



## Wirtschaft zum Bott

Bad Bubendorf – 1830 wurde genau hier der Grundstein für den Halbkanton Basel-Landschaft gelegt. Und noch heute gilt unser Haus als Mittelpunkt der Region. Ein Ort, wo Tradition auf Moderne trifft und Generationen zusammenkommen.

Es freut uns, Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen und dabei auch ein Augenmerk auf die ökologischen Aspekte zu richten. Der Einkauf von Frischprodukten ist Vertrauenssache. Unsere Lieferanten garantieren uns frische Produkte in bester Qualität. Wenn immer möglich versuchen wir regionale Produkte zu bevorzugen. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt.

Antonio Ruotolo  
Leitung Gastronomie

Darren Benhar  
Executive Küchenchef

Urs Schär & Marco Sandionigi  
Leitung Service Historic

## Gut zu wissen

Die Metzgereien Grauwiler aus Basel sowie Jenzer aus Arlesheim versorgen uns mit gut gelagertem und zartem Fleisch sowie feinen Wurstwaren. Die Gebrüder Marksteiner aus Basel liefern uns täglich frisches Gemüse, knackige Früchte und gesunde Salate. Unser Käse-Lieferant ist die Jumi Käserei in Boll bei Bern. Kartoffeln, legefrische Eier und scharfe Zwiebeln bringt uns Familie Weber vom Neuhof in Liestal persönlich. Das tägliche Brot liefert die Bäckerei Finkbeiner von Liestal und zahlreiche Backwaren entstehen in unserer Hausbäckerei.

«s'het so lang s'het»

Unserem Küchenteam ist es ein grosses Anliegen unseren Gästen eine hohe Frische und Qualität zu bieten und gleichzeitig Foodwaste zu vermeiden. Dem Genuss und der Lebensfreude zuliebe.

Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität.

Kalb, Rind, Poulet und Schwein stammen aus dem Baselbiet oder von den Bauernhöfen der Schweiz. Das Rehfleisch wird direkt aus der Europäischen Union geliefert.

Bei Unverträglichkeiten und Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Produktherkunft, wenden Sie sich bitte an den Serviceverantwortlichen.

# Herbst Kreationen

Vorspeise/Portion

## Kürbissuppe ♡ ☼

15

verfeinert mit Rooibos und Vanille dazu eine Rahmhaube

## Hausgemachte Steinpilzravioli ♡

23 / 30

mit «Haafchäs» Sauce und sautierten Steinpilzen

## Bunter Herbstsalat ♡ ☼

18

mit karamellisierten Baumnüssen, dazu Baselbieter Käse, Äpfel, marinierten Rotwein-Feigen, Granatapfelkernen und Beluga-Linsen an Holunder Dressing

## Rehschnitzel

44

an Wildrahmsauce, dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Rotweibirne und saisonale Pilze

# Unsere Salate

Vorspeise/Portion

Knackiger saisonaler Blattsalat ✓ ✘ einfach und beliebt	11.50
Gemischter Salat ✓ ✘ leicht und gut	14
Nüsslisalat mit gehacktem Ei ♡ für Geniesser zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeln und Brotcroûtons	15 18
Wurst-Käse-Salat einfach ✘ mit Klöpfer und «rezentem Baselbieter Käse»	20
Wurst-Käse-Salat garniert ✘ mit Klöpfer und «rezentem Baselbieter Käse» begleitet von knackigen, saisonalen Blattsalaten	23
Pommes frites als Beilage (kleine Portion)	7.50

vegetarisch ♡    vegan ✓    glutenfrei ✘

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST

## Seelenwärmer

Vorspeise/Portion

Curry-Kokosnuss Suppe ✓ ✖

13

Ein H... von indischer Schärfe mit kandiertem Ingwer

## Für e Gluscht

Portion Pommes Frites

9.50

serviert mit Ketchup oder Mayonnaise

Parmesan Fries

15

serviert mit Ketchup oder Mayonnaise

Z'Vieri Teller

27

Trockenfleisch, Speck, Wurst, Salami  
und ein Stück Käse mit verschiedenen Salaten garniert

