



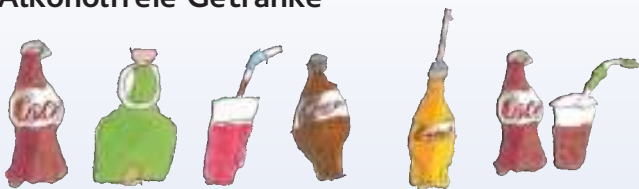
PANE CON CARNE
TAVERNA SORELLA'S - WIE FERIE

PANE-CON-CARNE BASEL
Kirschgarten / Sternengasse, Tel. 061 281 50 11
www.pane-con-carne.ch



Alle Preise in Schweizerfranken und inklusive 7,7% MwSt.

Alkoholfreie Getränke



Valser Wasser mit/ohne Kohlensäure	3,3dl	5.50
Passugger Wasser mit/ohne Kohlensäure	7,5dl	9.50
Ice Tea offen	3dl	3.90
Ramseier Apfelschorle, Rivella rot	3,3dl	5.50
Orangensaft frisch gepresst	2dl	6.20
	3dl	9.20
Orangensaft mit Fruchtfleisch Granini	3dl	4.50
Tonic Fever Tree	2dl	5.50
Coca Cola Classic, Zero	3,3dl	5.50
Chinotto original aus Sizilien	3dl	5.90
Gazosa das Original aus Bellinzona	3,5dl	6.90
Citro, Himbeere, Orange, Mandarine		
„Kindercocktail“ Himbeersirup	1,8dl	2.00
Basler Trinkwasser	3dl	1.90
Basler Trinkwasser in der Karaffe	5dl	3.00
	10dl	5.00

BIER frisch vom Fass 2dl 4.50 5dl 8.50 3dl 5.50



Weizenbier Hacker Pschorr Fläschli	5dl	8.90
Appenzeller (alkoholfrei) Fläschli	3,3dl	5.90

Eiskalt genießen...

ICED TEA

8.50

Pfefferminz, Früchte, Earl Grey oder Zitronengras mit Ingwer.
mit Sirup serviert

FRÜCHTE-SMOOTHIES

8.90

Himbeer, Erdbeer oder Waldbeer.
Früchte, weisse Florentiner Schokolade, Milch, Eiswürfel.





Aperitive



PROSECCO

Prosecco „Contarini“ Extra Dry. 1dl 8.90

CHAMPAGNER FEUILLATTE

1dl 15.90

Piccolo 2dl 26.90

Fläschli 3,75dl 45.00

Flasche 7,5dl 88.00

Chardonnay & Pinot Meunier Brut,
komplex & reif „passt zu Allem !“

JOSEPHINE HUGO

11% 1,5dl 14.90

Mit extra vieeel Prosecco, Holundersirup,
frischen Pfefferminzblättern, Limette.

FEDERICA

30% 1,5dl 14.90

Orangenlikör aus Andalusien
mit trockenem Prosecco.

VESPA APEROL SPRITZ

11% 1,5dl 14.90

Mit extra vieeel Prosecco.

BELLINI

5% 2,5dl 14.90

Venezianisches, spritziges Apéritif
mit weissem Pfirsichsaft.

BELLINI alkoholfrei

2,5dl 12.90

SANGRIA "LOLEA"

11% 2dl 14.90

Trockener Sangria mit
Limette und Orange.

Aperitive



Roséwein

BADOUX "1908"

1dl 7.90

Schweiz - Waadt Chablais DOC
Chasselas (Gutedel).

Fl. 7,5dl 49.00

Der Ansatz ist komplex, besitzt eine geschmeidige Struktur, das Finale unterstrichen von einer leichten, hervorragenden Frische.

Süsswein

BRAIDA MOSCATO D'ASTI

1dl 8.90

Italien - Piemont DOC
Moscato bianco.

Fl. 3,75dl 29.00

Lieblicher Geschmack aber mit viel Eleganz. Sehr angenehm als Aperitif.

Weisswein



REINA DE CASTILLA

1dl 7.90

Spanien - Verdejo Rueda DO

Fl. 7,5dl 49.00

Sauvignon Blanc.

Klares Aroma von tropischen Früchten, Apfel und Noten von Fenchel. Frisch und intensiv.

AIGLE LES MURAILLES / BADOUX

1dl 8.50

Schweiz - Waadt Chablais AOC

Fl. 7,5dl 52.00

Chasselas (Gutedel).

Er brilliert durch eine kompakte, seidenweiche Textur und durch eine schmeichelnde, ausgewogene Struktur.

FEUDO ARANCIO

1dl 7.90

Italien - Sizilien

Fl. 7,5dl 49.00

Grillo.

Sein Bouquet ruft Aromen nach Brennessel, Tee, Heu und Jasmin sowie Pfirsich und Melone hervor.

GESPRITZTER WEISSWEIN

1,5dl 8.90

1dl Weisswein mit Mineralwasser oder Citro.

Rotwein



BOCCALINO

Südtirol

Landwein in original Boccalino Steinkrüglein.

