

# Sommerspeisekarte



## Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Blattsalat nach Saison mit Hausdressing <i>Salade verte de saison avec vinaigrette maison</i>	9.50
Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Hausdressing <i>Salade mêlée de saison avec vinaigrette maison</i>	11.50
Sommersalatbouquet mit Baselbieterrindstrockenfleisch Streifen, Zucchetti und Tomatenwürfel, dazu Schnittlauch-Hüttenkäse-Crostini	17.50 als Hauptgang 27.50
<i>Bouquet de salade estivale avec lanières de viande séchée, avec crostini au fromage cottage et ciboulette</i>	
Hausgemachtes Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot & Butter <i>Tartare de bœuf maison servi avec pain grillé et beurre</i>	18.50 als Hauptgang/en plat de résistance 28.50
Vitello tonnato «Classic» <i>Vitello tonnato «Classic»</i>	16.50 als Hauptgang/en plat de résistance 29.50
Kalte Wassermelonensuppe mit Prosecco und Crostini mit Trockenfleisch <i>Soupe de pastèque froide au prosecco et crostini à la viande séchée</i>	11.50

## Hauptgerichte

Wild-Riesencrevetten vom Grill auf Safran-Tomaten-Risotto <i>Crevettes géantes sauvages grillée sur légumes et couscous à la tomate</i>	38.50
«Jenzers Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Saucisse de veau de Jenzer aux oignons et Rösti</i>	24.50
Geschnetzeltes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Emincé de veau avec sauce aux champignons et rösti</i>	36.50
Wienerschnitzel vom regionalen Kalb, serviert mit Kräuter-Mayonnaise und Pommes frites	39.50 kl. Port./petite portion 30.50
<i>Escalope de veau «viennoise» avec mayonnaise aux herbes et pommes frites</i>	
Paillard vom regionalem Kalb auf Risotto mit Eierschwämmli und Kalbsjus <i>Paillard de veau sur Risotto avec chanterelles et jus de veau</i>	39.50
Wurstsalat mit Greyerzer Käse, gemischter Gemüse- und Blattsalat, dazu Pommes frites	23.50
<i>Salade de saucisses avec fromage de Gruyère, salade mêlée et pommes frites</i>	



# Sommerspeisekarte

## Täglich wechselnder Mittagsteller\*

**19.50**

*\*Es het solang`s het.*

## Weinempfehlung

pro Glas 1 dl Fl. 1.5 l

### **Rotwein:**

Reserve de l`Élysée

7.50

105.00

*Alicante Bouschet; Vin de Pays d'Oc, Frankreich, Jahr 2017*

## **Vegetarische Gerichte**

«Spaghetti all'arrabbiata» pikant mit Tomaten und Oliven <i>Spaghetti aux tomates et olives (piquant)</i>	22.50
Risotto mit Eierschwämmli und Sbrinz, dazu Lauchzwiebel <i>Risotto avec chanterelles, ognion de printemps et Sbrinz</i>	27.50
Hausgemachte Gnocchi auf Blattspinat und Mozzarella Perlen <i>Gnocchi fait maison sur épinard et Mozzarella</i>	28.50

## **Sommergerichte**

Rindsfilet «Irish Angus Freiland» (ca.180g) mit Peperoni-Cruste und Balsamico – Jus dazu Streichholzkartoffeln und Marktgemüse <i>Filet de boeuf élevé en plein air (180g) croute aux poivrons, jus balsamique pommes allumettes et légumes</i>	46.50
Grillierte Seeteufelmedaillons auf Caponata und Gnocchi <i>Medaillon de lotto sur caponata et gnocchi</i>	39.00
Sautierte Alpstein Pouletbrust garniert mit Salat und Kräuter-Rahm-Quark <i>Suprême de poulet Alpstein rôti, garni avec salade et crème aux herbes</i>	34.50
Lammrückenfilet aus dem Berner Oberland mit lauwarmer Pesto, dazu Bratkartoffel und Marktgemüse <i>Piece de selle d'agneau de l'Oberland bernois, pesto tiède, pommes de terre sautées et légumes</i>	39.00

«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, Lamm CH, Geflügel FR,  
Wolfsbarsch GRC, Krevetten ARG  
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices in CHF and incl. VAT

  
**Natura-Qualität**  
Familientradition seit 1898