

3 Unseri Plättli

Käas-Plättli	21
sächs verschideni Kääs us dr Schwüz mit e bitz Kueh, e bitz Geiss und e bitz Schoof – vo Wyssschimmel bis Blauschimmel, eifach vo allem öppis	
Fleisch-Plättli	24
sächs verschideni Fleisch us dr Schwüz, täglich neu zämmegstellt	
Käas-Fleisch-Plättli	22
fünf verschideni Kääs und drei verschideni Fleisch us dr Schwiz	
Speck-Brättli	13
miteme feine Stück Späck zum sälber schnide	
Dreierlei Wurst	17
Abschnitt vo 3 verschidene Würscht zum sälber schnide	
Tellplatte (ab 4 Persone)	82
e grossi Platte, voll gfüllt mit allerlei sorgfältig usgwählte Spezereie. Lönd euch überrasche!	

3 zum knabbere

Apéro-Plättli	16
e feins Plättli mit allerhand z knabbere	
Georg's Oliven	5.50
Gröschtetü Nüss	5.50
Huusgmachte Dip, saisonal	7

3 Süesses

Brownie	5
s Tellbrownie ohni Nüss, drfür mit umso meh Schoggi	
Jan's Cheesecake	6.50
Glacé vo Kalte Lust us Olte	5.50
verschideni Sorte je nach Agebot	
Kueche – je nach Tagesagebot	6.50

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

③ **Grüner Salat** 6/9.50

③ **Suppe**

je nach Tagesangebot – fragen Sie unsere Mitarbeiter! 8/12

③ **Markbein**

mit drei verschiedenen Salzen und kleinem Blattsalat serviert 18
(Markbein vom Limousinrindli aus Nusshof, BL)

③ **T3 Raclette-Sandwich**

mit Silberzibeli, Essiggurken und Kartoffeln 15
(Raclettekäse von Jumi aus Boll, BE)

③ **Quiche vegetarisch oder mit Fleisch**

je nach Tagesangebot – fragen Sie unsere Mitarbeiter! 20/22

Fleisch

③ **Siedfleisch**

mit Markbein, Gemüse und Kartoffeln 28
(Siedfleisch von Peter Andrist aus Nusshof, BL)

③ **Fleischkäs**

unser legendärer Fleischkäse mit Kartoffelsalat und hausgemachtem Senf 21
(Fleischkäse von Peter Andrist aus Nusshof, BL)

Fondue

③ **Käsfondue** (ab zwei Persone, Preis pro Person)

Gotthelfs-Fondue 25
Sumiswalder Gotthelfkäse und Freiburger Vacherin

Reckenkiener-Fondue 25
Gruyère, Appenzeller und Raclette aus thermisierter Milch