



UFER30 AB 15.MAI

JEDEN FREITAG,

SAMSTAG UND

SONNTAG OFFEN,

NEU MIT WEINBAR,

RESERVATION

EMPFOHLEN!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne, fragen Sie uns einfach!

ufer 30

Die Genuss-Garten-Pause am Rhein

Getränke

Warm

Tee, Kaffee, Espresso		4.--
Cappuccino, Latte macchiato		5.--

Kalt

Hausgemachter Eistee	5dl	5.--
Hausgemachte Bionade erfrischend, belebend, gesund	5dl	5.--
Vivi-Cola im Glas	3dl	4.--
Apfelsaft	2dl/5dl	3.--/6.--
Hausgemachtes Ingwer-Zitronen Wasser	5dl	4.--
Grander-Wasser still oder laut	2dl/5dl	1.50/3.--

Bier

Nordsud Biere, Brauerei Rheinfelden

4° Gin IPA,	3.3dl	7.--
11° Strong Wheat, Weizenbock, 5%	3.3dl	7.--
16° Vienna, untergäriges Lagerbier, 5.5%	3.3dl	6.--
32° Tropical Sour, sauerbier, 5%	3.3dl	7.--
60° Mango IPA, fruchtiges IPA, 5%	3.3dl	7.--
64° Golden Ale, zwischen Kölsch und Pale Ale , 5%	3.3dl	6.--
74° Vanilla Bourbon Stout, dunkle Malzigkeit, 6.5%	3.3dl	7.--
89° Imperial IPA, IPA der Königsklasse, 8%	3.3dl	7.--
117° American Amber, fruchtiges Amber, 5%	3.3dl	6.--
Unser Bier bio blonde 5%	3.3dl	6.--
Appenzeller Sonnwendlig alkoholfrei	3.3dl	5.--
Riedenburger IPA bio alkoholfrei	3.3dl	5.--
Riedenburger Weizen bio alkoholfrei	5dl	6.--
Lammsbräu Radler bio alkoholfrei	3.3dl	5.--

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne, fragen Sie uns einfach!

Speisen

Kalt

Suppe - Gazpacho warme oder kalte Suppe hausgemacht	8.--
Ziegenkäse im Glas	8.--
Uferplättli Käse oder Antipasti	15.--
Brunch/z'Morge-Plättli inkl. einem warmen Getränk	15.--

Warm

Pasta Napoli hausgemacht	15.--
Ravioli hausgemacht	23.--
Fondue im Garten ab 2 Personen	25.--
	pro Person

Dessert

Daniela's hausgemachte Desserts/Kuchen	5.--
Vanilleglacé mit Kürbiskernöl	5.--
Hausgemachte Waffeln mit Puderzucker, Apfelmus, Nussnougatcrème	8.--

Glacé Gasparini

Zolli Cornet Vanille, Erdbeer, Himbeer, Schoggi, Espresso	4.--
Stängelglacé Schoggi-Banane, Vanille-Himbeer, Pepita	3.--
Im Becher Citron-Mandarine	4.--

Wenn immer möglich verwenden wir biologische oder biodynamische Produkte von regionalen Betrieben. Viele unserer Produkte haben wir selbst hergestellt. Wir freuen uns Dir eine angenehme Pause im Garten am Rhein zu ermöglichen!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne, fragen Sie uns einfach!

www.wein-partner.ch

WeinBar

Biodynamische Weine vom **WEINPARTNER** GmbH
Weine in biodynamischer Qualität



Der Wein-Partner Wallbach, ein Familienbetrieb, ist der grösste Demeter Weinhändler in der Schweiz. Mit über 100 verschiedenen biodynamischen Weinen bietet er in unserer Weinbar immer wieder neue Tropfen zum Geniessen an!

Weine (weiss, rosé und rot) im Tagesangebot	1dl	6.--
Cüpli, Cava, Prosecco, Spumante, Frizzante usw.	1dl	8.--

Flaschenweine in unserer WeinBar!

Wir bieten diverse Weine als Flaschenweine an. Gerne stellen wir auch auf Bestellung etwas Spezielles für Dich bereit. Geniesse die Flasche bei uns, die angebrochene Flasche nimmst Du mit nach Hause und geniesst dort den letzten Schluck. Zum Ladenpreis rechnen wir Fr. 20.- als Zapfengeld dazu, das ist Dein Preis.

(Bsp. Honeymoon, Weisswein, Parés Balta, Spanien, 0.75dl, Fr. 17.40 plus Fr. 20.- Zapfengeld, macht Fr. 37.40 an der WeinBar).

.

Bar

Apéritiv - Verrisserli

Apérol Spritz		9.--
Gespritzter Weisser süss oder sauer		7.--
Lillet vive		9.--
ufer30 Gin Smash		12.--
ufer30, Grapefruit, Tonic alkoholfrei		8.--
Gin & Tonic		12.--
Gin Sour		12.--
Whisky Single Malt Benromach organic, Craigellachie 13y, Ardbeg 10y 4cl		12.--
Kirsch oder Zwetschgen 40°	2cl	4.--
Grappa Tignanello, Nardini	2cl	6.--

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne, fragen Sie uns einfach!