

RESTAURANT MATISSE

Sehr geehrte Gäste

Zusammen mit dem ganzen Team möchten wir Sie herzlich im Restaurant Matisse willkommen heissen. Seit Januar 2017 unter der Leitung von Felix Glaser.

„Warum ins Restaurant Matisse?“

Unser Ziel ist es Ihnen den ganzen Tag, während der kompletten Öffnungszeiten, ein attraktives Angebot bieten zu können. Hierzu bereiten wir vieles selbst für Sie im Haus zu und können Ihnen Produkte anbieten die es so nur bei uns gibt.

Dass fängt am Morgen an mit Brot aus dem hauseigenem Steinofen, hausgeräuchertem Lachs und hausgemachten Konfitüren.

Am Mittag machen wir weiter mit täglich wechselnden Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Gerichten.

Nachmittags frönen wir dann der Kaffeehauskultur mit hausgemachten Törtchen, hausgemachtem Eis-Parfait, Milchshakes, salzigen Snacks und vielem mehr aus der hauseigenen Konditorei.

Am Abend öffnen wir für Sie gerne auf Anfrage. Falls Sie Interesse oder Fragen haben wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Stellvertretend für das ganze Team wünsche ich Ihnen viel Vergnügen und einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Matisse



Felix Glaser

RESTAURANT MATISSE

Allergene oder Informationen zu den Produkten

Bei Fragen zu Allergene oder wenn Sie weitere Informationen zu unseren Produkten möchten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Aperitif

Hauscocktail (auch alkoholfrei) Passionsfruchtmark, Bitter Lemon, Prosecco, Grenadine	0.1l	CHF	9.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	0.1l	CHF	9.00
Hugo Prosecco, Mineralwasser, Holundersirup, Minze	0.1l	CHF	9.00
Martini	4cl	CHF	6.50

Hausgemachte Getränke

Hausgemachter Iced Tea Geschmack nach roten Früchten, leichte Säure, ausgewogene Süsse	0.3l	CHF	4.00
Hausgemachte Limonade Geschmack nach Zitrone, Limette, Ingwer, ausgewogene Süsse, schöne Frische	0.3l	CHF	4.00

Softdrinks

In der Mehrwegflasche immer frisch für Sie und der Umwelt zu Liebe

Mineralwasser Eptinger still und mit Kohlensäure	0.33l	CHF	3.00
	1l	CHF	8.00
Coca Cola, Coca Cola Zero	0.33l	CHF	4.00
Pepita Orange, Grapefruit, Zitrone	0.33l	CHF	4.00
Rivella Rot	0.33l	CHF	4.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0.33l	CHF	4.00

Bier

Turbinenbräu Sprint (Flasche)	0.33l	CHF	5.00
Clausthaler (Flasche) Alkoholfrei	0.33l	CHF	5.00

RESTAURANT MATISSE

Direktsäfte

Sortenrein direkt gepresst aus Baselbieter Obst von Ruedi Brunner aus Muttenz

Quittensaft 100% Quitte, ausgeprägte Säure, etwas herb	0.3l	CHF	4.00
Birnensaft 100% Birne, kaum Säure, ausgeprägte Süsse	0.3l	CHF	4.00
Apfelsaft „Golden Delicious“ sortenrein Gefällige Süsse	0.3l	CHF	4.00
Apfelsaft „Braeburn“ sortenrein Gefällige Säure	0.3l	CHF	4.00
Apfelsaft „Cox Orange“ Gefällige Säure	0.3l	CHF	4.00
Apfelsaft „Boskop“ Ausgeprägte Säure, ausgeprägt herb	0.3l	CHF	4.00

Alle Säfte auch als Schorle

Frisch im Haus gepresste Säfte

Wochensaft Obst- und Gemüsesaft wöchentlich wechselnd	0.3l	CHF	6.00
---	------	-----	------

Säfte

Orangensaft	0.3l	CHF	4.00
--------------------	------	-----	------

RESTAURANT MATISSE

Weisswein

Chasselas – Clos des Abbesses	0.1l	CHF	4.00
Elegant, frisch, blumig	0.5l	CHF	19.00
Ticiono-Brivio Weisser Merlot	0.1l	CHF	5.00
Fruchtig, floraler Duft	0.5l	CHF	25.00
Sissacher Kerner	0.75l	CHF	56.00

Rotwein

Yvorne Chablais rouge AOC, Pinot Noir	0.1l	CHF	7.00
Frisch, beerig	0.5l	CHF	34.00
Chianti Classico DOCG Livernan	0.1l	CHF	6.50
	0.75l	CHF	48.00
Carpadets VDP de Lâude Languedoc – Roussilon	0.1l	CHF	4.00
	0.5l	CHF	18.50
Luccarelli Primitivo Puglia IGP	0.1l	CHF	5.00
Beerig, süsse Gewürze	0.75l	CHF	32.00
Pinot Noir, Weingut C. Jäggi, Biel Benken	0.1l	CHF	5.80
	0.75l	CHF	40.00

