



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.

Sommerspecials

Für den kleinen Hunger

Reigoldswiler Gerstensuppe <i>mit Trockenfleisch vom Wasserfallenhof</i>	14.50
Melonenkaltschale  <i>mit Portwein</i>	11,50
Rindscarpaccio <i>mit kleinem Salat garniert</i>	19,50
Melone mit Rohschinken <i>garniert mit einem kleinen Salat</i>	15.50
Sommer-Bowl <i>mit Schafskäse, Oliven und gebratenem Wolfbarschfilet</i>	25,50

Für den grossen Hunger

Lammragout vom Wasserfallen Bio Lamm <i>mit Nüdeli und Sommergemüse</i>	39.50
Sommer Lasagne <i>mit Bio-Rindfleisch vom Wasserfallenhof und Sommergemüse</i>	25,50
Wasserfallen Rösti  <i>mit Sommergemüse und Käse überbacken</i>	25.50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Alpenkäse <i>dazu knusprige Pommes Frites</i>	32.50
Fitnesssteller vegetarisch  <i>mit gebackenen Champignon und Tartarsauce</i>	26,00
Fitnesssteller Mediterran <i>mit gebratenen Crevetten</i>	34,50
Reigoldswiler Wiesenschwein <i>An Tomaten-Kräutersauce mit Sommergemüse und Nüdeli</i>	39.50

Dessert

Coupe Romanoff	12.50
Erdbeermouse mit frischem Sorbet	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, Landjäger, Bergkäse, garniert</i>	
<i>Wasserfallen-Plättli</i>	1P:
<i>Fleisch- und Käsevariation, garniert</i>	27.50
<i>Serviert mit frischem Bauernbrot aus Reigoldswil</i>	2P:
	46.00
Portion Pommes Frites 	9.50
Sandwich mit frischem Bauernbrot aus Reigoldswil <i>Schinken, Salami oder Käse</i> 	11
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

Schweinesteak 29.50
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 Wolfsbarschfilets 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
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	3.80
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. 22.50
Buurezmorge ab zwei Personen (auf Voranmeldung, 9.30-11.00 Uhr) <i>Fleisch- und Käsevariation, Butter, Konfitüre, Brot, Zopf, Rösti, Spiegeleier, Schweinsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce, zwei Frühstücksgetränke nach Wahl</i>	p.P. 29

Dessert

Nussgipfel	3.80
Fruchtwähe, <i>hausgemacht</i>	6.50
<i>mit Rahm</i>	+1.80
Schwarzwälder Torte	11.50
<i>Hausgemacht</i>	
Warmer Apfelstrudel, <i>hausgemacht</i>	10
<i>mit Rahm</i>	+1.80
<i>mit Vanillesauce</i>	+2.50
<i>mit Vanilleglace</i>	+2.50
Hausgemachte Linzertorte	7.50
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	3.80
<i>mit Rahm</i>	+1.80
<i>mit Schoggisauce</i>	+1,20
<i>mit Kaffeedopping</i>	+1,20
<i>mit Smarties oder Gummibärchen</i>	+1,20
<i>mit Meringue</i>	+3,20
Glacé am Stiel:	
Cornets (Schoggi, Vanille, Erdbeer)	4.90
Smarties Cornets	4.20
Magnum (Classic, White)	5.00
Pralinato	4.80
Solero Exotic	5,20
Freez Lemon	4,20
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
Grapefruit	4.60	5.60
Orangina	4.60	5.60
Citro	4.60	5.60
Cola	4.60	5.60
Cola Zero	4.60	5.60
Rivella rot	4.60	5.60
Rivella blau	4.60	5.60
Hausgemachter Eistee	4.60	5.70
Ramseier Apfelschorle	4.60	5.60
Ramseier Apfelsaft naturtrüb	4.60	5.60
Orangensaft	5.50	7.50

Getränke in der Flasche

Eptinger Mineral mit Kohlensäure 1L	9
Eptinger Mineral ohne Kohlensäure 1L	9
Diverse Süssgetränke 50cl (<i>siehe Getränkeköhler</i>)	5.60
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	6.50

Aperitifs

Aperol Spritz	12
Hugo	12
Cüpli Prosecco	9
Gin Tonic	12
Martini	9
Campari Orange	13
Campari Soda	11
Campari natür	9
Cynar Orange	13
Cynar Soda	11
Cynar natür	9
Weisswein gespritzt <i>süss</i>	6.50
Weisswein gespritzt <i>sauer</i>	6.50
Sanbitter, <i>alkoholfrei</i>	5.50
Sanbitter Orange, <i>alkoholfrei</i>	7.50

Warme Getränke

Espresso	4.70
Doppelter Espresso	6.50
Kaffee	4.70
Latte Macchiato	6
Cappuccino	5.50
Schale	5.50
Espresso Macchiato	5.50
Kaffee mélange	7.00

Twinings 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	9
Kaffi Fertig, mit 4 cl Zwetschgen	9
Kaffi Baileys	9
Tee Rum	8.5
Schoggi Rum	9
Espresso Corretto Grappa	7.5

