

# RESTAURANT **MATISSE**

Liebe Gäste

Gerne ergreifen wir hiermit die Möglichkeit Ihnen unser **Sonntagsbrunch** vorzustellen.

**Brunch Buffet à discrétion von 10<sup>00</sup> bis 13<sup>30</sup> Uhr**

Warme und kalte Speisen, Süsses und Salziges, Leichtes und Deftiges.

Ein Glas Prosecco, ein Fruchtsaft und ein heisses Getränk nach Ihrer Wahl und Mineralwasser à discrétion

Bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen und überwiegend hausgemachten Buffet nach Lust und Laune.

Folgende Eierspeisen können Sie nach Belieben bestellen:

Gekochtes Ei mit Garzeit nach Ihren Wünschen, Spiegelei, Rührei mit oder ohne Schinken, Omelette mit Schinken, Käse oder Gemüse, Fetzelschnitte und Hefeteigpfannkuchen.

Bei Fragen zu unserem Angebot stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Pro Person:	CHF 36.00
Kinder bis 6 Jahre:	gratis
Kindern 7 - 12 Jahre:	CHF 18.00
Studenten und Studentinnen:	CHF 29.90 <i>(Bei Vorzeigen eines gültigen Studentenausweises)</i>

Gerne nehmen wir Ihre Reservation entgegen.

Ihr Matisse Team

# RESTAURANT **MATISSE**

## Salate

<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	CHF	4.00
<b>Grosser gemischter Salatteller</b>	CHF	11.00
<b>mit Nüssen und Käse</b>	CHF	12.00
<b>mit Speck und Ei</b>	CHF	12.00
<b>mit Poulet</b>	CHF	15.00

## Suppe

<b>Tagessuppe</b>	CHF	4.00
-------------------	-----	------

## Mittagsmenü

*Täglich von 11<sup>30</sup> – 14<sup>00</sup> Uhr*

<b>3-Gang Mittagsmenü mit Fleisch</b>	CHF	25.00
---------------------------------------	-----	-------

*Suppe, bunter Blattsalat oder frisch gepresster Wochensaft  
Hauptgang mit Fleisch  
Dessert aus der hauseigenen Pâtisserie*

<b>3-Gang Mittagsmenü mit Fisch</b>	CHF	25.00
-------------------------------------	-----	-------

*Suppe, bunter Blattsalat oder frisch gepresster Wochensaft  
Hauptgang mit Fisch  
Dessert aus der hauseigenen Pâtisserie*

<b>3-Gang Mittagsmenü vegetarisch</b>	CHF	19.00
---------------------------------------	-----	-------

*Suppe, bunter Blattsalat oder frisch gepresster Wochensaft  
Hauptgang vegetarisch  
Dessert aus der hauseigenen Pâtisserie*

## Snacks

### Belegte Brötli

*Hausgebackenes Steinofenbrot mit:*

<b>Salami</b>	CHF	4.50
<b>Landrauchschinken</b>	CHF	4.50
<b>Eier mit Kräutern aus dem hauseigenen Garten</b>	CHF	4.50
<b>Hausgeräucherter Lachs</b>	CHF	5.50

<b>Tagespasta</b>	CHF	12.50
-------------------	-----	-------

### Burger «Matisse»

*Hausgemachtes Brötchen mit schwarzem Sesam,  
Rindshacksteak, Antipasti und Rucola*

CHF 12.50

### Burger «vegetarisch»

*Hausgemachtes Brötchen mit schwarzem Sesam, Quarksteak,  
Antipasti und Rucola*

CHF 11.50

<b>Fitnesssteller mit Tagesfleisch oder Tagesfisch</b>	CHF	17.00
--	-----	-------

## Hausgemachte Pâtisserie

*Nur beste Zutaten mit viel Geschmack und ohne künstliche Aromen.*

*Mit Schweizer IPS-Getreide aus der Grafmühle in Maisprach Basellandschaft.*

<b>Himli</b>	CHF	5.00
--------------	-----	------

*Himbeere, Limette*

<b>Pama</b>	CHF	5.00
-------------	-----	------

*Passionfrucht, Mango*

<b>Griottes</b>	CHF	5.00
-----------------	-----	------

*Schokolade, Kirsche*

**Weitere, abwechselnde Auswahlmöglichkeiten finden Sie in unserer Vitrine**

# RESTAURANT **MATISSE**

## **Glace**

<b>Vanille</b>	Pro Kugel	CHF	2.50
<b>Schokolade</b>	Pro Kugel	CHF	2.50
<b>Erdbeere</b>	Pro Kugel	CHF	2.50
<b>Eiskaffee mit Vanilleeis und Rahm</b>		CHF	7.00

## **Sorbet**

<b>Mango-Passionsfrucht</b>	Pro Kugel	CHF	2.50
<b>Zitrone</b>	Pro Kugel	CHF	2.50

## **Glace Coupes**

<b>Coupe Danmark</b>	Vanilleeis, Schokoladensauce, Rahm	CHF	12.50
<b>Früchte Coupe</b>	Erdbeereneis, Mango-Passionsfrucht- und Zitronensorbet, Früchte und Rahm	CHF	12.50
<b>Sektorsorbet</b>	Zitronensorbet, Prosecco	CHF	9.50

