

Suppen Kürbis-Kokos-Cremesuppe Kürbisöl		12.00
Tomatencremesuppe Basilikumrahm		12.00
Salate		
Blattsalat mit Sprossen		9.00
Gemischter Salat		12.00
Nüsslisalat		12.00
mit gehacktem Freiland-Ei		+ 2.00
mit Speck		+ 2.00
mit Croûtons		+ 2.00
	kleine Port.	ganze Port.
Bunter Salatteller	15.00	18.00
Bunter Salatteller Avocado Grapefruit	20.00	24.00
Bunter Salatteller Cervelat Greyerzer Rote Zwiebeln	20.00	24.00
Bunter Salatteller Pilze Baumnüsse Trauben	20.00	24.00

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen: Italienisch | Französisch | Kürbis-Balsamico



Vorspeisen	kleine Port.	ganze Port.
Norwegischer Rauchlachs Meerrettichschaum Zitronenschnitz rote Zwiebeln Kapern	18.00	24.00
Gebratene Wachtelbrust Kürbis-Apfel-Tatar Holunder-Aceto	24.00	
Steinpilz-Tortelli Kräuterrahmsauce	20.00	
Auch als vegetarischer Hauptgang erhältlich	26.00	
	70 g	130 g
Tatar vom Schweizer Rind Toast Butter Rote Zwiebeln Kapern	25.00	35.00
Whisky		+ 3.00
Cognac		+ 3.00
Hauptgänge Vegetarisch		
Im Rotwein geschmortes Rotkraut Spätzli Rosenkohl Maroni Waldpilzrahmsauce		28.00
Eierschwämmli-Risotto frittierter Salbei Pinienkerne		28.00



Hauptgänge Fisch & Krustentiere	kleine Port.	ganze Port.
Spaghetti al Limone Basilikum gebratene Riesencrevetten	28.00	32.00
Ganze Forelle blau - vom Orishof in Liestal Salzkartoffeln Spinat flüssige Zitronenbutter		38.00
Ganze Forelle Müllerinart - vom Orishof in Liestal Salzkartoffeln Spinat flüssige Nussbutter		38.00
Gebratenes Kabeljaurückenfilet Wirsing Dijon-Senfsauce Schnittlauch Wildreis	28.00	34.00
Hauptgänge Fleisch		
Sautiertes Rindsfilet Pilzsauce Kartoffelstock Wirsing		50.00
Gebratene Hasenfilets Riesling-Morchel-Rahmsauce Spätzli Rotkraut		38.00
Rehpfeffer Spätzli Rotkraut Maroni	30.00	34.00
Rehgeschnetzeltes Wacholderrahmsauce Spätzli Rosenkohl Maroni	34.00	40.00
Unsere Klassiker		
Wiener Schnitzel Pommes frites Broccoli	36.00	42.00
Gebratene Kalbsleber Kräuter Rösti	30.00	36.00
Geschnetzelte Kalbsleber Madeirasauce Rösti	32.00	38.00



Desserts	kleine Port.	ganze Port.
Herbstliches Cremetrio Schokolade Mokka Caramel		14.50
Dreifarbige Schokoladen-Schnitte kandierte Orangen		14.50
Vermicelles Rahm	8.50	10.50
Caramelköpfli Rahm		10.00
Coupes		
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleglace Rahm Meringue	11.50	13.50
liskaffi Mokkaglace Espresso Rahm	11.50	14.00
Coupe Dänemark Vanilleglace warme Schokoladensauce Mandeln Rahm	11.50	14.00
Apfel-Eisbecher Apfelsorbet pochierter Apfel Calvados-Rahm Caramelsauce	11.50	14.00
Herbst Coupe Baumnussglace Vanilleglace Amaretti Schweizer Tannenschnaps-Likör	11.50	14.00
Glace-Aromen: Vanille Schokolade Baumnuss Mokka Erdbeer		
Sorbet-Aromen: Apfel Zitrone Blutorange Mango		
Kugel Glace oder Sorbet		4.00
Portion Rahm		1.80



Wir beziehen unsere Fleisch- und Geflügelprodukte von den ISO-zertifizierten Lieferanten: G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / Grauwiler Fleisch AG, 4025 Basel

Des Weiteren beziehen wir Fleischprodukte von: Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

Herkunftsländer unserer Fleischsorten

Kalbfleisch	Schweiz	
Kalbsleber	Schweiz	
Rindfilet	Australien	
Rebhuhn	Frankreich / England	
Rehfleisch	Europa	
Rehpfeffer	Österreich	
Wachtel Suprême	Frankreich	

Wir beziehen Freilandeier vom Fam. Leuenberger Geflügelhof Halde, 4417 Ziefen.

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den ISO-zertifiziertem Lieferanten: G. Bianchi AG, 5621 Zufikon

Herkunftsländer unserer Fischsorten und Krustentiere

Riesencrevetten	Vietnam	Zucht/ASC
Ganze Forelle	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Kabeljau	Holland	Wild
Rauchlachs	Norwegen	Zucht

Herkunft Produktion und Produkte Brot

Grossbrote und div. Brötchen auf dem Frühstücksbuffet	Schweiz	Ackle Bäckerei, Rheinfelden
Butter-, Rustico-, Laugengipfel	Schweiz	Romer's Hausbäckerei
Tischsemmel hell, Weggli, Butterzopf, Parisette	Schweiz	Romer's Hausbäckerei