot

Schinken, Salami, Ei, Käse	4.90
----------------------------	------

Für ä chline Hunger

Belegte Brötli

Schinken, Salami, Spargel, Ei, Käse	4.60
-------------------------------------	------

Für die Süesse

Törtli nach Saison:

Erdbeere, Himbeere, Vermicelles etc.	4.80
--------------------------------------	------

Tortenschnitte nach Angebot:

... riskieren Sie einen Blick in die Vitrine!

Eine grosse Auswahl an verschiedenen Mövenpick Glace Coupes finden Sie in unserer Glacekarte.

Bier	CHF
	3.3 dl
Calanda Radler 2.0 %	4.70
Feldschlösschen Lager 4.8 %	4.90
Unser Bier 5.0 %	5.50

Schaumwein

	1.0 dl	7.5 dl
Prosecco Soligo Extra Dry	7.00	
Prosecco Soligo Extra Dry		41.00
DOC Treviso, Veneto		
In der Nase Aromen von reifen Äpfeln, Steinobst, Pfirsich, Akazienblüten und Zitrusfrüchten. Am Gaumen eine feine Perlage, die erfrischende Frucht und das optimale Verhältnis zwischen Fruchtsüsse und erfrischender Säure. Ein „Gute Laune-Prosecco“.		

Apéro

Campari	7.50
Campari Soda/Orange	10.00
Martini	7.50
Aperol Spritz	9.50

Brände und Destillate

	2 cl
Baselbieter Kirsch, Siebe Dupf Kellerei 43 %	4.80
Williams, Siebe Dupf Kellerei 43 %	5.40
Grappa Berta Elisi 42 %	7.50
Vieille Prune Barrique, Fassbind 40 %	8.40





Alkoholfreie Getränke

CHF

Sirup	2.5 dl	1.00
Mineral offen	2.5 dl	3.20
Sinalco	3 dl	4.60
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	2 dl	4.20
Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Pepita/	3.3dl	4.70
Rivella rot/blau/Ramseier Apfelschorle	3.3 dl	4.70
Feldschlösschen alkoholfrei	3.3 dl	4.70
Eistee Brunnmatt	2.5 dl/5 dl	4.70/6.00
Apfel-Most	2.5 dl/5 dl	3.50/6.60
Eptinger Wasser Blau/Rot	1 Liter	8.00

Kaffee und Schokolade

Ristretto	4.20
Espresso	4.20
Kaffee crème	4.20
Schale	4.20
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato	5.10
Doppelter Espresso	5.90
Wählen Sie zwischen milden (arabica und robusta) und kräftigen (100 % arabica) Kaffeebohnen	
Schokolade, Ovomaltine heiss/kalt	3.90

Vervene

Die erfrischende Verbene entfaltet eine zarte Zitrusnote.

Sweet Nana

Eine köstliche Minze mit erfrischend süsser Würze.

Blue Palace

Ein besonders feiner Hochgenuss aus dem Teegarten Batuwangala im Süden Sri Lankas.

Das schmal gerollte, glänzende Blatt mit vielen silbrigen Tips entfaltet einen nuancenreichen Geschmack mit feinherben, schokoladig-cremigen Noten.

Duke of Grey BIO

Aromatisierter schwarzer Tee mit Bergamottengeschmack .

Ein Bio-Tee der besonderen Art à la Earl Grey: die edle, malzige Assam-Note mit einem spritzig-frischen Schuss Bergamotte.

Erdbeer-Himbeere

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack.

Zutaten: Hibiskus, Apfel, Hagebuttenschalen, Brombeer-Blätter, Himbeeren, Orangenschalen, Rosenblüten.

Lavendeltraum

Angenehm würziger Thymian trifft auf sanften Lavendel.

Geniessen Sie Ying und Yang – eine harmonische Verbindung, die durch die leichte Spritzigkeit der Zitronenmyrte abgerundet wird.

Amaretto Kaktusfeige Rooibos

Aromatisierter Kräutertee mit Amaretto-Kaktusfeigen-Geschmack. Die Farbe von dunklem Bernstein. Das Aroma von Bittermandel und Marzipan. Weich und fruchtig durch die Kaktusfeige. Amaretto-Genuss vom Feinsten.