2dl 7.90

RAMARRO / BADOUX

Schweiz - Waadt AOC

Vin de Pays.

Rubinroter Landwein mit Aromen von reifen Früchten. Harmonische, seidene Struktur mit leicht süßem Abgang.

1dl 6.90

Fl. 7,5dl 45.00



RIOJA VEGA RESERVA

1dl 7.90

Spanien - Rioja DOC

Fl. 7,5dl 49.00

Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

Tiefes Rot, weich strukturiert, rund und ausgewogen. Ein herrlich unkomplizierter Trinkgenuss für jeden Tag.

ELENA LA LUNA

1dl 8.90

Italien - Piemont DOC

Fl. 7,5dl 62.00

Barbera D'Alba.

Intensives Rubinrot. Die schön eingebundenen Tannine geben ihm guten Rückhalt und eine opulente Fülle. In jeder Hinsicht ein erfreulicher Wein, sehr sorgfältig gemacht!



Z'Morge

Z BASEL AM MYM RYY.....

9.90

1 Espresso oder Café crème, 1 Buttergipfeli. 1 dl Orangensaft frisch gepresst.

VAUDOISE (Waadtländer)

13.90

1 Paillasse, 1 Croissant, 1 Butter, 1 Konfitüre. 1 Espresso, Café crème oder Schale.

SCHELLEN-URSLI

20.90

„Alpen Glückspilz“, 1 Knusperbrötli, 1 Buttergipfeli, 1 Butter, 1 Konfitüre, magerer Beinschinken, Käse. 1 dl Orangensaft frisch gepresst, 1 Espresso, Café crème oder Schale.

BEILAGEN

Magerer Goldbeinschinken	50 g	8.90
Salami aus dem Piemont	50 g	9.90
Parmaschinken	50 g	12.00
Brie, Bergkäse	50 g	8.90
3-erlei Antipasti	100 g	8.90
Birchermüesli		8.50
mit Rahm		10.50

DAZU PASST EIN GLAS...

Champagner „Feuillatte“	1 dl	15.90
Prosecco „Contarini“	1 dl	8.90
Moscato d'Asti	1 dl	8.90

Tapas – Piatti



BEBBI-PLÄTTLI

20.90

Papa's Fleischkääs, Bäischingge, Silberziibeli, Cornichons, Sänf.

Kleine Portion: **FÄHRIMAA-PLÄTTLI.**

12.90

ANGELA

22.90

Verschiedene Antipasti, Oliven, Provolone-Käse (Rohmilch).

PIEMONTESE

22.90

Zwei Salamispezialitäten aus dem Piemont mit Feigensenf und getrockneten Tomaten serviert.

CHEESE :-)

25.90

Sbrinz, Bergkäse, Brie, geräucherter Provolone, Basler „Märt-Käse“ aus der Käserei Wirth, Feigensenf, Kirschtomaten.

Kleine Portion: **KLEINER STINKER.**

15.90

FRANCESCA

25.90

Parmaschinken, Salami aus dem Piemont, Salami Piccante, Provolone-Käse, Antipasti.

Kleine Portion: **O SOLO MIO.**

15.90





Focacce



VERDURE

13.90

Antipastipaté, gegrilltes Gemüse mit geräuchertem Provolone-Käse.

VENTRICINA

13.90

Antipastipaté, Salami piccante, getrocknete Tomaten.

GOTTHARD

15.90

Seelisberger Bergkäse, Salami Classico, gegrillte Zucchini.

PARMA CASA

15.90

Parmaschinken, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl, Mozzarella und frische Tomaten.

MONTAGNA

15.90

Antipastipaté, magerer **NATURA** Gold-Beinschinken, Bergkäse und frische Tomaten.

PRIMAVERA

15.90

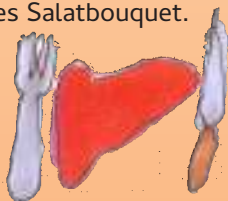
Antipastipaté, Rucola, Mozzarella und frische Tomaten.

....ein knackiger, frischer **MISCHSALAT**

5.90

als Beilage würde wunderbar dazu passen.

Alternative: kleines Salatbouquet.



Tortas del fuego (Spanischer Flammenkuchen)



Mit einem kleinen, GRÜNEN Salat serviert.
Dünner Teig belegt mit Crème fraiche und....

CLASSICO

24.00

Zwiebeln, magerer Schweizer NATURA-Speck.

CAPRESE

24.00

Zwiebeln, Mozzarella, frische Tomaten,
Oregano.

VERDURE

24.00

Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, getrocknete
Tomaten.

MADRID

25.50

Zwiebeln, Salami piccante, frische Tomaten.

SUIZA

25.50

Zwiebeln, NATURA-Beinschinken, Bergkäse,
frische Tomaten.

ITALIA

25.50

Zwiebeln, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola.



