



Speisen & Getränke

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit  gekennzeichnet.

Das Fleisch beziehen wir aus der Schweiz, nach Möglichkeit aus der Region.
Zu Allergenen und Unverträglichkeiten gibt Ihnen das Servicepersonal gerne Auskunft.

Winterspecials

Für den kleinen Hunger

Reigoldswiler Gerstensuppe <i>mit Trockenfleisch vom Wasserfallenhof</i>	14.50
Lambbouillon vom Wasserfallen-Lamm <i>mit Flädli</i>	14.50
Gulaschsuppe <i>mit frischem Bauernbrot von Reigoldswil</i>	15.50
Winter-Bowl <i>mit Quinoa, Saisongemüse und gebratener Pouletbrust</i>	24

Für den grossen Hunger

Lammschmorbraten vom Wasserfallen-Lamm* <i>mit Rosmarinpolenta und Wintergemüse</i>	44.50
Lammragout vom Wasserfallen-Lamm* <i>mit Rosmarinpolenta und Wintergemüse</i>	44.50
Käsespätzli mit Röstzwiebeln 	25.50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Alpenkäse <i>dazu knusprige Pommes Frites</i>	31.50

*Unser Lamm ist Bio-Knospe zertifiziert und kommt vom Wasserfallen Hof (300 Meter entfernt)

Desserts

Lauwarmer Tobleronekuchen (15' Wartezeit) mit Vanilleglace	13.50
Toffifee Mouse <i>garniert mit Früchten</i>	11.50

Für den kleinen Hunger

Kleiner saisonaler Salat 	6.50
Saisonaler Blattsalat mit Croutons und Nüssen  <i>an französischer Sauce</i>	9.50
Gemischter Salat  <i>an französischer Sauce</i>	14.50
<i>kleine Portion</i>	11.50
<i>Apéro-Plättli</i>	15.50
<i>Knoblauchwurst, Bergkäse, garniert</i>	
<i>Wasserfallen-Plättli</i>	1P: 27.50
<i>Fleisch- und Käsevariation, garniert</i>	2P: 46.00
<i>Serviert mit frischem Bauernbrot aus Reigoldswil</i>	
Portion Pommes Frites 	9.50
Sandwich mit frischem Bauernbrot aus Reigoldswil	11
<i>Schinken, Salami oder Käse </i>	
Wurst-Käsesalat einfach (<i>mit Salatwurst</i>)	15
<i>garniert</i>	21
<i>mit Pommes Frites</i>	19
Tagessuppe 	13
<i>mit frischem Bauernbrot von Reigoldswil</i>	

Für Kinder

«Mini Mouse» Pasta mit Tomatensauce 	8
«Aquaman» Pommes Frites mit Fischstäbchen	12
«Donald Duck» Pommes Frites mit Chicken-Nuggets	12
«Mickey Mouse» Hörnli mit Gehaktem	13

Für den grossen Hunger

Hüttensteak, serviert auf Himalaya-Salzstein 28.50
Schweinesteak mit Speck, Pilzen und Käse überbacken, dazu knusprige Pommes Frites und eine saisonale Gemüseauswahl

Pouletbrust vom Grill 18.50
mit Beilagen nach Wahl

Fitness-Teller 19
mit Egli-Knusperli im Bierteig und Tartarsauce 27
mit Schweinssteak und Kräuterbutter 27
mit Pouletbrust vom Grill 28
mit Bauernbratwurst vom Grill 24

Hörnli mit Gehacktem 19.50
mit Apfelmus

Käseschnitte «Raclette» (mit Alkohol) 23
Traditionell (nature)  25
mit Schinken 25
Zubereitet mit frischem Bauernbrot aus Reigoldswil

Äplermakronen  24
mit Schinken oder vegetarisch, Kartoffeln, Röstzwiebeln

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce 17
mit Beilagen nach Wahl

Chicken-Nuggets (180g) mit Pommes 22

Beilagen:

Rösti-Kroketten 5
 Pommes Frites 4.50
 Cremiges Polenta 6
 Kartoffelpüree 6
 Saisonales Gemüse 5.50