## Vegetarisch – Einfach gut

Vorspeise/Portion

Rotes Thai-Curry ✓ ✨ 27

mit roten und schwarzen Linsen und asiatischem Gemüse  
dazu parfümierter Reis mit Kokosflocken  
und Papadam (Kichererbsen-Cracker)

Herbstliches Waldpilz-Risotto ♡ ✨ 28

mit gezupftem Burratina, serviert mit Schalotten-Konfit  
Federkohl, Pastinakenstroh und einem Hauch von Parmesan

## Fisch vom Feinsten

Eglifilets im «Unser Bier-Teig» 28 / 36

mit der beliebten Tartarsauce  
und begleitet von verschiedenen Salaten als Fitnesssteller

## Tatar

Das «klassische» Tatar (70 g/140 g) 26 / 34

mild, medium oder feurig  
ganz nach Ihren Wünschen zubereitet  
mit Toast und Butter serviert

Verfeinert mit Cognac, Whisky oder Calvados 4.50

Pommes Frites als Beilage 7.50

vegetarisch ♡    vegan ✓    glutenfrei ✨

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST

# Unsere Klassiker

- Klassischer «Bad Burger»** 34  
Rinds-Burger im Mais-Chili-Bun  
serviert mit Coleslaw, Cheddar Käse, Sauerrahm,  
Tomaten und Gurken, Spiegelei, Speck, rote Zwiebeln,  
dazu «Käse Dip» und Pommes frites  
25 Minuten Zubereitungszeit
- Schweinsschnitzel «Wiener Art»** 29  
mit Pommes frites, Zitronenschnitz, Preiselbeeren  
und saisonalem Marktgemüse
- Zartes Rindsentrecôte** 48  
mit Café de Paris dazu Pommes frites und Herbstgemüse
- Schweins Cordon bleu** 37  
gefüllt mit «Schneeflöckli» Käse und Bierschweinschinken  
begleitet von Pommes frites, Zitronenschnitz und Herbstgemüse

## Pasta

Vorspeise/Portion

«Ghackets» mit Hörnli 23  
mit Öpfelmues – «urchigi Schwiizer Choscht»

## Rösti Spezialitäten

Senne-Rösti ✘ 22  
Butterrösti mit Schinken und Käse überbacken  
dazu Spiegeleier

Waldpilz-Pfanne ✘ 22  
mit Butterrösti und Spiegeleier

Bad Bubendorf Rösti ✘ 37  
Butterrösti mit Baselbieter Schweinsfilet-Médailles  
und Bündner Rohschinken, dazu gebratene Champignons

Kalbsgeschnetzeltes ✘ 34 / 42  
an einer lieblichen Champignonrahmsauce  
begleitet von einer hausgemachten Butterrösti



## Die Balance Familie empfiehlt

Balance Champagne Drappier, Carte d'Or brut	10 cl	13.00
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	75 cl	85.00
Drappier, Urville, Frankreich		
Balance Cuvée Weiss	10 cl	9.00
Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Traminer	75 cl	58.00
Baumgartner Weinbau, Tegerfelden, Schweiz		

## Herbstweine

Langhe Bianco D.O.C. (Sauvignon Blanc)	10 cl	8.50
Parusso, Piemont	75 cl	56.00
Aus den Rebbergen in den Gemeinden Castiglione Falletto und Monforte d'Alba kommen die Trauben für diesen fruchtigen, duftigen Weisswein. Der Wein reift für 6 Monate im Stahltank auf den Feinhefen. Er eignet sich hervorragend als Aperitifwein und als Begleitung zu leichten Speisen.		
Lagrein Riserva «Mantsch» D.O.C. (Lagrein)	10 cl	9.50
Kellerei Schreckbichl, Südtirol	75 cl	61.00
Purpurrot, violette Reflexe, etwas aufgehellter Rand. Eine komplexe, dunkelbeerige Nase, die sich im Glas fortlaufend entwickelt. Waldbeeren, Veilchen, etwas Zimt und sanfte Vanille. Ausdrucksstark das Gaumenbild, geprägt von schwarzen Kirschen und einem Haus Lakritze und etwas Würze. Druck- und sehr charaktervolles Finale.		
Indio D.O.C. (Montepulciano d'Abruzzo, Cabernet Sauvignon)	10 cl	8.50
Cantine Bove, Avezzano, Abruzzen	75 cl	54.00
Bestehend aus 90 % Montepulciano und einem kleinen Teil von 10 % Cabernet Sauvignon. Der Wein reift für ein Jahr in französischen Barriques und besitzt eine intensive Frucht mit Aromen von Waldbeeren und Cassis, etwas Zimt und Pflaumen, eine angenehme Fruchtsüsse, sowie weiches, reifes Tannin.		

