



Winterspeisekarte

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
Nüssli - und Rucolasalat mit Würfeln vom marinierten Saibling und Zitrusdressing	17.50
<i>Lamb's lettuce and rocket salad with cubes of char and citrus dressing</i> als Hauptgang	27.50
Wintersalat mit Bündnerfleisch an Kürbisessig, Bauernspeck und Sbrinz-Späne dazu Haselnuss-Vinaigrette <i>Winter salad with air-dried meat on pumpkin vinegar, bacon, Sbrinz and hazelnut dressing</i>	17.50
Hausgemachtes Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot & Butter	18.50
<i>Homemade beef tartar with toasted bread & butter</i> als Hauptgang/main course	28.50
Fleischbouillon nature oder mit Sherry <i>Clear soup, upon re-quest with sherry</i>	9.00
Pfälzerrüebli-Suppe mit getrockneten Aprikosen und Windbeutel mit Ingwer und Frischkäse <i>Pfälzer carrot soup with air dried apricot and ginger-fresh cheese-profiterole</i>	10.50

Hauptgerichte

Freiland Schweinsbäggli-Eintopf "Ungarische Art" mit Kartoffeln und Gemüse <i>Pork-cheek stew «Hungarian style» with potatoes and vegetables</i>	29.50
«Jenzers Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Jenzer veal sausage with onion sauce, served with rösti</i>	24.50
Geschnetzeltetes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Sliced veal with mushrooms, creamy sauce, served with rösti</i>	36.50
Rindsfilet «Irish Angus Freiland» (ca.180g) mit Schalottenkonfitüre, dazu Streichholzkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Filet of beef « Irish Angus » (180g) with shallots jam, matchstick potatoes and vegetables</i>	46.50
Wienerschnitzel vom regionalen Kalb, serviert mit Zitronen-Mayonnaise und Pommes frites	39.50
<i>Veal escalope served with lemon mayonnaise and French fries</i>	kl. Port. 30.50

Fleisch- & Fischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel FR, Lamm CH, Schwein CH,
Steinbutt FAO21, Saibling Island
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices in CHF and incl. VAT



Winterspeisekarte

Sonntag, 20. Januar 2019

Tagessuppe:	Safran - Fischsuppe mit Muscheln	7.50
Vorspeise:	Marinierter schottischer Lachs <i>mit Granny Smith - Crème</i>	11.50
Sonntagsbraten:	Entrecôte vom Weidenrind mit Sauce béarnaise <i>dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse</i>	28.50
Tagesdessert:	Maroni - Tiramisu	9.50

3-Gang-Menu 45.00

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 serviert mit schwarzem Wintertrüffel <i>Risotto served with black winter truffle</i>	33.00
Hausgemachte Gnocchi auf Blattspinat mit Gorgonzola und Nüssen, dazu Moscato d'Asti - Birne <i>Homemade gnocchi on spinach with gorgonzola and Moscato d'Asti - bear and nut</i>	29.50

Wintergerichte

Geröstete Perlhuhnbrust mit Glühwein-Zwetschgen, Portweinjus, Kroketten und Gemüse <i>Roasted Guinea fowl breast with mulled wine-plums, Porto jus, croquettes and vegetables</i>	39.00
Filet vom Steinbutt auf Blattspinat und Tintenfischnudeln, dazu Champagnersauce <i>Filet of turbot on spinach and squid ink pasta served with champagne sauce</i>	44.00
Lammrückenfilet aus dem Berner Oberland auf Belugalinsen, dazu Bratkartoffeln und Thymianjus <i>Saddle of lamb on Beluga lentils served with potatoes and thyme jus</i>	39.00
Paillard vom regionlen Kalb auf Kartoffelpüree mit Wintertrüffel und Gemüse <i>Veal paillard with mashed potatoes on truffle and vegetables</i>	44.50

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

*Fleisch- & Fischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel FR, Lamm CH, Schwein CH,
Steinbutt FAO21, Saibling Island
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices in CHF and incl. VAT*