

Speisekarte Rheinterrasse

Aperitifs

Prosecco Superiore DOCG Brut		10 cl	8.50
Champagner Louis Roederer Brut Premier		10 cl	14.00
Kir Royal		10 cl	15.00
Kir		10 cl	7.50
Hugo		18 cl	10.50
Aperol Sprizz		18 cl	10.50
Campari	23%	4 cl	8.50
Cynar	16%	4 cl	8.50
Martini bianco / rosso	15%	4 cl	8.00
Pernod	40%	4 cl	9.50
Mineralwasser oder Orangensaft		10 cl	1.50

Weine im Offenausschank

Weissweine

Magdener Blanc de Noir 2018 - Pinot Noir		10 cl	5.50
Familie Oskar Roduner, Rheinfelden, Schweiz			
Cuvée d'Or blanche 2016 - Riesling-Silvaner, Kerner & Gutedel		10 cl	6.50
Siebe Dupf Kellerei, Liestal			
Riff 2016 - Pinot Grigio		10 cl	5.50
Progeto Lageder, Veneto, Italien			
Just Chardonnay 2017 - Chardonnay		10 cl	6.80
Weingut Gruber Röschitz, Weinviertel, Österreich			

Roséwein

Magdener Rosé 2017 - Blauburgunder		10 cl	5.50
Familie Oskar Roduner, Rheinfelden, Schweiz			

Rotweine

Magdener „Cru Bernhard“ 2017 - Pinot Noir		10 cl	6.50
Familie Treier, Magden			
Cuvée d'Or rouge 2015 - Pinot Noir & Cabernet Dorsa		10 cl	6.50
Siebe Dupf Kellerei, Liestal			
Rioja Crianza 2015 - Tempranillo		10 cl	5.60
Bodegas Ontañon, Rioja, Spanien			
Just Zweigelt 2017 - Zweigelt		10 cl	6.80
Weingut Ernst, Burgenland, Österreich			

BEACHTEN SIE UNSERE ZUSÄTZLICHEN OFFENWEINE IM MONATSANGEBOT...

Vorspeisen	1/2	1/1
Entrées / starters		
Vitello Tonnato – Tranchen vom Kalbsbraten mit Thonsauce	18.00	23.00
Vitello Tonnato – tranches de rôti de veau à la sauce crème de thon Vitello Tonnato – sliced veal meat with tuna-cream sauce		
Kaltes Roastbeef fein geschnitten mit Kräuter-Quark-Mayonnaise	19.50	24.00
Fine tranches de rosbif froid à la mayonnaise au fromage blanc et herbes Cold roastbeef slices with curd-herb-mayonnaise		
Antipasti-Teller mit Grillgemüse, Parmaschinken und Pecorino	20.00	24.00
Assiette d’anti pasti – légumes grillés, jambon de Parma et pecorino Antipasti platter – grilled vegetables, Parma ham and pecorino		
Beefsteak-Tatar mit Toast und Butter	24.00	30.00
Tartare de bœuf au toast et beurre Beefsteak tartar with toast and butter		
parfümiert mit Whisky oder Cognac	+ 3.00	+ 3.00
parfumé au whisky ou Cognac flavoured with Whisky or Cognac		
3 gebratene Garnelen mit Basilikumbutter auf Zucchettisalat		22.00
3 crevettes géantes grillées au beurre au basilic sur salade de courgettes 3 grilled jumbo shrimps with basil butter on gourgette salad		
Suppen		
Soupes / soups		
Kokosnuss-Zitronengrassuppe mit Poulet		11.00
Soupe de noix de coco et citronnelle aux viande de poulet Coconut-lemongrass soup with chicken meat		
Zuckerschotencremesuppe mit Pfefferminze		9.00
Crème de pois gourmand à la menthe / Sugar pea creamsoup with peppermint		

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Salate

Salades / salads

Kleiner Blattsalat mit Sprossen

8.00

Salade verte aux pousses
Leaf salads with sprouts

Kleiner gemischter Salat

10.00

Salade m el ee / mixed salads

Salatteller mit Eisbergsalat...

Assiette de laitue Iceberg / Platter with iceberg lettuce

...wählen Sie dazu Ihre Toppings:

Condiments au choix / choose your salad toppings:

& gebratenen Pouletbruststreifen, knusprigem Speck und Cro tons

22.00

&  minc  de poulet saut e, lard et cro tons
& saut eed chickenbreast slices, bacon and croutons

& gebratenen Rindsfiletstreifen und Kirschtomaten

26.00

& lani eres de filet de b euf saut ees et tomates cerises
& saut eed beef fillet slices and cherry tomatoes

& Rauchlachs, Avocado und Grapefruitfilets

22.00

& saumon fum e, avocat et pamplemousse
& smoked salmon, avocado and grapefruit

& Melone, Himbeeren und Kernen

19.50

& melon, framboises et m elange de graines
& melon, raspberries and kernels

...und eine unserer feinen Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Thousand Island ♦ Roquefort

