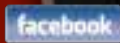


# PANE CON CARNE

TAVERNA SOHELLA'S - WIE FERIEEN

PANE-CON-CARNE BASEL  
Kirschgarten / Sternengasse, Tel. 061 281 50 11  
[www.pane-con-carne.ch](http://www.pane-con-carne.ch)



Alle Preise in Schweizerfranken und inklusive 7,7% MwSt.  
Kreditkarten & EC-Karten ab CHF 10.00

Alle mit einem Stern \* gekennzeichneten Speisen sind bis 45 Minuten  
vor Lokalschluss erhältlich

Rindfleisch NATURA → Schweiz-Mathis

Kalbfleisch NATURA → Schweiz-Mathis

Poulet NATURA → Schweiz-Mathis

Wurstspezialitäten → Schweiz-Jenzer

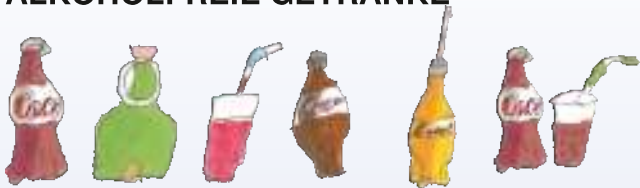
Salami → Italien-Levoni

Schinken Parma → Italien

Goldschinken gekocht, mager → Schweiz-Mathis

Schwarzwälder Schinken → Deutschland

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Valsler Wasser mit/ohne Kohlensäure	3,3dl	4.90
Passugger Wasser mit/ohne Kohlensäure	7,5dl	8.90
Ice Tea offen	3dl	3.90
Ramseier Apfelschorle, Rivella rot	3,3dl	4.90
Orangensaft frisch gepresst	2dl	5.90
(aus andalusischen Orangen)	3dl	8.90
Orangensaft mit Fruchtfleisch Granini	3dl	4.50
Tonic Fever Tree (Indian, Mediterr., Aromatic)	2dl	4.90
Coca Cola Classic, Zero	3,3dl	4.90
Chinotto original aus Sizilien	3dl	5.90
Gazosa das Original aus Bellinzona	3,5dl	6.90
Citro, Himbeere, Orange, Mandarine		
San Bitter	1dl	4.90
„Kindercocktail“ Himbeersirup	1,8dl	1.80
Basler Trinkwasser	3dl	2.00
Basler Trinkwasser in der Karaffe	5dl	3.00
	10dl	5.00

## BIERE

Uelibier Spezial vom Fass	2dl 4.20	5dl 7.90	3dl 4.90
Appenzeller vom Fass	2dl 4.20	5dl 7.90	3dl 4.90



Weizenbier Hacker Pschorr Fläschi	5dl	7.90
Appenzeller (alkoholfrei) Fläschi	3,3dl	5.50

## EISKALT GENIESSEN...

### ICED TEA

6.90

Pfefferminz, Früchte, Earl Grey oder Zitronengras mit Ingwer.

Werden mit Sirup serviert.

### FRÜCHTE-SMOOTHIES

7.90

Himbeer, Erdbeer oder Waldbeer.

Früchte, weisse florentiner Schokolade,

Milch, Eiswürfel.



## APERITIVE



Ramazotti	30%	4cl	7.90
Averna	29%	4cl	7.90
Campari Soda	23%	4cl	7.90
Campari Orange (1dl Orangensaft)	23%	4cl	10.90
Martini Bianco	15%	4cl	7.90

Grappa (Distilleria Santa Teresa / Alba)

Grappa di Barbera Marolo 40% 2cl 8.90

Grappa di Barolo Marolo 50% 2cl 10.90

# Gin

**... VERLANGEN SIE UNSERE ORIGINELLEN "GIN-WÜRFEL" ODER LASSEN SIE SICH VON UNSEREM "GIN-REGAL" INSPIRIEREN**

**„GIB DEINEM LEBEN EINEN GIN“**



## APERITIVE



### PROSECCO

Prosecco „Contarini“ Extra Dry. 1dl 7.90

### CHAMPAGNER

Champagner Feuillatte. 1dl 14.90

Chardonnay & Pinot Meunier. 3,75dl 45.00

Brut, komplex & reif „passt zu Allem !“

### JOSEPHINE HUGO

11% 1,5dl 12.90

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

### VESPA APEROL SPRITZ

11% 1,5dl 11.90

Mit extra vieeel Prosecco.

### FEDERICA

30% 1,5dl 12.90

Orangenlikör aus Andalusien mit trockenem  
Prosecco.

### BELLINI

5% 2,5dl 11.90

Venezianisches, spritziges Apéritif mit  
weissem Pfirsichsaft, in originellem  
Strohhalmglas.

### SANGRIA "LOLEA"

11% 2dl 11.90

Trockener Sangria mit Limette und Orange.

### GINGER LADY

1dl 8.90

Alkoholfreier Sekt - Schweiz.

Erfrischendes Traubensaftgetränk mit  
Ingwer. Serviert mit frischer Pfefferminze  
und Eiswürfel.