## Softgetränke

<b>Eptinger Mineralwasser mit Kohlensäure</b>	0.33l	CHF	3.00
	1l	CHF	8.00
<b>Eptinger Mineralwasser ohne Kohlensäure</b>	0.33l	CHF	3.00
	1l	CHF	8.00
<b>Coca Cola</b>	0.33l	CHF	4.00
<b>Coca Cola Zero</b>	0.33l	CHF	4.00
<b>Pepita Grapefruit</b>	0.33l	CHF	4.00
<b>Pepita Orange</b>	0.33l	CHF	4.00
<b>Pepita Zitrone</b>	0.33l	CHF	4.00
<b>Rivella Rot</b>	0.33l	CHF	4.00
<b>Ginger Ale</b>	0.33l	CHF	4.00
<b>Bitter Lemon</b>	0.33l	CHF	4.00
<b>Tonic Water</b>	0.33l	CHF	4.00
<b>Hausgemachter Eistee</b>	0.3l	CHF	4.00

## Heissgetränke

<b>Kaffee</b>		CHF	3.00
<b>Espresso</b>		CHF	3.00
<b>Doppelter Espresso</b>		CHF	6.00
<b>Cappuccino</b>		CHF	4.00
<b>Latte Macchiato</b>		CHF	5.00
<b>Tee</b>		CHF	3.00
<b>Caotina / Ovomaltine</b>		CHF	4.00

# RESTAURANT **MATISSE**

## Fruchtsäfte

*Sortenrein direkt gepresst aus Baselbieter Obst von Ruedi Brunner aus Muttenz*

<b>Birnensaft</b>	0.3l	CHF	4.00
<b>Apfelsaft</b>	0.3l	CHF	4.00

## Bier

<b>Turbinenbräu Gold Sprint</b>	0.33l	CHF	5.00
<b>Clausthaler alkoholfrei</b>	0.33l	CHF	5.00

## Aperitif

<b>Hauscocktail</b>		CHF	9.00
<i>Passionsfruchtmark, Bitter Lemon, Prosecco, Grenadine</i>			
<b>Hugo</b>		CHF	9.00
<b>Aperol Spritz</b>		CHF	9.00

## Schaumwein

<b>Prosecco di Valdobbiadene extra dry Jeio</b>	0.1l	CHF	8.00
<i>Italien, Bisol (Glera)</i>	0.75l		51.00

## Weisswein

<b>Clos des Abbesses</b>	0.1l	CHF	4.00
<i>Schweiz, Domaine des Abbesses (Chasselas)</i>	0.5l	CHF	19.00

<b>Merlot Bianco</b>	0.1l	CHF	5.00
<i>Schweiz, Brivio (Merlot)</i>	0.5l	CHF	25.00

<b>Esprit de Rocailles</b>	0.1l	CHF	4.00
<i>Schweiz, Orsat (Chasselas)</i>	0.5l	CHF	19.00

<b>Roero Arneis DOCG</b>	0.75l	CHF	50.00
<i>Italien, Enrico Vaudano &amp; Figli (Roero Arneis)</i>			

<b>Sissacher Kerner</b>	0.75l	CHF	56.00
<i>Schweiz, Siebe Dupf (Kerner)</i>			

<b>Riesling AOC Bollenberg</b>	0.75l	CHF	59.00
<i>Frankreich, Valentin Zusslin (Riesling)</i>			

<b>Bianco di Merlot DOC</b>	0.75l	CHF	56.00
<i>Schweiz, Sarabanda, Bally &amp; von Teufelstein (Merlot)</i>			

# RESTAURANT **MATISSE**

## Rotwein

<b>Carpadets VDP de Lâude</b>	0.1l	CHF	4.00
<i>Frankreich, Languedoc-Roussillon (Grenache, Cinsault, Carignan)</i>	0.5l	CHF	18.50
<b>Yvorne Chablais rouge AOC</b>	0.1l	CHF	7.00
<i>Schweiz (Pinot Noir, Gamay)</i>	0.5l	CHF	34.00
<b>Beaujolais AC</b>	0.1l	CHF	4.00
<i>Frankreich, Vergy (Gamay)</i>	0.5l	CHF	19.00
<b>Dôle Bois Noble</b>	0.1l	CHF	6.00
<i>Schweiz, Orsat (Pinot Noir, Gamay)</i>	0.5l	CHF	25.00
<b>Biel-Benkener Pinot Noir</b>	0.75l	CHF	40.00
<i>Schweiz, Jäggi (Pinot Noir)</i>			
<b>Malbec, Puro Bio</b>	0.75l	CHF	63.00
<i>Argentinien, Dieter Meier (Malbec)</i>			
<b>Rioja Egomei DOCa</b>	0.75l	CHF	73.00
<i>Spanien, Finca Egomei (Graciano, Tempranillo)</i>			
<b>Barbera d`Alba DOC</b>	0.75l	CHF	57.00
<i>Italien, Revello (Barbera)</i>			
<b>Spätburgunder Weiler Schlipf CS</b>	0.75l	CHF	57.00
<i>Deutschland, Schneider (Pinot Noir)</i>			

## Obstbrände

*Von W. Schönenberger aus Nuglar*

<b>Zwetschge</b>	2cl	CHF	6.00
<b>Pflümli</b>	2cl	CHF	6.00
<b>Weichselkirsche</b>	2cl	CHF	6.00
<b>Mirabellen</b>	2cl	CHF	6.00
<b>Williams</b>	2cl	CHF	6.00

Alle Preise inkl. MwSt.