Schaumwein

Prosecco Villa Sandi extra dra (Italien)	0.1l	CHF	8.00
	0.75l	CHF	51.00

RESTAURANT **MATISSE**

Spirituosen

Obstbrände

Von W. Schönenberger aus Nuglar	2cl	CHF	6.00
Zwetschge	2cl	CHF	6.00
Pflümli	2cl	CHF	6.00
Weichselkirsche	2cl	CHF	6.00
Kornelkirsche	2cl	CHF	6.00
Mirabellen	2cl	CHF	6.00
Williams	2cl	CHF	6.00

Wodka

Wodka Beluga	2cl	CHF	7.00
--------------	-----	-----	------

Grappa

Grappa Fior di Vite	2cl	CHF	6.00
---------------------	-----	-----	------

Rum

Rum Venezuela diplomatico	2cl	CHF	6.00
---------------------------	-----	-----	------

Gin

Gin Gordens	2cl	CHF	6.00
Xellent Swiss Edelweiss Gin	2cl	CHF	7.00

Cognac

Remy Martin XO	2cl	CHF	10.00
----------------	-----	-----	-------

Whisky

Ballantine`s Whisky	2cl	CHF	6.00
---------------------	-----	-----	------

Sonstige Spezialitäten

Pastis	2cl	CHF	6.00
--------	-----	-----	------

RESTAURANT **MATISSE**

Heissgetränke

Kaffeespezialitäten

Kaffee von der Schweizer Rösterei Cerutti

Kaffee Creme	CHF	3.00
Espresso	CHF	3.00
Doppelter Espresso	CHF	6.00
Cappuccino	CHF	4.00
Latte Macchiato	CHF	5.00

Teespezialitäten

Schwarzer und grüner Tee

Grüner Tee	CHF	3.00
Schwarzer Tee „Kericho Estate“	CHF	3.00
Schwarzer Tee „Earl Grey“	CHF	3.00
Schwarzer Tee „Darjeeling“	CHF	3.00

Kräuter- und Früchtetees

Pfefferminz	CHF	3.00
Kamille	CHF	3.00
Verbene	CHF	3.00
Früchtetee	CHF	3.00
Lindenblütentee	CHF	3.00
Hagebuttentee	CHF	3.00

Milchgetränke

Warm oder kalt serviert

Caotiona	CHF	4.00
Ovomaltine	CHF	4.00

RESTAURANT MATISSE

Milchshakes

Frisch für Sie zubereitet

Erdbeermilchshake	CHF 6.00
Bananenmilchshake	CHF 6.00
Vanillemilchshake	CHF 6.00
Schokoladenmilchshake	CHF 6.00
Kaffeemilchshake	CHF 6.00

Spezialitäten mit Eis und Kaffee

Eiskaffee mit Vanilleeis und Rahm	CHF 7.00
Eiskaffee mit Kaffeeis und Rahm	CHF 7.00
Wiener Eiskaffee mit Vanilleeis, Rahm und warmem Kaffee	CHF 7.00

Hausgemachtes Eisparfait

Nur beste Zutaten, mit viel Geschmack ohne künstliche Aromen

Vanille	CHF 3.50
Schokolade	CHF 3.50
Kaffee	CHF 3.50
Mango	CHF 3.50
Himbeere	CHF 3.50

Glace

Im Mehrwegglas von Dream of Ice aus Allschwill

Vanille	CHF 5.00
Schokolade	CHF 5.00
Kaffee	CHF 5.00
Zimt	CHF 5.00

Sorbet

Im Mehrwegglas von Dream of Ice aus Allschwill

Brombeere	CHF 5.00
Mango	CHF 5.00
Zitrone	CHF 5.00

RESTAURANT MATISSE

Hausgemachte Patisserie

Nur beste Zutaten, mit viel Geschmack ohne Aromen. Mit schweizer IPS-Getreide aus der Grafmühle in Maisprach Basellandschaft

Himli Himbeere, Limette	CHF 5.00
Kalamansi Kalamansi, Birne, Weisswein, Vanille, Baumnüsse	CHF 5.00
Pama Passionfrucht, Mango	CHF 5.00
Griottes Schokolade, Kirsche	CHF 5.00
Bauzi Baumnuss, Zitrone	CHF 5.00