## APERITIVE



## ROSÉWEIN

### **BADOUX "1908"**

Schweiz - Waadt Chablais DOC

Chasselas (Gutedel).

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

1dl 6.90

Fl. 7,5dl 48.00

## SÜSSWEIN

### **BRAIDA MOSCATO D'ASTI**

Italien - Piemont DOC

Moscato bianco.

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

1dl 7.90

Fl. 3,75dl 26.00



## WEISSWEIN



### REINA DE CASTILLA

1dl 6.90

Spanien - Verdejo Rueda DO

Fl. 7,5dl 48.00

Sauvignon Blanc.

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

### AIGLES LES MURAILLES / BADOUX

1dl 6.90

Schweiz - Waadt Chablais AOC

Fl. 7,5dl 48.00

Chasselas (Gutedel).

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

### POJER E SANDRI

1dl 6.90

Italien - Trentino-Südtirol

Fl. 7,5dl 48.00

Chardonnay.

Am Gaumen vollmundig und reichhaltig. Ein lebhafter, eleganter Wein. Ein vielseitiger Speisenbegleiter.

### FEUDO ARANCIO

1dl 5.90

Italien - Sizilien

Fl. 7,5dl 41.00

Grillo.

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

### GESPRITZTER WEISSWEIN

1,5dl 7.90

1dl Weisswein mit Mineralwasser oder Citro.

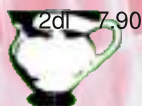
## ROTWEIN



### BOCCALINO

Südtirol

Landwein in original Boccalino Steinkrüglein.



### QUINTA DO CÔA BIO

Portugal - Douro DOC

Touriga Nacional und Franca, Tinta Roriz.

Barrique. Diesen wunderbaren Biowein aus der historisch bedeutenden Kulturlandschaft Portugals sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

1dl 6.90

Fl. 7,5dl 48.00

### RIOJA VEGA RESERVA

Spanien - Rioja DOC

Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

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

1dl 6.90

Fl. 7,5dl 48.00



# ROTWEIN



## ELENA LA LUNA

Italien - Piemont DOC

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!

1dl 8.90

Fl. 7,5dl 62.00

## FIGUERO 12

Spanien - D.O. Ribera del Duero DOC

Tempranillo.

12 Monate in neuen Barriques. Kirschrot, Duft von Brombeeren, Cassis, Lakritze und Holz. Gehaltvoll und ausgeglichen.

1dl 6.90

Fl. 7,5dl 48.00

## KUNDENBRIEFE...

"Das Motto der Visitenkarte von PANE-CON-CARNE BASEL trifft voll zu; 'sorgt für Ihre Ferienstimmung' ! Wir waren heute (22.01.2019) das allererste Mal in dieser uns empfohlenen " Taverna Sorella's" mitten in Basel, zwischen Bahnhof und Aeschenplatz und wir waren voll begeistert !

Die beiden Schwestern, Franzisca & Miryam (geb.Brugger) sind leidenschaftliche Gastgeberinnen dieses pulsierenden Lokals; welches mittlerweile mit dem Swiss Gastro-Preis ausgezeichnet wurde.

PANE-CON-CARNE in Basel kann man nicht weiter beschreiben, man sollte es 'erleben' !

Wir können dieses Lokal nur wärmstens empfehlen."

"Ich liebe die Abwechslung. Zum Beispiel vom Büroalltag direkt ins Pane an der Sternengasse einzutauchen ist erholend. Ich mag die Auswahl und vor allem diese tausend kleinen Gegenstände, die in Regalen und Auslagen zu betrachten sind. Zu kaufen scheinbar auch. So, jetzt gönne ich mir wieder ein Glas kühlen Weisswein..."

"Perfekt für einen schnellen und dennoch feinen Kaffee vor der ersten Sitzung am Morgen..."

"Einfach toll was da geboten wird...nebst leckerem authentischen Essen...viele Kleinigkeiten, die mein Shopping-Gen gleich mit erfüllen und herzliche aufgestellte Leute, die einem bedienen...freu mich schon auf den nächsten Besuch..."

"Jeden Tag Abwechslung beim Mittagessen. Und beim Fleischkonsum ein gutes Gewissen. Ich liebe es..."

## Z'MORGE

### Z BASEL AM MYM RYY.....

8.90

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

### VAUDOISE (Waadtländer)

12.90

1 Paillasse, 1 Croissant, 1 Butter,  
1 Konfitüre.  
1 Kaffee nach Wahl, Tee oder Chocolat.

### VAUDOISE GOURMET (Waadtländer Gourmet)

12.90

1 Paillasse, 1 Croissant, 1 Butter,  
1 Konfitüre, 1 „Ballon“ blanc.

### SCHELLEN-URSLI

19.90

„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	5.90
Salami aus dem Piemont	50 g	6.90
Parmaschinken	50 g	9.50
Brie, Seelisberger Bergkäse	50 g	5.90
3-erlei Antipasti	100 g	8.90
Birchermüesli		7.90
mit Rahm		9.90

### DAZU PASST EIN GLAS...

Champagner „Feuillatte“	1 dl	14.90
Prosecco „Contarini“	1 dl	7.90
Moscato d'Asti	1 dl	7.90

## TAPAS – PIATTI



### **BEBBI-PLÄTTLI**

20.90

Papa's Fleischkäas, 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.