Tee im Glas

4.20

Teesorten auch im Offenverkauf à 100g

siehe Vitrine





Weisswein und Rosé

CHF

	5.0 dl	7.5 dl
Cuvée d'Or blanche		41.50
Siebe Dupf Kellerei (Riesling-Sylvaner, Gutedel und Kerner) runder und rassiger Wein mit einem tollen Frucht-Säurespiel.		
Rebmeister Riesling – Sylvaner	19.70	
VdP Nordwestschweiz, Siebe Dupf Kellerei		
Rebmeister Rosé Blauburgunder	21.70	
VdP Nordwestschweiz, Siebe Dupf Kellerei		
Grüner Veltliner Hundspoint		36.50
Weingut Gruber-Röschitz, Österreich Röschitz liegt im westlichen Weinviertel. Seit 1814 betreibt dort die Familie Gruber schon Weinbau nach biologischen Richtlinien. Dieser grüne Veltliner begeistert mit seiner delikaten Apfelfrucht und Aromen von weissen Früchten unterlegt von einem Hauch Blüten und Zitruszesten.		
Verdejo Cosecha Valdelagunde		35.50
Bodegas Pedro Escudero (Verdejo Spanien) Ein herrlicher Verdejo aus dem Rueda Zitrus, Pfirsich und exotische Früchte pur.		
Collina dei Pini Bianco		34.50
Toscana, Italien Der Collina dei Pini Bianco zeigt sich in einem hellen Strohgelb. In der Nase begeistern vielfältige Aromen nach exotischen Früchten, Zitrus, Limette, Kiwi, Grapefruit, weisse Blüten sowie leicht kräutrige Noten. Am Gaumen ist der Wein saftig und frisch mit viel exotischer Frucht, einer animierenden Säure und einem Salzigen Abgang		
Baselbieter Kerner AOC		42.50
Siebe Dupf Kellerei Die Traubensorte ergibt feinfruchtig, würzig duftende Weine mit einer grossartigen frischen Säure und einem saftigen Charakter.		

inkl. MWST

Rotwein

CHF

5.0 dl 7.5 dl

Cuvée d'Or rouge

41.50

Siebe Dupf Kellerei (Cabernet Dorsa und Pinot Noir) edle Cuvée mit verführerischen Aromen von Beeren und Kirschen.

Rebmeister Blauburgunder

21.70

VdP Nordwestschweiz, Siebe Dupf Kellerei. Dieser Rebmeister aus der Region ist geschmeidig mit beerigem Aroma, harmonisch und angenehm.

Just Zweigelt Special Edition

43.00

Weingut Bernhard, Ernst, Burgenland, Österreich. Dieser Zweigelt ist ein Gemeinschaftsprojekt von Bernhard Ernst und dem Sommelier-Team der Siebe Dupf Kellerei. In der Nase zeigt er viel dunkle Frucht und Gewürze. Am Gaumen ist er sehr voll mit samtigen Gerbstoffen mit einer leichten Extraktsüsse.

Nerò Riserva

43.50

Schola Sarmenti, Apulien Italien
Diese Cuvée aus Negromaro und Malvasia begeistert mit kräftigen Aromen von schwarzen Kirschen, viel Würze und leicht rauchig. Am Gaumen wiederum viel Frucht, schwarze Beeren weichen, aber kräftigen Tanninen. Der Abgang ist geprägt von saftigem Schmelz. Ein Blockbuster und wunderbarer Speisebegleiter.

Biniagual Negre DO

46.50

Finca Biniagual Mallorca Spanien
Das Cuvée begeistert mit Noten von Waldfrüchten und edlen Gewürzen.





Arisdörferstrasse 21
4410 Liestal

t 061 927 57 71

www.cafe-restaurant-brunnmatt.ch

Free Wi-Fi

Deklaration

Bitte beachten Sie die Deklaration im Restaurant. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team. Es berät Sie sehr gerne.

Bankett

Planen Sie ein Fest, eine Tagung oder Ähnliches? Wir beraten Sie sehr gerne.



Bewerten sie uns!