Käsefondue

Unsere beliebten Käsefondues aus eigener Hausmischung

	Preis p.P. (300g)
Käsefondue klassisch	29.50
Käsefondue «Apfel» <i>mit Apfelsaft statt Weisswein</i>	32.50
Käsefondue «Wasserfallen» <i>mit Speck und Pilzen</i>	33.50
Käsefondue «Kräuter» <i>verfeinert mit Alpenkräuter</i>	33.50
Käsefondue «Bier» <i>mit Bier statt Weisswein (Pale Ale, Lager oder Amber)</i>	36.50
Käsefondue «Gin» <i>verfeinert mit edlem Gin</i>	38.50
Käsefondue «Whiskey» <i>verfeinert mit Whiskey</i>	39.50
Käsefondue «Oriental» <i>verfeinert mit Safran</i>	39.50
Käsefondue «Trüffel» <i>verfeinert mit Trüffelöl</i>	39.50

Alle unsere Fondues werden mit frischem Bauernbrot aus Reigoldswil sowie Essiggemüse serviert

Zusätzliche Beilagen:

Frisches Obst	2.90
Kartoffeln	2.50
Trockenfleisch vom Wasserfallenhof (100g)	6.50

Zmorge für Jung und Alt

Buttergipfel (10' Wartezeit)	2
Nussgipfel	3.50
Kaffi plus <i>Kaffee nach Wahl und 1 Buttergipfel</i> (10' Wartezeit)	6
Wanderzmorge ab 2 Personen (9.30-11.00 Uhr) <i>Fleisch- und Käsevariation, Butter, Konfitüre, 1 Buttergipfel, Brot, zwei Frühstücksgetränke nach Wahl</i>	p.P. 21
Buurezmorge ab zwei Personen (auf Voranmeldung, 9.30-11.00 Uhr) <i>Fleisch- und Käsevariation, Butter, Konfitüre, Brot, Zopf, Rösti, Spiegeleier, Schweinsgeschnetztes an Kräuterrahmsauce, zwei Frühstücksgetränke nach Wahl</i>	p.P. 29

Dessert

Nussgipfel	3.50
Fruchtwähe, <i>hausgemacht</i>	6.50
<i>mit Rahm</i>	+1.50
Schwarzwälder Torte	11.50
<i>Hausgemacht</i>	
Warmer Apfelstrudel, <i>hausgemacht</i>	10
mit Rahm	+1.50
mit Vanillesauce	+2.50
mit Vanilleglace	+2.50
Linzertorte	6.50
Coupe Dänemark	
<i>grosse Portion (3 Kugeln)</i>	12.50
<i>kleine Portion (2 Kugeln)</i>	8.50
Glacé	
<i>Erdbeere, Schokolade, Vanille, Haselnuss, Kokosnuss, Mokka</i>	
Preis pro Kugel	3.50
<i>mit Rahm</i>	+1.50
<i>mit Schoggisauce</i>	+1
<i>mit Kaffeedopping</i>	+1
<i>mit Smarties oder Gummibärchen</i>	+1
<i>mit Meringue</i>	+3
Glacé am Stiel:	
Cornets (Schoggi, Vanille, Erdbeer)	4.50
Smarties Cornets	3.20
Magnum (Classic, White)	4.80
Pralinato	4.20
Solero Exotic	5
Freez Lemon	2.90
Diverse andere Sorten, siehe Glacetruhe	

Getränke

	30cl	50cl
Getränke offen		
Eptinger Mineral mit Kohlensäure	4.50	5.50
Eptinger Mineral ohne Kohlensäure	4.50	5.50
Eptinger Grapefruit "Pepita"	4.50	5.50
Eptinger Orangina	4.50	5.50
Eptinger Zitrö	4.50	5.50
Coca Cola	4.50	5.50
Coca Cola Zero	4.50	5.50
Rivella rot	4.50	5.50
Rivella blau	4.50	5.50
Ramseier Huustee	4.50	5.50
Ramseier Eistee Zitrone	4.50	5.50
Ramseier Eistee Pfirsich	4.50	5.50
Ramseier Apfelschorle	4.50	5.50
Ramseier Apfelsaft naturtrüb	4.50	5.50

Getränke in der Flasche

Eptinger Mineral mit Kohlensäure 1L	9
Eptinger Mineral ohne Kohlensäure 1L	9
Diverse Süssgetränke 50cl (<i>siehe Getränkeköhler</i>)	5.50
Michel Orangensaft 20 cl	4
Tonic Water 20 cl <i>Thomas Henry</i>	6
Bitter Lemon 20 cl <i>Thomas Henry</i>	6

