

Herbstspeisekarte



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
Nüsslisalat mit Speck vom Freilandsäuli, Wachtelei, Haselnussdressing und Croûtons <i>Salade de mâche aux lardons, croûtons, œuf de caille avec vinaigrette à la noisette</i>	17.50 Hauptgang 27.50
Herbstsalat mit geräucherter Entenbrust, Frischkäse-Crostini mit Preiselbeeren und Kürbiskernöl – Vinaigrette <i>Salade d'automne aux magret fumè, Fromage frais sur croûtons et aïelles vinaigrette à l'huile de potiron</i>	17.50
Hausgemachtes Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter <i>Tartare de bœuf maison servi avec pain grillé et beurre</i>	18.50 Hauptgang 28.50
Fleischbouillon nature oder mit Sherry <i>Consommé nature ou au sherry</i>	9.00
Kürbiscremesuppe mit Orangenzeste und Entenbrust-Crostini <i>Crème de potiron aux zestes d'orange avec magret de canard sur croûtons</i>	10.50

Hauptgerichte

Meeresfrüchte- und Krustentiereintopf an Safransauce mit Kartoffeln und Gemüse <i>Marmite de St Jacques, Crevettes, langoustine et moules sauce au safran pommes rondelles et légumes</i>	39.50
«Jenzers Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Saucisse de veau 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
Rindsfilet « Irish Angus Freiland » (ca.180g) mit Trüffel-Entenleber-Kruste an Portweinjus und Streichholzkartoffeln <i>Filet de bœuf « Irish Angus » avec une croûte à la truffe et frois gras, jus au Porto et pommes allumettes</i>	46.50
Wienerschnitzel vom regionalen Kalb, serviert mit eingelegten Preiselbeeren und Pommes frites <i>Escalope de veau «viennoise» avec aïelles et pommes frites</i>	39.50 kl. Port. 30.50



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



Herbstspeisekarte

Täglich wechselnder Mittagsteller

19.50

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</i>	22.50
Risotto serviert mit sautierten gemischten Pilzen, Kürbis und Schnittlauch <i>Risotto servi avec poelée de champignons, potiron et ciboulette</i>	28.50
Hausgemachte Gnocchi auf Rahmwirsing mit Rotweibirne, Patisson und Maroni <i>Gnocchi fait maison sur choux frisé a la crème poire vin rouge, Patisson et Marron</i>	29.50

Herbstgerichte

Geröstete Perlhuhnbrust mit kandierter Melone, Portweinjus, Kroketten und Gemüse <i>Suprême de pintade rôti, melon confit, croquettes et légumes du marché</i>	39.00
Rehpfeffer serviert mit Herbstgarnitur und Quarkspätzli <i>Civet de chevreuil à l'ancienne avec garniture d'automne et spätzli au séré</i>	39.50
Rehmedaillons mit sautierten Pilzen, Wildsauce, Quarkspätzli und Herbstgarnitur <i>Médailon de chevreuil avec champignons sautés, Jus de gibier Frisette au séré et garniture automne</i>	44.50
Sautiertes Saiblingsfilet auf Wirsing an Beurre blanc mit Gewürztraminer und Randen-Kartoffeln <i>Filet d'omble chevalier sauté sur choux frisé, beurre blanc au Gewürztraminer et pommes betterave</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