



Herbstspeisekarte

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
Nüsslisalat mit Speck vom Freilandsäuli, Wachtelei, Haselnussdressing und Croûtons <i>Lamb's lettuce with bacon, quail, hazelnut oil and croutons</i>	17.50 als Hauptgang 27.50
Herbstsalat mit geräucherter Entenbrust, Frischkäse-Crostini mit Preiselbeeren und Kürbiskernöl – Vinaigrette <i>Autumn salad with smoked duck breast, fresh cheese crostini with cranberries and pumpkin oil vinaigrette</i>	17.50
Hausgemachtes Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot & Butter <i>Homemade beef tartar with toasted bread & butter</i>	18.50 als Hauptgang/main course 28.50
Fleischbouillon nature oder mit Sherry <i>Consommé nature or with sherry</i>	9.00
Kürbiscremesuppe mit Orangenzeste und Entenbrust-Crostini <i>Pumpkin cream soup with orange zest and duck breast crostini</i>	10.50

Hauptgerichte

Meeresfrüchte- und Krustentiereintopf an Safransauce mit Kartoffeln und Gemüse <i>Seafood and shellfish with saffron sauce, potatoes and vegetables</i>	39.50
«Jenzers Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce & Rösti <i>Veal sausage with onion sauce, served with rösti</i>	24.50
Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Sliced veal with mushrooms, creamy sauce, serve with rösti</i>	36.50
Rindsfilet « Irish Angus Freiland » (ca.180g) mit Trüffel-Entenleber-Kruste an Portweinjus und Streichholzkartoffeln <i>Filet of beef « Irish Angus » (180g) with truffle-duck lever-crust and pommes allumettes</i>	46.50
Wienerschnitzel vom regionalen Kalb, serviert mit eingelegten Preiselbeeren und Pommes frites <i>Veal escalope served with cranberries and French fries</i>	39.50 kl. Port. 30.50





Herbstspeisekarte

Mittwoch, 17. Oktober 2018

Tagessuppe:	Wiringsuppe mit Speck	6.50
Vorspeise:	Herbstsalat mit Waldpilzen, Croûtons und Nüssen	8.50
Mittagsteller:	Kalbshalsbraten an Jus serviert mit Rahmkohlrabi und Nudeln	19.50
Tagesdessert:	Caramelköpfler mit Schlagrahm	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 serviert mit sautierten gemischten Pilzen, Kürbis und Schnittlauch <i>Risotto served with mixed mushrooms, pumpkin and leaves</i>	28.50
Hausgemachte Gnocchi auf Rahmwirsing mit Rotweibirne, Patisson und Maroni <i>Homemade gnocchi on creamy savoy cabbage with red wine pear, Patisson and chestnut</i>	29.50

Herbstgerichte

Geröstete Perlhuhnbrust mit kandierter Melone, Portweinjus, Kroketten und Gemüse <i>Roasted Guinea fowl breast with melon, Porto jus, croquettes and vegetables</i>	39.00
Rehpfeffer serviert mit Herbstgarnitur und Quarkspätzli <i>Deer ragout served with autumn garnish and quark spätzle</i>	39.50
Rehmedaillons mit sautierten Pilzen, Wildsauce, Quarkspätzli und Herbstgarnitur <i>Deer medallions with mushrooms, game sauce, quark spätzle and autumn garnish</i>	44.50
Sautiertes Saiblingsfilet auf Wirsing an Beurre blanc mit Gewürztraminer und Randen-Kartoffeln <i>Sautéed car filet on savoy cabbage, beurre blanc with Gewürztraminer and beetroot potatoes</i>	38.50

« 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, Reh AUT, Muscheln NLD, Scampi ZAF,
Jakobsmuscheln & Krevetten ARG

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Tous les prix en franc suisse et incl. TVA