Weinempfehlung im Offenausschank

	1dl	5dl	7.5dl
Schaumwein			
Prosecco Extra Dry <i>Cantina Colli del Soligo, Italien, Glera</i>	9	-	49
Weisswein			
Blanc de Noir <i>Zelgihof Sissach, Baselland, Pinot Noir</i>	6.20	31	-
Epesses AOC Lavaux <i>Union Vinicole de Cully, Lavaux, Chasselas</i>	5.60	25.50	-
Pfarrhüsler, Riesling-Silvaner Nobling <i>Kellerei Fredy Löw, Buus BL, Riesling-Silvaner</i>	5.50	24.5	-
Rosé Wein			
Rebmeister Blauburgunder Rosé <i>Siebe Dupf Kellerei, Nordwestschweiz, Blauburgunder</i>	5.80	26	-
Cuvée d'Or Rosé 6 <i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland</i>	6	28	43
Rotwein			
Cuvée d'Or rouge <i>Siebe Dupf Kellerei, Baselland, Pinot Noir und Cabernet Dorsa</i>	7	33	47
Pfarrhüsler Blauburgunder <i>Kellerei Fredy Löw, Buus BL, Blauburgunder</i>	5.80	27.50	-
Primitivo Baroncelli <i>I.G.P. Baroncelli Puglia, Italien, Primitivo</i>	6	28	36

“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	<p>Pinot Gris Suisse Pinot Gris</p> <p><i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Jura, Genf & Baselland</i></p> <p>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-lachsarbener Pinot Gris mit kräftigen Aromen nach reifen Steinfrüchten, Pink Grapefruit und einem wunderschönen Süß-Säure-Spiel.</p>	47
	<p>Petite Arvine Soleil d'or Petite Arvine</p> <p><i>Cave Imesch, Wallis</i></p> <p>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.</p>	49
Österreich	<p>Just White Chardonnay Chardonnay</p> <p><i>Gruber-Röschitz, Weinviertel</i></p> <p>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.</p>	46

Roséwein

Schweiz	<p>Cuvée d'Or Rosé Pinot Noir & Cabernet Dorsa</p> <p><i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland</i></p> <p>Ein dunkelfarbiger, sehr aromatischer und körperreicher Rosé, mit typischen Aromen nach roten Beeren und Fruchtrops. Der Sommerwein par Excellence.</p>	45
---------	--	----

Rotweine

Schweiz	<p>Cuvée d'or rouge Pinot Nori & Cabernet Dorsa</p> <p><i>Siebe Dupf Kellerei Liestal, Baselland</i></p> <p>Bei dieser wunderbaren Baselbieter Cuvée steuert der Pinot Noir die Eleganz und der Cabernet Dorsa die kraftvolle Aromatik bei. Der 4-monatige Ausbau in Barrique es gibt dem Wein den letzten Schliff.</p>	47
---------	---	----

Syydebändel Selection Pinot Noir 56.50
Weingut Fredy Löw, Buus BL

Sattes, lebendiges Kirschrot. Offenes, intensives, beeriges Pinot Noir Bouquet. Weicher, süsser Gaumenfluss mit gut eingebundener Säure

San Zeno, Merlot Riserva Merlot 59
Weingut Tamborini, Tessin

Intensiv, komplex mit einer fruchtigen Frische von Cassisnoten, dunkle Röstaromen und Lakritze, begleitet von würzigen und balsamischen Nuancen.

Humagne rouge Soleil d'or Humagne rouge 49
Cave Imesch, Wallis

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.

Malanser Pinot Noir Villages Pinot Noir 56
Weingut Fromm, Graubünden

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.

Italien **Ripasso Corte Sant'Anna** Corvina, Rondinella 48
Rubinelli-Vajol, Veneto & Molinara

Vollmundiger Rotwein aus Venetien mit intensiven Aromen von reifen Kirschen, dunklen Beeren und einem Hauch Gewürz. Harmonisch, samtig und angenehm lang im Abgang.

Nerio Reserve Negroamaro & 47
Schola Sarmenti, Apulien Malvasia Nera

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.

Primitivo Baroncelli

Primitivo

36

Puglia IGB

Der dunkel-rubinrote Primitivo besticht mit seinen intensiven und kräftigen Aromen von schwarzer Kirschmarmelade, dunklen Beeren und süssen Gewürzen. Am Gaumen ist er weich, harmonisch und herrlich lang anhaltend mit gut eingebundenen Holznoten. Ein sehr fruchtiger und würziger Vertreter vom südlichen Italien.

Spanien

El Primavera Rioja

Tempranillo

43

Bodega Tierra Labastida, Rioja Alavesa

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.

Verán

Finca Biniagual, Mallorca

Manto Negro,

Cabernet

Sauvignon, Syrah

57

Der Verán hat Mallorquinische Weine wieder salonfähig gemacht als er mit dem Jahrgang 2005 zum besten Newcomer-Wein von ganz Spanien gewählt wurde. Eine voluminöse Cuvée mit dunkelbeeriger Frucht und edlen Gewürznoten, welche Feriengefühle weckt