

Erleben Sie die Vielfalt an hausgemachten Spezialitäten.

Kommen Sie vorbei, wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Unsere Spezialitäten kommen aus der hauseigenen Produktion und werden nach altbewährten Rezepten mit traditionellem Handwerk hergestellt.

Die Wurstklassiker das ganze Jahr

- Goldklöpfer
- Wienerli
- Kalbsbratwurst
- Buurebratwurst
- Basler Rauchwurst
- Baselbieter Bratwurst
- Schweinswürstli
- Salsiccia Luganighe

Die Wurstklassiker in der Grillsaison

- Gourmetbratwurst
- Grillwürstli (Schweinswürstli mit Käse gefüllt und Speck ummantelt)
- Chäswürstli
- Salsiccia Mecellaio
- Merguez

Kalt oder warm, immer beliebt

- Frikadellen
- Fleischkäse
- Milchschenken
- Buurehamme

Die Teigklassiker ofenfertig vorbereitet

- Liebesbriefli
- Schweinsfilet im Teig
- Kalbsfilet im Teig
- Rindsfilet Wellington
- Hackfleischsäckli

Unsere Schlager aus der Küche

- Kalbfleischpastetli
- Huus-Lasagne (mit Fleisch oder Gemüse)
- Huus-Bolognese
- Eierspätzli
- Roastbeef gebraten

Saisonal genial

- Vitello tonnato
- Blut-und Leberwürste
- Sauerkraut gekocht
- Rehpfeffer gekocht
- Hirschkraut gekocht
- Wildschweinbratwurst
- Münchner Weisswurst
- Saucisson de Bâle

Gerne beraten wir Sie in einem unserer Fachgeschäfte und freuen uns auf Ihren Besuch.