Wechselnde Sorten

Fragen Sie den Service oder schauen Sie in die Vitrine

Zum Kennenlernen

Wir möchten Sie einladen unsere hausgemachten Produkte zu probieren

Eine hausgemachte Süssigkeit ihrer Wahl mit einem Kaffee, Espresso oder Tee	CHF 6.00
--	----------

RESTAURANT MATISSE

Frühstücksangebot

Montag – Freitag von 9 - 11:30 Uhr

Gebäck

Für unsere hausgemachten Backwaren verwenden wir ausschliesslich Schweizer IPS-Getreide aus der Grafmühle in Maisprach Basellandschaft

Hausgemachtes Steinofenbrot	Port.	CHF	1.50
Hausgemachtes Brioche	Stück	CHF	1.50
Gipfeli	Stück	CHF	1.50

Aufstriche

Butter	Port.	CHF	1.00
Frischkäse	Port.	CHF	1.00
Honig	Port.	CHF	1.50
Hausgemachte Konfitüre	Port.	CHF	1.50

Frühstücksplättchen

Salami	Port.	CHF	4.00
Landrauchschinken	Port.	CHF	5.00
Hausgeräucherter Lachs	Port.	CHF	5.00
Gemischter Käse	Port.	CHF	4.00

Eierspeisen

Für unsere Eierspeisen verwenden wir ausschliesslich Eier aus Schweizer Freilandhaltung

Gekochtes Ei		CHF	2.00
Garzeit nach Wunsch sonst 5 Minuten			
2 Stück Spiegeleier		CHF	5.00
Omelette von 3 Eiern		CHF	8.00
Wahlweise Natur, mit Käse, mit Schinken oder im Sommer mit Kräutern aus dem hauseigenem Garten			
Gebratener Speck extra	Port.	CHF	2.00

RESTAURANT MATISSE

Belegte Brötli

Hausgebackenes Steinofenbrot frisch für Sie belegt

Von 9 – 11:30 Uhr und von 14 -16:30 Uhr, fragen Sie ausserhalb dieser Zeiten bitte den Service

Salami	Stück	CHF	4.50
Landrauchschinken	Stück	CHF	4.50
Hausgeräucherter Lachs	Stück	CHF	5.50
Eier mit Kräutern aus dem hauseigenem Garten	Stück	CHF	4.50

Warme Snacks

Von 9 – 11:30 Uhr und von 14 -16:30 Uhr, fragen Sie ausserhalb dieser Zeiten bitte den Service

Tagessuppe	CHF	4.00
Hausgemachte Suppe täglich wechselnd, fragen Sie den Service		
Argentinisches Pastrami Sandwich	CHF	12.50
Hausgebackenes Brot, hausgemachte Pastrami, hausgemachter Krautsalat und hausgemachte Chimichurri		
Mein Russland	CHF	14.50
Hausgemachter Blini, hausgeräucherter Lachs, hausgemachtes Pickel von Gurken und Randen mit hausgemachtem Sauerrahmdip		
Poulet Sandwich Matisse	CHF	12.50
Hausgemachtes Brot, knusprig gebackenes Poulet, Rucola, hausgemachtes Antipasti		
Tagespasta	CHF	12.50
Wechselndes Teigwarengericht, „es het solangs het“, fragen Sie den Service nach dem aktuellen Angebot		

Salate

Kleiner gemischter Salatteller	CHF	4.00
Grosser gemischter Salatteller	CHF	11.00
Mit Nüssen und Käse	CHF	12.00
Mit Speck und Ei	CHF	12.00
Mit Poulet	CHF	15.00
Salatteller mit Tagesfleisch oder Fisch	CHF	17.00
Von 11-14 Uhr, fragen Sie ausserhalb dieser Zeiten den Service		

RESTAURANT **MATISSE**

Speisekarte

Unser Tagesmenü wird für Sie täglich frisch zubereitet und allwöchentlich abwechslungsreich neu zusammengestellt.

Bei unserem Tagesmenü können Sie selber wählen, ob Sie zur Vorspeise eine Suppe, oder einen bunten Salatteller wählen, oder aber sich für unseren frisch gepressten Wochensaft entscheiden.

Im Hauptgang haben Sie die Wahlmöglichkeit zwischen Fleisch, Fisch oder vegetarischen Gerichten.

Zum Schluss servieren wir Ihnen ein Dessert aus unserer hauseigenen Patisserie.

3 Gang Mittags – Menü mit Fleisch	CHF	25.00
3 Gang Mittags – Menü mit Fisch	CHF	25.00
3 Gang Mittags – Menü Vegetarisch	CHF	19.00

Unser Mittags – Menü täglich von 11.30 -14.00 Uhr

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.

Specials

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere saisonalen Spezialitäten.