



Speisenkarte Frühling 2019

... klein und fein ...

Tine Andersen Marbot und **Heinz Marbot-Andersen** sind Ihre Gastgeber im Gasthaus Homburger Stübli in Rümlingen Baselland.

Etwa **20 Plätze** bietet die gemütliche **Gaststube**, **22 Plätze** das stilvolle **Säali**. Das kleine **Kellerstübli** lädt in idealer Weise für Stehapéro-Anlässe bis ungefähr 15 Personen ein.

Reichlich Abwechslung finden Sie auf der **Speisenkarte** und auf dem **schwarzen Brett** (z.B. **Wochenhits**) oder auf den **Spezialkarten** (wie z.B. **Spargelkarte** / **Kirschenwochen** / **Zwetschgenwochen** / **Wildkarte** / etc.).

Das **Homburger-Filet** - Schweinsfilet im Speckmantel - ist eines der Leibgerichte des Hauses. **Südliche Spezialitäten** wie Crevetten und Calamares, aber auch währschafte Kost als Wochenhit wie zum Beispiel einen Schmorbraten, einen feinen Ragoût oder Gulasch sind nur einige der Köstlichkeiten, die Sie bei uns geniessen können.

Fleisch, wenn immer möglich aus der **Region** oder **direkt vom Bauernhof**, bürgt für hochstehende und gleich bleibende Qualität. Schweinssteaks, Lammfilets, Rindsentrecôte können Sie ebenso geniessen wie eine feine Bratwurst oder Rinds-Leberli - je nach dem, was das Angebot gerade her gibt.

Die **Tagesmenues** und die **Wochenhits** sind preiswert und einfach mit Liebe gekocht.

Desserts - die meisten **hausgemacht** - wie diverse Parfaits, saisonale Früchtekuchen oder die warme Schoggitarte mit Rumglacé behaupten sich neben Eisspezialitäten.

Die **Weinkarte** ist von edler Qualität und Sie entdecken neben Schweizer Weinen eine schöne Auswahl an ausländischen Weinen. Sie finden auch den einen oder anderen **Lieblingswein aus Frankreich**, den das Gastgeberpaar selbst vom Weingut holt. In unserem **Lädeli** können Sie diverse Weine und Selbstgemachtes für sich zu Hause kaufen.

Bankette, Vereinsanlässe, Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Konfirmationen, Bestattungsfeiern bis ca. 40 Personen können Sie bei uns buchen.

Gruppen sind uns auf Voranmeldung und nach Möglichkeit auch ausserhalb der Öffnungszeiten herzlich willkommen.

... Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind ...

Öffnungszeiten:

<i>Montag</i>	<i>09:00 - 14:00 / 17:00 - ~23.00</i>
<i>Dienstag</i>	<i>09:00 - 14:00 / 17:00 - ~23:00</i>
<i>Mittwoch*</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Donnerstag*</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Freitag</i>	<i>09:00 - 14:00 / 17:00 - ~23:00</i>
<i>Samstag</i>	<i>17:00 - ~23:00</i>
<i>Sonntag</i>	<i>10:00 - ~22:00</i>

** Mittwoch und Donnerstag sowie andere Zeiten für Gruppen und Gesellschaften auf Anfrage*

***Warme Küche von 11.30 - 13.30 Uhr und von 18 - ca. 21 Uhr
Sonntag durchgehend von 11.30 bis ca. 20 Uhr***

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne !

Vorspeisen

Hausgemachte Selleriecrème mit Dörrapfel	Fr. 9.50
Menuesalat	Fr. 6.00
Kleiner gemischter Salat	Fr. 9.50
Sommersalat "Flagge Italiens" Eisberg, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto	Fr. 12.50
Hausgemachter graved Lachs mit Meerrettichschaum, Toastbrot und Butter	Fr. 18.50
Rinds-Carpaccio vom Weiderind nach unserer Art	Fr. 24.00

Znüni oder Zvieri

Sandwich (je nach Angebot)	Fr. 5.00
Wurschtsalat nach Art des Hauses	Fr. 13.00
Wurst-/Cheessalat nach Art des Hauses	Fr. 16.00
Siedfleischsalat vom Naturabeef	Fr. 17.00

Fleischgerichte

Schweins-Bratwurst vom Hausmetzger mit Pommes Frites und rassisger Ziibelesauce	Fr. 19.00
Schweinssteak vom Nierstück mit Pommes Frites, Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter	Fr. 24.50
Rahmschnitzel vom Nierstück mit Nüdeli	Fr. 23.50
Homburger-Filet (der Klassiker ...) Schweinsfilet-Medaillon im Speckmantel an hausgemachter Rahmsauce mit Röschti-Kroketten und Gemüse	Fr. 31.50
Rindsleberli vom Naturabeef am Spiessli mit Röschti-Kroketten, Gemüse und hausgemachter Ziibelesauce	(wenn's het...) Fr. 29.00
Rindstartar à la mode du chef serviert mit Toastbrot und Butter	Fr. 30.50
	kleine Portion Fr. 24.00
Geschmorte Kalbshaxe "Cremolata" mit Nüdeli und feinem Gemüse	Fr. 33.50

Fleischdeklaration:

Schwein, Rind, Kalb, Geflügel: Schweiz

Scampi, Calamares, Lachs: Wildfang oder aus nachhaltiger Zucht

Schlemmer-Pfännli - serviert im heissen Gusspfännli

Riesen-Crevetten

oder

Riesen-Crevetten & Calamares

serviert mit ofenfrischem Baguette oder Pommes Frites

... in der Schale gebraten mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini ...

