

Sommerspeisekarte



Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Blattsalat nach Saison mit Hausdressing <i>Green leaf salad with homemade dressing</i>	9.50
Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Hausdressing <i>Seasonal mixed salad with homemade dressing</i>	11.50
Sommerbouquet mit zweierlei Tomaten, Mini-Mozzarella, Bresaola und Basilikum-Vinaigrette	17.50
<i>Summer salad with tomatoes, basil vinaigrette, mini mozzarella and Bresaola</i>	als Hauptgang/main course 27.50
Hausgemachtes Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter <i>Homemade beef tartar with toasted bread and butter</i>	18.50
	als Hauptgang/main course 28.50
Vitello tonnato "Classic" <i>Sliced veal with tuna sauce</i>	16.00
	als Hauptgang/main course 29.00
Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Crostini mit marinierten Crevetten <i>Cold cucumber soup with yoghurt and marinated prawn crostini</i>	10.50
Warme Peperonisuppe mit Ziegenkäsestrudel <i>Peperoni soup with puff pastry filled with goat cheese</i>	10.50

Hauptgerichte

Wild-Riesencrevetten vom Grill auf Peperoni-Chorizo-Reis <i>Grilled wild king prawns on peperoni-chorizo-rice</i>	38.50
Steak vom Baselbieter Kalb mit sautierten Eierschwämmli und Kräuterjus dazu Pommes allumettes und Marktgemüse <i>Veal steak with sautéed chanterelle, herbs jus, pommes allumettes and vegetables</i>	46.50
"Jenzers Kalbsbratwurst" mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Veal sausage with onion sauce and served with rösti</i>	24.50
Geschnetzeltetes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Sliced veal with mushrooms and creamy sauce, served with rösti</i>	36.50
Wienerschnitzel vom regionalen Kalb, serviert mit eingelegten Preiselbeeren und Pommes frites <i>Veal escalope served with cranberries and French fries</i>	39.50



Sommerspeisekarte



Montag, 16. Juli 2018

Tagessuppe:	Spinatcremesuppe	6.50
Vorspeise:	Anatolische Auberginensalat mit Taboulé	8.50
Tagesteller:	Kalbsnieren vom Baselbiet an Senfsauce <i>serviert mit Quarkspätzle, Erbsen und Rüebl</i>	19.50
Tagesdessert:	Dulce de leche-Glace mit lauwarmen Aprikosen	8.50

Weinempfehlung

pro Glas 1 dl Fl. 1.5 l

Rotwein:	Reserve de l'Élysée	7.50	105.00
	<i>Alicante Bouschet; Vin de Pays d'Oc, Frankreich, Jahr 2017</i>		

Vegetarische Gerichte

"Spaghetti all'arrabbiata" pikant, mit Tomaten und Oliven <i>Spicy Spaghetti with tomato sauce and olives</i>	22.50
Risotto mit Artischocken, Tomaten, Rucola und Pinienkerne <i>Risotto served with artichokes, tomatoes, rocket and pine nuts</i>	26.00
Hausgemachte Gnocchi mit Ratatouille und Basilikumsauce <i>Homemade gnocchi with ratatouille and basil sauce</i>	29.50

Sommergerichte

Sautierte Maispouardenbrust garniert mit Salat und Kräuterquark <i>Sautéed chicken breast garnish with salad and curd cheese with herbs</i>	34.00
Bouillabaisse mit St. Petersfischfilet, Croûtons und Kartoffeln <i>Bouillabaisse with John Dory filet, croutons and potatoes</i>	38.00
Rindsfilet «Irish Angus Freiland» (ca.180g) an mediterraner Kräuterkruste dazu Bratkartoffeln und saisonales Gemüse <i>Beef fillet « Irish Angus » (180g) with wild Mediterranean crust, pan fried potatoes and vegetable</i>	44.50

« Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal. »