Bier

"Unser Bier" Blond 33 cl	5
"Unser Bier" Amber 33 cl	5
"Unser Bier" Weizen 50 cl	7
Appenzeller Lager 50 cl	6
Appenzeller Sonnenwendlig alkoholfrei 33 cl	5
Appenzeller Weizen alkoholfrei 50cl	7
Calanda Panaché 33 cl	5
Ramseier Suure Moscht 50 cl, mit oder ohne Alkohol	6

Aperitifs

Aperol Spritz	12
Hugo	12
Cüpli Prosecco	8
Gin Tonic	12
Martini	8
Campari Orange	11
Campari Soda	10
Campari natür	8
Cynar Orange	11
Cynar Soda	10
Cynar natür	8
Weisswein gespritzt <i>süss</i>	6.50
Weisswein gespritzt <i>sauer</i>	6.50
Sanbitter, <i>alkoholfrei</i>	5
Sanbitter Orange, <i>alkoholfrei</i>	6.50

Warme Getränke

Espresso	4.70
Doppelter Espresso	6.50
Kaffee	4.70
Latte Macchiato	6
Cappuccino	5.50
Schale	5
Espresso Macchiato	5

Twinnings Tee	4.70
<i>Pfefferminz, Verveine, Schwarztee, Früchtetee, Grüntee, Lindenblüten</i>	

Ovo, Schoggi warm oder kalt	5.50
-----------------------------	------

Schoggi mélange	7
-----------------	---

Punch	5
<i>Orange, Apfel, Rum</i>	

«Mit Schuss»

Bärgkaffi	9
Kaffi Luz, mit 4 cl Zwetschgen	8
Kaffi Fertig, mit 4 cl Zwetschgen	8
Kaffi Baileys	9
Tee Rum	8
Schoggi Rum	9
Espresso Corretto Grappa	6

Weinempfehlung im Offenausschank

Schaumwein

	1dl	7.5dl
Prosecco Extra Dry <i>Cantina Colli del Soligo, Italien, Glera</i>	8	49

Weisswein

	1dl	5dl
Blanc de Noir <i>Zelgihof Sissach, Baselland, Pinot Noir</i>	6	30
Epesses AOC Lavaux <i>Union Vinicole de Cully, Lavaux, Chasselas</i>	5	25
Rebmeister Riesling-Silvaner <i>Sieben Dupf Kellerei, Ostschweiz, Riesling x Silvaner</i>	4.50	23

Rosé Wein

Rebmeister Blauburgunder Rosé <i>Siebe Dupf Kellerei, Nordwestschweiz, Blauburgunder</i>	4.50	22
Cuvée d'Or Rosé 6 <i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland</i>	6	45

Rotwein

Cuvée d'Or rouge <i>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Pinot Noir und Cabernet Dorsa</i>	7	47
Wintersinger Pinot Noir <i>Sieben Dupf Kellerei, Baselland, Blauburgunder</i>	5	24
Primitivo del Salento <i>I.G.P. Puglia, Italien, Primitivo</i>	5.50	26

“Verdauerlis”

	Vol%	2cl
Kirsch, <i>Wirz Reigoldswil</i>	43%	5.50
Mirabelle, <i>Wirz Reigoldswil</i>	41%	5.50
Pflümli, <i>Wirz Reigoldswil</i>	41%	5.50
Zwetschge, <i>Wirz Reigoldswil</i>	41%	5.50
Williams, <i>Wirz Reigoldswil</i>	41%	5.50
Vieille Prune, <i>Wirz Reigoldswil</i>	40%	6.50
Vieille Poire, <i>Wirz Reigoldswil</i>	40%	6.50
Vielle Mirabelle, <i>Wirz Reigoldswil</i>	40%	6.50
Absinthe, <i>Wirz Reigoldswil</i>	63%	8
Rheinbrand Rum, <i>Rheinbrand Basel</i>	40%	8
Grappa Pò di Poli Aromatico, <i>Poli</i>	40%	7
Grappa Elisi 10 anni, <i>Berta</i>	43%	8
Hine Rare Cognac V.S.O.P.	40%	9
Calvados Domfront Hors d'Age	42%	9
		4cl
Our Beer Single Malt Whisky, <i>Unser Bier</i>	43%	12
Tomatin Highland Single Malt 14 Years	46%	14