Grosse Portion Fr. 38.00

Kleine Portion Fr. 29.50

Pouletschenkeli aus dem Ofen

serviert mit ofenfrischem Baguette oder Pommes Frites

Grosse Portion Fr. 29.50

Kleine Portion Fr. 22.50

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Gemüsecanelloni

mit feiner Béchamelsauce und Käse überbacken

(wenn's het ...) Fr. 23.50

Rassiger roter Thai-Curry mit Reis

mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch und Zitronengras

Fr. 24.50

Hausgemachte Falaffel ... vom Feinsten ...

mit verschiedenen Gemüsen und Kräuterquark

(vegan erhältlich) Fr. 24.50

Für die Kleinen

Chicken Nuggets vom Pouletbrüschтли CH

Fr. 11.50

mit Pommes Frites Fr. 14.00

Portion Pommes Frites

Fr. 6.50

Rahmschnitzel mit Nüdeli

(vom Schweins-Nierstück)

Fr. 16.50

Dessert

Crème brûlée		Fr. 8.50
Coupe Danmark		Fr. 9.50
Vanilleglacé mit warmer Schokolade und Rahm		
Hausgemachtes Espresso-Parfait		Fr. 9.50
Hausgemachte warme Schoggitarte mit Rumglacé		Fr. 10.50
Homburger-Coupe		Fr. 10.50
Rumglacé mit Zwetschgenkompott		
Zitronensorbet mit Vodka		Fr. 9.50
Birnensorbet mit Williams		Fr. 9.50
Zwetschgenensorbet mit Vieille Prûne		Fr. 9.50

Glacé-Sorten

Vanille, Stracciatella, Erdbeer, Rum	Glacé pro Kugel	Fr. 3.50
Citronensorbet, Birnensorbet, Zwetschgenensorbet	Sorbet pro Kugel	Fr. 4.00
Mit Rahm	plus	Fr. 1.50

Aperitiv

	Vol %	Inhalt	Preis	
Cüpli Prosecco	11 %	10 cl	CHF	8.00
Campari Soda	23 %	4 cl	CHF	6.00
Campari Orange	23 %	4 cl	CHF	8.00
Cynar Soda	16.5 %	4 cl	CHF	6.00
Cynar Orange	16.5 %	4 cl	CHF	8.00
Martini bianco	15 %	4 cl	CHF	6.00
Averna / Appenzeller Alpenbitter	29 %	4 cl	CHF	7.50
Sanbitter alkoholfrei		10 cl	CHF	4.50

Spirituosen und so (siehe Spezialkarten)

Grappa

diverse feine Grappa-Sorten
--- siehe Spezialkarte

Obstbrand und andere Brände

... und viele weitere feine und aussergewöhnliche Schnäpse finden Sie auf
unserem Schnapswagen ...

Whisky

diverse feine Whisky-Sorten
--- siehe Spezialkarte

Bier und Most

Appenzeller Bier vom Fass Herrgöttli	2 dl	CHF	3.50
Appenzeller Bier vom Fass Stange	3 dl	CHF	4.00
Warteck Lager Flasche	5 dl	CHF	5.50
Köhler Bier (Appenzeller Amber)	33 cl	CHF	5.50
Appenzeller Weizenbier (saisonal)	5 dl	CHF	7.50
Sonnwendlig Appenzeller alkoholfrei	33 cl	CHF	4.50
Saurer Most (Möhl Apfelwein)	5 dl	CHF	6.00

Süssgetränke, Mineralwasser, Saft

		2 dl	3 dl	5 dl
Offenausschank				
Blöterliwasser, Citro, Coca Cola, Apfelschorle, Rivella rot, Eistee	CHF	3.00	3.80	5.00

Fläschli

	Inhalt	Preis	
Eptinger rot / blau	50 cl	CHF	5.50
Eptinger rot / blau	1 lt	CHF	8.00
"H ₂ O vo do" <i>Hahnenwasser gratis -Service wird verrechnet</i>	50 cl	CHF	2.50
"H ₂ O vo do" <i>Hahnenwasser gratis -Service wird verrechnet</i> -----	1 lt	CHF	4.00
Coca Cola zero	33 cl	CHF	4.80
Rivella blau	33 cl	CHF	4.80
Schweppes Tonic Water	20 cl	CHF	4.80
Orangensaft Michel	20 cl	CHF	4.80
Tomatensaft Michel	20 cl	CHF	5.50

Kaffee/Tee

	Preis
Kaffee (von Caffè Barone)	
Ristretto	CHF 4.00
Espresso	CHF 4.00
Doppelter Espresso	CHF 5.80
Kaffee	CHF 4.00
Schale (dampferhitzt)	CHF 4.00
Heisse Schokolade oder Ovomaltine	CHF 4.80
Tee	
Pfefferminztee, Hagebuttentee, Schwarztee	CHF 4.00
Fragen Sie uns nach weiteren Sorten	

	Inhalt	Preis
Spezialitäten		
Homburger Kaffi	Kaffee Schnaps mit 4 cl Hausmischung	CHF 6.50
Kaffi Zwätschge-Lutz	mit 4 cl Zwetschgen- Schnaps	CHF 6.50
Tee Rum	mit 4 cl Rum	CHF 6.50