VILLA MERIAN
Café | Restaurant

Geschichte

Im Jahre 1711 wurde das Herrenhaus oberhalb der Teichanlage im Stile eines alten barocken Landschlösschens im Auftrag von Alexander Löffler erbaut.
Ungefähr um 1811 wurde das Anwesen von Christoph Merian-Hoffmann erworben und im Jahre 1824 erhielt sein Sohn Christoph Merian das Hofgut Brüglingen als Geschenk zur Hochzeit mit Margarethe Burckhardt. Die Villa Merian wurde als Sommersitz genutzt.

Im Jahre 1967 fiel der Entschluss, die Villa und den dazugehörigen Merian Park der Stadt Basel (für die Dauer von 100 Jahren unentgeltlich) zur Schaffung eines Botanischen Gartens zur Verfügung zu stellen. Im Hinblick auf die "Grün 80" erfolgte während der Jahre 1977 und 1978 der Ausbau des Cafés.

Herzlich willkommen im Café Merian.
Tauchen Sie ein in die Welt der Schönen und Reichen jener Tage und geniessen Sie Ihren Aufenthalt in einem Stück Basler Geschichte.

** vegetarisches Gericht
Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.

VILLA MERIAN
Café | Restaurant

Speisen (täglich ab 11:30 Uhr bis eine Stunde vor Schluss)

Für den kleinen Hunger

Kleiner gemischter Blattsalat	7.50
Gemischter Blattsalat mit hauchdünnen Parmesanflocken	17.-
** Nüsslisalat mit Ei	14.-
** Nüsslisalat mit gebratenem Halloumikäse	19.50

Doppeldecker-Sandwich mit Toastbrot (s het solang's het)

gefüllt mit	mildem Gruyère	5.50
	Eiersalat	5.50
	Bure-Vorderschinken	6.-
	Salami Milano	6.-
	Bündnerfleisch	6.50
	mildem Gruyère und Bure-Vorderschinken	6.50

Aus Merians Suppentöpfen

** Kürbiscrèmesuppe mit Sahnehäubchen	klein	8.-
	gross	12.-
** Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen	klein	8.-
	gross	12.-
Bündner Gerstensuppe	mit oder ohne ** Wienerli	19.50 / 15.50

Warme Gerichte

** Hausgemachte Butterspätzli mit Saisongemüse und Raclettekäse überbacken	19.50
Rehpfeffer mit hausgemachten Butterspätzli, Rotkraut, Birne und Preiselbeeren	26.-
Zanderfilet mit Trockenreis, glasierten Karotten und Zitronenbutter	24.-
** Knoblauchbrot(140g), serviert mit Salat	16.50
** Wacker Käskiechli Original (140g), serviert mit Salat	15.-
Ravioli Brasato (mit Rindfleischfüllung)	19.50
** Agnolotti verdi (mit Ricottafüllung)	19.50

Wählen Sie Ihre Sauce

Olivenöl
Basilikum-Pesto
Tomatensauce

Nur für die kleinen

Fischstäbli mit Trockenreis, „Alibigemüse“ und Cocktailsauce	15.50

** vegetarisches Gericht
Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.

VILLA MERIAN
Café | Restaurant

Süsse Leckereien

Apfelwaaie *mit Bio-Äpfeln aus den Merian Gärten, produziert von Wacker &Schwob*	7.-
Schokokuchen	5.50
Apfelkuchen	5.50
Linzertorte	5.50
Frisch gepresste Vermicelles mit Meringue, Schlagrahm und Preiselbeeren	6.50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit feinster Vanilleglacé und Schlagrahm	8.50
Crème Brûlée mit karamellisiertem Zuckerdeckel	8.50
Karamellköpfli mit feinster Karamellsauce und einem Tupfer Schlagrahm	6.50

Coupes, Glacés und Sorbets

Coupe Nesselrode *Meringue und Vanilleglacé getoppt mit frisch gepresstem Vermicelles*	9.-
Coupe Merian *Schokoladen-, Vanille- und Pistacheglacé machen diesen Coupe zum Klassiker*	9.-
Eiskaffee *Cremige Kaffeeglacé mit Schlagrahm und einem italienischen Espresso veredelt*	8.50

Glacésorten

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Pistache
Karamell
Kaffee
Zimt
Zwetschge (Sorbet)
Limette (Sorbet)
Birne (Sorbet)

Pro Kugel	3.-
Extra Rahm	1.50

Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.

VILLA MERIAN
Café | Restaurant

Frühstück (täglich von 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr)

Kleines Frühstück 10.50
1 warmes Getränk, 2 Buttergipfeli,
1 Stück Käse, 1 Konfitüre, 1 Butter

Grosses Frühstück 21.00
2 warme Getränke, 2 Buttergipfeli,
2 Stück Brot, 2 Stück Käse, 2 Konfitüren, 2 Butter

Prosecco-Frühstück 27.50
1 Cüpli Prosecco, 2 warme Getränke,
2 Buttergipfeli, 2 Stück Brot,
Käse und Aufschnitt, 2 Konfitüren, 2 Butter

Beilagen

3 Minuten Ei		3.-
1 Spiegelei nature		3.-
2 Spiegeleier mit Schinken		7.-
Rührei nature (von 3 Eiern)		9.-
3 Rühreier mit Schinken		10.-
Gipfeli	Stk.	1.60
Konfitüre	Stk.	1.50
Butter	Stk.	1.-
Käse	Stk.	4.50
Orangensaft	25cl	4.50
Multivitaminsaft	25cl	4.50

Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.