Flaschenweine

Weissweine

			7.5dl
Schweiz	Pinot Gris Suisse <i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Jura, Genf & Baselland</i>	Pinot Gris	47.00
	Für diesen Pinot Gris wurden Trauben aus dem Jura und aus Genf in der Siebe Dupf Kellerei in Liestal zusammen gekeltert. Entstanden ist ein hell-lachsfarbener Pinot Gris mit kräftigen Aromen nach reifen Steinfrüchten, Pink Grapefruit und einem wunderschönen Süss-Säure-Spiel.		
	Petite Arvine Soleil d'or <i>Cave Imesch, Wallis</i>	Petite Arvine	49.00
	Die autochthone Rebsorte Petite Arvine zeichnet sich durch ihr würziges Bukett nach Zitrusfrüchten mit Akzenten von Ananas und Aprikose aus. Komplex, harmonisch, mit einem leicht salzigen Abgang.		
Österreich	Just White Chardonnay <i>Gruber-Röschitz, Weinviertel</i>	Chardonnay	46.00
	Dieser Chardonnay begeistert mit Aromen von exotischen Früchten, leichten Anflügen von Karamell und einer dezenten Eichenholznote. Ein harmonischer Chardonnay mit viel Kraft und angenehmer Frische.		

Roséwein

Schweiz	Cuvée d'Or Rosé <i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland</i>	Pinot Noir & Cabernet Dorsa	45.00
	Ein dunkelfarbiger, sehr aromatischer und körperreicher Rosé, mit typischen Aromen nach roten Beeren und Frucht Drops. Der Sommerwein par Excellence.		

Rotweine

Schweiz	Cuvée d'or rouge <i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland</i>	Pinot Nori & Cabernet Dorsa	47.00
	Bei dieser wunderbaren Baselbieter Cuvée steuert der Pinot Noir die Eleganz und der Cabernet Dorsa die kraftvolle Aromatik bei. Der 4-monatige Ausbau in Barriques gibt dem Wein den letzten Schliff.		

	<p>Humagne rouge Soleil d'or <i>Cave Imesch, Wallis</i></p> <p>Die Rebsorte Humagne Rouge ist sehr robust, ertragreich und spätreif. Sie benötigt beste Lagen um voll auszureifen. Imesch keltert hier einen kräftigen Rotwein mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und samtigen Gerbstoffen.</p>	Humagne rouge	49.00
	<p>Malanser Pinot Noir Villages <i>Weingut Fromm, Graubünden</i></p> <p>Georg Fromm keltert hier einen im grossen Holzfass gereiften Pinot Noir mit typischen Aromen nach schwarzen Kirschen, Brombeere und etwas Eukalyptus. Ein äusserst saftiger, würziger und eleganter Pinot Noir.</p>	Pinot Noir	56.00
Italien	<p>Ripasso Corte Sant'Anna <i>Rubinelli-Vajol, Veneto</i></p> <p>Das Weingut Schola Sarmenti pflegt seine uralten Reben noch nach dem traditionellen Alberello-System. Diese arbeitsintensive Buscherziehung führt zu kleinen Erträgen von hocharomatischen Beeren. Ihr Nerio ist ein komplexer, vollmundiger, äusserst fruchtbetonter und würziger Rotwein von grosser Klasse.</p>	Corvina, Rondinella & Molinara	48.00
	<p>Nerio Reserve <i>Schola Sarmenti, Apulien</i></p> <p>Das Weingut Schola Sarmenti pflegt seine uralten Reben noch nach dem traditionellen Alberello-System. Diese arbeitsintensive Buscherziehung führt zu kleinen Erträgen von hocharomatischen Beeren. Ihr Nerio ist ein komplexer, vollmundiger, äusserst fruchtbetonter und würziger Rotwein von grosser Klasse.</p>	Negroamaro & Malvasia Nera	47.00
Spanien	<p>El Primavera Rioja <i>Bodega Tierra Labastida, Rioja Alavesa</i></p> <p>Carlos Fernandez Gomez keltert einen Tempranillo, der vor allem mit Frucht und Trinkfluss begeistert. Der Wein wird nur für ca. 4 Monate in Eichenholzfässern ausgebaut, um die pure Frucht der Trauben zu erhalten.</p>	Tempranillo	43.00
	<p>Verán <i>Finca Biniagual, Mallorca</i></p> <p>Der Verán hat Mallorquinische Weine wieder salonfähig gemacht als er mit dem Jahrgang 2005 zum besten Newcomerwein von ganz Spanien gewählt wurde. Eine voluminöse Cuvée mit dunkelbeeriger Frucht und edlen Gewürznoten, welche Feriengefühle weckt</p>	Manto Negro, Cabernet Sauvignon, Syrah	57.00