

FOOD MENU

VORSPEISEN


Rinds Tartar 19
Brioche, Eigelb, rote Zwiebel, Belper Knolle

 **Burrata & Nektarine** 18.5
Tomate, Walnüsse, Pesto, Rucola



BaseCamp Salat 16.5
Kirschtomaten, Radieschen, Karotten, salziges
Granola, Grindelwalder Bergkäse, Speck
• Hausgemachte Dressings:
Ranch / Honig-Rosemarin / Granatapfel

APÉRO ZEIT

Pinsa Buffalina 22.5
Fladenbrot mit Burrata, Kirschtomaten,
Rohschinken, Rucola


 **Pinsa Rustica** 19.5
Fladenbrot mit Birne, Walnüsse, Grindelwalder
Ziegenkäse

BaseCamp Plättli ( Option möglich)
Granatapfel Hummus, Grindelwalder Käse,
Trokenfleisch, Oliven, Pickles, Pinsa Brot
○ für 2 Personen 28
○ für 4 Personen 42

 Vegetarisch  Vegan


Bei Allergien/Intoleranzen frage bitte unsere Mitarbeitenden.

HAUPTGANG


Smash Burger ( Option möglich) 23
Rinds Burger, Cheddar, Zwiebel, Tomate, Salat,
BaseCamp Sauce


Katsu Sando 26
Knuspriges Schweinehals-Sandwich, Coleslaw
Salat, Tonkatsu Sauce


Chicken Piri-Piri 19.5
Pouletschenkel, Frühlingzwiebeln, Piri-Piri Sauce

 **Vegan Tacos** 23
Pflanzliches Hackfleisch, Pico de Gallo, vegane
Chipotle Mayo, Avocado Creme, gerösteter Mais


BEILAGEN


 **Pommes** 7
Zusätze:
• Trüffel +4
• Belper Knolle +4


 **Kleiner Salat** 6
Gemischter Salat, hausgemachtes Dressing:
Ranch / Honig-Rosemarin / Granatapfel


 **Tempura Gemüse** 7
Saisonales Gemüse im Tempurateig

DESSERTS

 **Gewürzbirne** 11
Gingerwald, Safran-Vanille Glace

 **Schoggi Delice** 12.5
Schokoladen Tarte, Sauerrahm Glace

 **Joghurt & Cassis** 12.5
Cassis Sorbet, Joghurt Mousse, karamelierte
weisse Schokolade

 **Glace Auswahl (pro Kugel)** 3.5
Vanille / Schoggi / Erdbeer / Kaffee /
Saison