



Frühlings - Speisekarte

Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Blattsalat nach Saison mit Hausdressing <i>Green leaf salad with homemade dressing</i>	8.50
Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Hausdressing <i>Seasonal mixed salad with homemade dressing</i>	10.50
Frühlingsbouquet mit zweierlei Spargel, Radieschen-Vinaigrette und Parmaschinken <i>Spring salad with asparagus, radish vinaigrette and Parma ham</i>	17.50 als Hauptgang/main course 27.50
Hausgemachtes Rindstartar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter <i>Home made beef tartar with toasted bread and butter</i>	18.50 als Hauptgang/main course 28.50
Fleischkraftbrühe nature oder mit Sherry <i>Consommé nature or with sherry</i>	9.00
Spargelcremesuppe mit Rohschinken - Crostini <i>Asparagus cream soup with ham crostini</i>	10.50

Hauptgerichte

Spargel (300gr) mit San Daniele Rohschinken und Frühlingskartoffeln dazu Mayonnaise, Vinaigrette oder Sauce Hollandaise <i>Asparagus with San Daniele ham, spring potatoes and mayonnaise, vinaigrette or sauce Hollandaise</i>	37.50
"Jenzers Kalbsbratwurst" mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Veal sausage with onion sauce and served with rösti</i>	24.50
Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Sliced veal with mushrooms and creamy sauce, served with rösti</i>	36.50
Steak vom Baselbieterkalb mit frischer Morchelsauce dazu Frühlingskartoffeln und weissem Spargel <i>Veal steak with fresh morel sauce, spring potatoes and white asparagus</i>	46.50
Cordon bleu vom Vollmilchkalb gefüllt mit Bärlauchpesto und Käse dazu Pommes frites <i>Veal Cordon bleu filled with wild garlic pesto 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



Frühlings - Speisekarte

Sonntag, 29. April 2018

Tagessuppe:	Erbsen-Kokosnuss-Suppe mit Croûtons	7.50
Vorspeise:	Marinierter Lachs «Loch Fyne» <i>dazu Ingwer-Limetten-Mousseline</i>	10.50
Sonntagsbraten:	Baselbieter Kalbshufte <i>serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln</i>	28.50
Tagesdessert:	Erdbeeren Variation mit Vanilleglace	9.50

3-Gang-Menu 45.00

Weinempfehlung

pro Glas 1 dl Fl. 75cl

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

Vegetarische Gerichte

„Spaghetti all'arrabbiata“ pikant mit Tomaten und Oliven <i>Spicy Spaghetti with tomato sauce and olives</i>	22.50
Zweierlei Spargelrisotto serviert mit Parmesansplitter <i>Risotto served with asparagus and Parmesan</i>	25.00
Blätterteig gefüllt mit weisser Spargel- Schnittlauchsauce und Frühlingskartoffeln <i>Puff pastry filled with asparagus - leaves - sauce served with spring potatoes</i>	32.50
Hausgemachte Gnocchi mit Frühlingszwiebeln, frischer Morchelsauce und Gemüse <i>Home made gnocchi with spring onion, fresh morel sauce and vegetables</i>	28.50

Frühlingsgerichte

Gebratene Perlhuhnbrust mit frischer Morchel-Rahmsauce Herzoginkartoffeln und Marktgemüse <i>Pan fried guinea fowl with fresh morel sauce, duchesse potatoes and vegetables</i>	39.00
Medaillons vom Seeteufel auf Spargelrisotto <i>Medallions of monkfish on asparagus risotto</i>	37.00
Rindsfilet «Irish Angus Freiland» (ca.180g) mit einer Bärlauchkruste Rotweinsauce, Frühlingskartoffeln und Marktgemüse <i>Fillet of beef « Irish Angus » (180g) with wild garlic crust, red wine sauce, spring potatoes and vegetable</i>	44.50