STEINOFEN – PASTA (& – GRATINS)



Mit einem kleinen, grünen Salat serviert

„GRANDE MICHELA“ Lasagne Bolognese
NATURA -Rindfleisch zu einer pikanten
Bolognese Sauce kreiert.

26.90

(15 min)

GNOCCHI VERONA

Ricotta-Gnocchi, feinste Pelati Sugo
(ohne Kartoffeln).

25.90

(15 min)



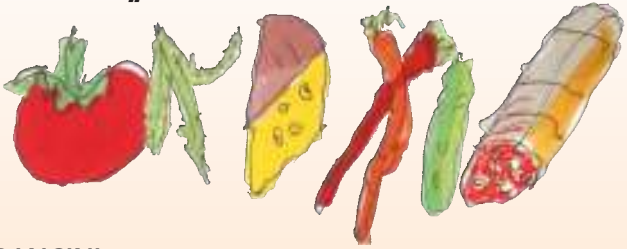


Fleisch vom Schlatthof (Aesch BL)

KALBFLEISCH: Das Kalbfleischsortiment wird grösstenteils von den Gebrüdern Schnell aus dem Laufental abgedeckt. Die Kälber werden in Sippen gehalten und ohne Wachstumsförderer gefüttert, und der Transport bis nach Basel dauert höchstens 20 Minuten.

RINDFLEISCH: Unser Rindfleisch der Weidenrinder stammt grösstenteils vom Bio-Anbaubetrieb der Christoph-Merianstiftung auf der Löwenburg, dem Schlatthof in Aesch und von der Betriebsgemeinschaft der Gebrüder Schnell in Röschenz. Es sind dies Fleischrassentiere von Rindern und Ochsen. Grund: Das Fleisch vom weiblichen Tier und des Ochsen ist viel zarter, feinfasriger und aromatischer als jenes vom Stier. Die Tiere wachsen einen grossen Teil ihres Lebens unter freiem Himmel mit ihrer Mutter zusammen auf. Für das Ansetzen von Fett, welches dem Fleisch den Geschmack verleiht, werden die Tiere nach 10 Monaten mit Futter aus dem eigenen Betrieb in einem "Offen-Frontstall", in dem sie frei herumlaufen können, speziell gefüttert.

Creazione „Sorella's“



ARANCINI

19.50

Sizilianische Reiskugel gefüllt mit Rindsgulasch-Erbesen, Schinken-Käse, Spinat-Käse oder Aubergine-Parmesan. Serviert in einem Rucolaring, oder mit GRÜNEM Salat. Pikante Sauce (15 Min).

SALATBOUQUET

18.90

Gemischter GRÜNER Salat, Rucola, geröstete Pinienkerne, aromatische Rispen-Kirschtomaten, abgeschmeckt mit Crema di Balsamico und Olivenöl oder mit unserem Hausdressing.

Mit gehacktem Schweizer Ei.

22.90

Mit getrockneter, Schweizer Truthahnbrust.

24.90

Mit überbackenem Ziegenkäse

25.90

CHÈVRE CHAUD (20 Min).

KLEINES SALATBOUQUET

12.90

RISPENTOMATEN MIT FEINSTEM BUFALA *

20.90

Original Büffelmozzarella aus Neapel, Crema di Balsamico und Olivenöl, Pesto.

ROASTBEEF NATURA

28.90

Sehr mageres NATURA-Rindfleisch mit hausgemachter Tartare-Sauce. Mit rosa Pfeffer dekoriert. (Nachbestellung Tartare-Sauce 4.90)

VITELLO TONNATO 29.90

Feinstes, sehr mageres **NATURA**-Kalbfleisch an einer harmonischen Thonsauce. Mit rosa Pfeffer dekoriert.

KREUZFAHRT-TELLER 32.90

Aufwändige, attraktive Präsentation aus Vitello Tonnato, Roastbeef, Rispen Tomaten, Büffelmozzarella (20 Min).

FISCHKNUSPERLI 26.90

ASC: Fisch aus umweltschonender Fischerei aus Vietnam.

Buntbarsch aus dem Ofen, gold-gelb gebacken (20 Min), serviert mit hausgemachter Tartare-Sauce und Salat. (Nachbestellung Tartare-Sauce 4.90)



Wir unterstützen und teilen die Idee und Philosophie der Slowfood Bewegung



Slow Food® CH

PANE CON CARNE

TAVERNA SORELLA'S - WIE FERIE

Wussten Sie, dass wir bereits ab 6:00 Uhr ein tolles Angebot an Snacks & Backwaren anbieten.

Sie können somit jederzeit eine "spontane" Überraschung realisieren!

MONTAG - FREITAG
SAMSTAG

6:00 - 19:00 UHR
7:00 - 17:00 UHR

Rindfleisch NATURA Schweiz-Mathis

Kalbfleisch NATURA Schweiz-Mathis

Poulet NATURA Schweiz-Mathis

Wurstspezialitäten Schweiz-Jenzer

Salami Italien-Levoni

Schinken Parma Italien

Goldschinken gekocht, mager Schweiz-Mathis

Schwarzwälder Schinken Deutschland