

Saisonmenu

Tatar von der Jakobsmuschel mit Passionsfrucht und Hibiskus-Chili-Gel

Tartare de coquilles Saint-Jacques aux fruits de la passion et gel au hibiscus et chili
Scallop tartare with passion fruit and hibiscus-chilli gel



Kressecremesuppe mit gebratener Riesencrevette

Velouté de cresson avec crevette géante rôtie
Cress cream soup with fried giant shrimp



Gebratenes Filet vom Swiss Lachs auf Safran-Fenchel mit Baselbieter Sauvignon Blanc-Sabayon und Wildreis

Filet de saumon suisse sauté sur fenouil safrané
avec sabayon de Sauvignon Blanc du Pays de Bâle et riz sauvage
Sautéed fillet of Swiss salmon on saffron fennel
with Sabayon from Baselbieter Sauvignon Blanc, wild rice

oder

ou/or

Kalbssteak mit Aprikosen und Lavendelblütenhonig Bratkartoffel-Würfel mit roten Zwiebeln, grillierte Zucchini

Steak de veau aux abricots et au miel de fleurs de lavande
pommes de terre rissolées en cubes avec oignons rouges, courgettes grillées
Veal steak with apricots and lavender blossom honey
fried potato cubes with red onions, grilled courgettes



Limoncello-Panna cotta mit marinierten Erdbeeren und Grapefruitsorbet

Panna cotta au limoncello avec fraises marinées et sorbet de pamplemousse
Limoncello panna cotta with marinated strawberries and grapefruit sorbet

4-Gang Menu mit Fleischhauptgang CHF 89.00

4-Gang Menu mit Fischhauptgang CHF 85.00