

Genießen Sie

im exquisiten Ambiente unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Um es Ihnen einfacher zu machen, haben wir bereits eine Auswahl an leckeren Menüs für Sie zusammengestellt.

Menü I

Crèmesuppe von der Pastinake mit Piment d'espelette und Wachtelei

Schweinsfilet-Medaillons, Preiselbeer-Rahmjus, Pizokel,
glasierte Trauben und Rahm-Wirz

Gebrannte Crème mit Basler Lächerli-Glace und Birnen-Apfel-Kompott

63

CHF

Menü II

Nüsslisalat in Kartoffel-Dressing mit krossem Speck, Croûtons,
Ei und Röstschalotten

Hirschragout an Apfel-Rotkohl, Petersilien-Spätzli
und Holunder-Crème-Fraîche

Apfelchüechli mit Vanilleglace und Zimt-Zucker

68

CHF

Menü III

Rehroschinken an Waldorfsalat, Mandarinencreme und Nüsslisalat

Kalbsbäggli geschmort in italienischem Landwein auf
Rahm-Bramata und Romanesco

Zimt-Tiramisu mit getränktem Honig-Lebkuchen,
Zwergorangen-Ragout und Rotwein-Glace

74

CHF

Menü IV

Schweizer Lachs gebeizt an Linsen-Gemüsesalat und Meerrettichmousse

Rindsfilet an Portwein-Trüffeljus, gebuttertem Kohlrabi
und Baumnuss-Kroketten

Warmes Schokoladenküchlein an heissen Kirschen
und Tonkabohnen-Glace

94

CHF