VILLA MERIAN
Café | Restaurant

Warme Getränke

Café crème	4.40
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	6.-
Milchkaffee	4.40
Cappuccino	5.20
Latte Macchiato	5.80
Café mélange	5.90
Schoggi mélange	5.90
Warme/kalte Ovomaltine	4.60
Warme/kalte Schokolade	4.60

Kalte Getränke/Säfte

Hahnenwasser-Service				1.-
Rhazünser (mit Kohlensäure)	40cl	5.-	80cl	8.-
Arkina (ohne Kohlensäure)	40cl	5.-	80cl	8.-
Coca Cola			33cl	5.-
Coca Cola Zero			33cl	5.-
Elmer Citro			30cl	5.-
Orangina			25cl	5.-
Ramseier Apfelsaft			33cl	5.-
Ramseier Apfelschorle			33cl	5.-
Rivella rot/blau			33cl	5.-
Hausgemachter Eistee			30cl	5.-
Schweppes Tonic			20cl	5.-
Schweppes Bitter Lemon			20cl	5.-
San Bitter			10cl	4.50
Orangensaft			30cl	4.50
Rauch Tomatensaft			20cl	5.-

Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.

VILLA MERIAN
Café | Restaurant

Tee

Earl Grey „The Royal Blend“ 5.-
Schwarzer Tee
Mit edlem Bergamotte-Öl aromatisiert und durch Blüten und Zitronengras verfeinert.

Darjeeling Second Flush 5.-
Schwarzer Tee
Qualitativ beste Auslese mit feinstem Muskatellerbouquet und schöner goldgelber Tasse.

Mentha Nana 5.-
Marokkanische Nana Minze
Hat einen hohen Gehalt an ätherischen Ölen und einen intensiven „Spearmint“ Geschmack.

Finest Japan Sencha 5.-
Grüner Tee
Sein dunkelgrünes, fein gewalztes Blatt ergibt einen fruchtig, süsslichen Aufguss.

Rooibos Bourbon-Vanille 5.-
Rooibos, Vanillestückchen
Dieser koffeinfreie Tee hat einen cremig, süsslichen Aufguss.

Verveine 5.-
Eisenkraut
Angenehmer, zitronenfrischer Aufguss.

Chai „Supreme Masala“ 5.-
Schwarzer Tee, Ingwer, Anis, schwarze Pfefferkörner, Zimt, Kardamom
Der Tee verfügt über Eigenschaften der ayurvedischen Lehre.

Hagebutten Hibiskusblüte 5.-
Vitaminreicher Hagebuttentee
Mit echten Hibiskusblüten, einer dunkelroten Farbe, süsslich-herb

Läckerli Tee 5.-
Feinster Früchtetee mit Läckerli Gewürzen
Honigsüss, fruchtig und bisweilen sanft-würzig

Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.

VILLA MERIAN
Café | Restaurant

Schaumwein

Imperial Prosecco DOP, Italien	1dl	8.-	7.5dl	49.-
Champagner AOC Nicolas Feuillatte Brut Réserve	1dl	11.-	7.5dl	75.-

Weisswein

Epesses Les Tourelles Lavaux AOC	1dl	6.50	7.0dl	46.-
Blanco Nieva Sauvignon Blanc Rueda DO	1dl	6.90	7.5dl	51.-
Grüner Veltliner Reserve Böheim Arbesthal, Carnuntum			7.5dl	55.-
Heida du Valais Julius Salgesch, VS AOC			7.5dl	60.-

Rosé

Negroamaro Rosato, SUD Salento IGP	1dl	6.50	7.5dl	45.-

Rotwein

Primitivo i Tratturi san Marzano Puglia IGP	1dl	6.80	7.5dl	46.-
Don Carlos Reserva Valencia DO	1dl	7.30	7.5dl	49.-
Ripasso le Crossare Lenotti Valpolicella Classico Superiore DOC			7.5dl	49.-
Humagne Rouge du Valais Julius Salgesch, VS AOC			7.5dl	60.-

Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.

VILLA MERIAN
Café | Restaurant

Bier

Hopfenperle (offen)	5.2% vol	30cl	5.-
Feldschlösschen Premium	5.0% vol	33cl	5.50
Feldschlösschen Braufrisch	5.0% vol	33cl	5.-
Franziskaner Weissbier	5.0% vol	50cl	7.50
Feldschlösschen Alkoholfrei	<0.5% vol	33cl	5.20

Aperitifs/Spirituosen

Aperol Spritz		10cl	9.50
Gespritzter Weisswein		10cl	7.50
Campari Bitter	23%vol.	4cl	6.80
Martini Bianco	15%vol.	4cl	6.80
Cynar	23%vol.	4cl	6.50
Appenzeller	29%vol.	4cl	7.50
Grappa Barolo, Principi Aldobrandini	43%vol.	2cl	11.-
Feindestillat Kirsch, Aesch BL	41%vol.	2cl	8.50

GUTSCHEIN

Für jeden Anlass das richtige Geschenk.
Fragen Sie nach unseren Gutscheinen.

Fine To Dine Empfehlung

Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.

VILLA MERIAN
Café | Restaurant

Lebensmitteldeklaration

Reh	Schweiz
Zander	Estland
Aufschnitt	CH/IT

Unsere Lebensmittel-Partner

Zenzer

merlangärten

Café Merian
Unter Brüglingen 1
4052 Basel
Tel.: 061 311 24 54
info@cafe-merian.ch
www.cafe-merian.ch

Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag 9.00 Uhr bis Sonnenuntergang

Unsere Preise sind in CHF und inkl. 8% MwSt.