

# Winter - Karte



## Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Blattsalat nach Saison <i>Green leaf salad</i>	8.50
Gemischter Gemüse - und Blattsalat <i>Seasonal mixed salad</i>	10.50
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Haselnussöl <i>Lamb's lettuce with smoked duck breast and hazelnut oil</i>	17.50 als Hauptgang 27.50
Rindstartar maison, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter <i>Home made beef tartar with toasted bread and butter</i>	18.50 als Hauptgang 28.50
Fleischbouillon nature oder mit Sherry <i>Consommé nature or with sherry</i>	9.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbis-Crostini <i>Pumpkin cream soup with pumpkin crostini</i>	10.50

## Hauptgerichte

Duo von Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln an reduzierter Bouillabaisse serviert mit Kartoffeln und Wintergemüse <i>Duo of prawns and scallops on bouillabaisse reduction with potatoes and vegetables</i>	37.50
Jenzers Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Veal sausage with onion sauce and served with rösti</i>	24.50
Baselbieter Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Diced veal with mushrooms and creamy sauce served with rösti</i>	36.50
Rindsfilet «Irish Angus Freiland» (ca.180g) „Marchand de vin“Sauce und Pommes Allumettes <i>Filet of beef « Irish Angus » (180g) with wine sauce and pommes allumettes</i>	44.50
Cordon bleu vom Vollmilchkalb gefüllt mit Kräuter und Käse, dazu Pommes frites <i>Veal Cordon bleu filled with herbs and cheese served with French fries</i>	42.50
Wienerschnitzel vom regionalen Kalb, serviert mit eingelegten Preiselbeeren und Pommes frites <i>Veal escalope served with cranberries and French fries</i>	39.50





# Winter - Karte

## **Mittwoch, 21. März 2018**

Tagessuppe:	Champignoncremesuppe	6.50
Vorspeise:	San Daniele Rohschinken an Spargelsalat	8.50
Tagesteller:	Alpsteiner Pouletschenkel an Estragonsauce <i>serviert mit Tagliatelle und Blattspinat</i>	19.50
Tagesdessert:	Rote Beeren-Crumble mit Vanilleglace	9.50

## **Winter - Weinempfehlung**

*pro Glas 1 dl Fl. 75cl*

<b>Rotwein:</b>	Col di Sasso „Banfi“	7.50	52.00
	<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese; Toscana, Italien</i>		

## **Vegetarische Gerichte**

„Spaghetti all'arrabbiata“ pikant mit Tomaten und Oliven <i>Spicy Spaghetti with tomato sauce and olives</i>	22.50
Risotto serviert mit Winter - Trüffel <i>Risotto served with winter truffel</i>	33.00
Gebratene Polenta mit Pistazien dazu vegetarische Jus und Gemüsevariation <i>Pan fried polenta with pistachios served with vegetable sauce and variation of vegetable</i>	29.50
Hausgemachte Gnocchi auf Blattspinat mit BIO -Spiegelei und Pilz-Bechamelsauce <i>Home made gnocchi on spinach with BIO fried egg and mushroom - bechamel sauce</i>	28.50

## **Wintergerichte**

Gebratene Entenbrust mit Orangensauce dazu kandierte Kumquats Herzoginkartoffeln und Marktgemüse <i>Pan fried duck breast with orange sauce and candied kumquat, duchess potatoes and vegetables</i>	39.00
Wilder junger Steinbutt auf Venere - Reis mit Zitrus - Beurre blanc und Blattspinat <i>Wild jung turbot on Venere rice with citrus beurre blanc and spinach</i>	38.00
Spaghetti „Frutta di Mare“ mit Miesmuscheln, Krevetten und Jakobsmuscheln <i>Spaghetti " Frutta di Mare" with mussel, prawns and scallops</i>	26.50