### Weinkarte

Fragen Sie auch nach unserer umfangreichen Weinkarte – vom Wine Spectator mit dem «Best of Award of Excellence» ausgezeichnet und vom Sommelierverband SVS/ASSP zu einer der besten Weinkarten der Schweiz gekürt.

## Weine offen

	10 cl	30 cl	50 cl
<b>Weisswein</b>			
Cuvée d'Or blanche, 7 dl Qualität	7.00	21.00	35.00
Veltliner Hundspoint, Grüber-Roschitz	7.50	22.50	37.50
<b>Rotwein</b>			
Cuvée d'Or Rouge, 7 dl Qualität	7.00	21.00	35.00
Finca Resalso, Bodegas Emilio Moro	8.00	24.00	40.00

## Apéro

### Klassisch

Campari, Cynar, Martini weiss oder rot	4 cl	8.50
	mit Jus	+3.00

### Prickelnd

Prosecco DOC Treviso, extra dry	10 cl	9.00
Aperol Spritz mit Prosecco		13.00
Hugo		13.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	20 cl	7.50

### Alkoholfrei

Sanbittèr	10 cl	5.50
Crodino	17,5 cl	5.50
Orangensaft Michel	20 cl	6.00
Tomatensaft Michel	20 cl	6.00
Hugo ohne Alkohol	20 cl	9.50

# Alkoholfreie Getränke

Offenausschank	20 cl	30 cl	50 cl
Quellwasser «Bad Bubendorf»	2.00	2.50	3.00

## Flaschen

Eptinger blau oder rot	33 cl	5.00
Eptinger blau oder rot	50 cl	6.50
Eptinger blau oder rot	100 cl	11.00
San Pellegrino / Acqua Panna	50 cl	7.00
San Pellegrino / Acqua Panna	70 cl	9.20
Sinalco Cola, Sinalco Cola Zero, Sinalco Original	30 cl	5.50
Elmer Citro, Pepita Grapefruit	30 cl	5.50
Rivella rot oder blau	33 cl	5.50
Ramseier Huus-Tee Minze, Apfelsaft oder Apfelschorle	33 cl	5.50
Traubensaft rot Michel	20 cl	6.00
Fever-Tree Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	20 cl	5.00
Chinotto	20 cl	6.50
Möhl Apfelwein trüb vom Fass (alkoholfrei)	50 cl	6.80
Ramseier Saurer Most mit Alkohol	49 cl	6.80

## Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso	4.80
Ristretto	4.80
Espresso Macchiato	4.80
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.20
Doppelter Espresso	6.50
Teeauswahl von EILLES Tea Diamonds	5.00
Ovomaltine, Caotina (warm oder kalt)	4.80
Kaffee oder Schoggi Melange	6.80

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7,7 % MWST.

# Hopfen & Malz

Unser Bier Amber	50 cl	8.00
Stange Warteck Pic	40 cl	6.20
Tülpli Warteck Pic	25 cl	4.50
Panache	40 cl	6.20
Tülpli Panache	25 cl	4.50
Feldschlosschen, Braufrisch	40 cl	8.00
Tulpli Feldschlosschen Braufrisch	25 cl	4.80
Feldschlösschen, alkoholfrei	33 cl	5.80
Hefe-Weizenbier Schneider Weisse	50 cl	8.30
Hefe-Weizenbier Schneider Weisse, alkoholfrei	50 cl	6.80