### **MICHELANGELO**

24.90

Bresaola (feinstes, luftgetrocknetes  
italienisches Rindfleisch), Parmesan,  
Olivenöl zum Beträufeln.

### **CHEESE :-)**

24.90

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

Kleine Portion: **KLEINER STINKER.**

14.90

### **FRANCESCA**

24.90

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

Kleine Portion: **O SOLO MIO.**

14.90



# Feiern im PANE-CON-CARNE



**Unsere Empfehlung  
auch für Gruppen !**

**Erleben Sie einen unvergesslichen Abend  
mit Ihrer Familie, Freunden oder  
Mitarbeitenden.**

**Trinken und speisen Sie in  
"Ferienstimmung" in unserem  
PANE-CON-CARNE.**

**Gerne beraten wir Sie persönlich.**

## 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  
als Beilage würde wunderbar dazu passen.  
Alternative: kleines Salatbouquet.

4.90



## TORTAS DEL FUEGO (SPANISCHER FLAMMENKUCHEN)



Mit einem kleinen, **grünen** Salat serviert.  
Dünnere Teig belegt mit Crème fraiche und....

**CLASSICO \*** 20.00

Zwiebeln, magerer Schweizer **NATURA**-Speck.

**CAPRESE \*** 21.00

Zwiebeln, Mozzarella, frische Tomaten, Oregano.

**VERDURE \*** 21.00

Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten.

**MADRID \*** 21.00

Zwiebeln, Salami piccante, frische Tomaten.

**SUIZA \*** 22.00

Zwiebeln, **NATURA**-Beinschinken, Bergkäse, frische Tomaten.

**ITALIA \*** 24.00

Zwiebeln, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola.

**ATHENA \*** 24.00

Zwiebeln, Feta, schwarze entsteinte Oliven, Tomaten, Oregano.



## STEINOFEN - PASTA (& - GRATINS)



Mit einem kleinen, **grünen** Salat serviert

„**GRANDE MICHELA**“ Lasagne Bolognese \* 22.90

**NATURA**-Rindfleisch zu einer pikanten Bolognese Sauce kreiert.

**GNOCCHI VERONA** \* 22.90

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

**ROSETTE ROMA** \* 25.90

Feinste Pastaschnecken belegt mit Spinat, gerösteten Pinienkernen, original Mortadella, Grana Padano und Pelati.

**MOUSSAKA** \* 26.90

**NATURA**-Rindfleisch, grillierte Auberginen, Kartoffeln, frische Tomaten, Rosmarin frisch ab Strauch und Thymian. Der Feta und die Oliven werden separat serviert. (15 Min.)

**CAPUNS** - Graubünden \* 25.90

Von Steinböcken empfohlen.

In Mangoldblättern gewickelte Päckchen aus Spätzliteig, Rüepli, Mais, Sellerie, Salsiz und Zucchetti. An einer Käse-Weissweinsauce.

Mit rosa Pfeffer dekoriert. (15-20 Min.)







## FLEISCH VOM SCHLATTHOF (AESCH BL)

**KALBFLEISCH:** Das Kalbfleischsortiment wird grösstenteils von den Gebrüder 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 \*

16.90

Sizilianische Reiskugel gefüllt mit Rindsgulasch-Erbesen, Schinken-Käse, Spinat-Käse oder Aubergine-Parmesan. Serviert in einem Rucolaring, oder mit grünem Salat. Pikante Sauce.

### SALATBOUQUET

17.90

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

Mit gehacktem Schweizer Ei. 20.90

Mit getrockneter, Schweizer Truthahnbrust. 22.90

Mit überbackenem Ziegenkäse **CHÈVRE CHAUD**. 24.90

Kleines Salatbouquet. 12.90

### DON PATATA DI SALATA \*

18.90

Schweizer Ofenkartoffel in einem grünen Mischsalat, begleitet mit Chili und hausgemachter Schnittlauchsauce.

Mit Schwarzwälder Rauchsinken. 22.90

Mit getrockneter, Schweizer Truthahnbrust. 22.90

### RISPENTOMATEN MIT FEINSTEM BUFALA \*

19.90

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

## ROASTBEEF NATURA \*

26.90

Sehr mageres **NATURA**-Rindfleisch mit hausgemachter Tartare-Sauce. Mit rosa Pfeffer dekoriert.

## VITELLO TONNATO \*

28.90

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

## KREUZFAHRT-TELLER \*

28.90

Aufwändige, attraktive Präsentation aus Vitello Tonnato, Roastbeef, Rispentomaten, Büffelmozzarella.

## FISCHKNUSPERLI

25.90



ASC: Fisch aus umweltschonender Fischerei aus Vietnam.

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