Sauce au choix: Italienne, French, balsamique, thousand-island ou roquefort
Salad dressings at your choice: French, Italien, balsamic, thousand-island or roquefort

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Hauptgänge Vegetarisch

Végétariens/ vegetarian

Kartoffel-Getreidegalletten mit provenzalischem Gemüseragout 22.00

Galettes de pommes de terre et céréales au ragout de légumes provençales
Potato-cereal-galettes with Provençal vegetable stew

Penne mit Gemüsebolognese 22.00

Penne à la sauce bolognaise de légumes
Penne with vegetable-bolognese sauce

Hauptgänge Fisch & Krustentiere 1/2 1/1

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Sautiertes Seeteufelfilet an Zitronengrassauce mit Gemüse Couscous 43.00

Filet de lotte sauté sur sauce à la citronnelle avec couscous aux légumes
Sautéed fillet of anglerfish with lemongrass sauce and vegetable couscous

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Kapern-Butter 29.00 34.00

Reis und Blattspinat

Filet de sandre sauté au beurre au citron et câpres, servi au riz et épinards en branches
Sautéed pikeperch fillet on lemon-caper-butter, served with rice and leaf spinach

Sautiertes Goldbrassenfilet an Fenchelsauce 36.00

dazu Zitronen-Basilikum-Tagliatelle

Filet de dorade royale sauté à la sauce au fenouil, tagliatelle au citron et basilic
Sautéed fillet of gilthead seabream with fennel sauce and lemon-basil-tagliatelle

Sautiertes Lachsfilet und Riesencrevetten auf Tomaten-Olivenfondue 33.00 38.00

Petersilienkartoffeln und Zucchini

Filet de saumon et crevettes géantes sautés sur fondue de tomates et olives
pommes de terre au ciboulette et courgettes
Sautéed salmon fillet and giant shrimps on tomato-olive-fondue
served with potatoes with chive and courgettes

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Hauptgänge Fleisch

1/2

1/1

Viandes / meat dishes

Gebratenes Rindsfilet mit Pfefferkruste auf Schalottenconfit und Jus dazu Kartoffelkroketten und zweierlei Karotten **48.00**

Filet de bœuf rôti à la croute de poivre, sur confit d'échalotes et jus
servi aux croquettes de pommes de terre et carottes
Roasted beef fillet with pepper crust, on shallot confit and meat gravy
served with potato croquettes and carrots

Gebratenes Kalbssteak an leichter Sauce vom schwarzen Knoblauch dazu Nudeln mit Gemüsestreifen **46.00**

Steak de veau rôti, sauce légère à l'ail noir, servi avec pâtes aux légumes
Roasted veal fillet with a light sauce of black garlic, served with vegetable-noodles

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräutern dazu knusprige Rösti **27.50** **34.00**

Émincé de foie de veau rôti au beurre et fines herbes, servi avec rösti
Sliced calf's liver fried in butter with fresh herbs, served with roesti

Geschnetzelte Kalbsleber an Madeirasauce dazu knusprige Rösti **27.50** **34.00**

Émincé de foie de veau rôti à la sauce Madère, servi avec rösti
Sliced calf's liver on Madeira sauce, served with roesti

Pouletbrust im Kokosmantel auf Currysauce serviert mit Jasminreis und Zuckerschoten **30.00**

Suprême de poulet pané à la noix de coco sur sauce au curry, riz au Jasmin et pois gourmands
Chicken breast coated with coconut flakes on curry sauce, jasmine rice and sugar peas

Gebratenes Lammrentrecôte mit Pinienkern-Rosmarinkruste auf Portweinjus serviert mit Pommes Noisettes und Ratatouille **34.00** **38.00**

Entrecôte d'agneau sautée à la croûte aux pignons et romarin, jus au Porto
servi aux pommes noisettes et ratatouille
Entrecôte of lamb coated with pine nuts and rosemary on portwine gravy
served with pommes noisettes and ratatouille

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Käseauswahl

Sélection de fromages / cheese selection

Kleine Portion (3 Sorten)

petite portion (3 sorte) / small portion (3 sort)

6.50

Mittlere Portion (5 Sorten)

moyen portion (5 sorte) / middle (5 sort)

9.50

Desserts

Desserts / desserts

Quarkschnitte mit Limone

Tranche de gâteau à la crème de fromages blanc et citron vert
Slice of lime cream cake

9.50

Crème Brûlée und Sorbet von der Himbeere

Crème brûlée et sorbet framboise
Burned cream and sorbet of raspberry

11.00

Bretonisches Sable mit Vanilleglace und Früchtegarniture

Sablé breton à la glace vanille et garniture de fruits
Breton sable with vanilla ice cream and fruit garniture

11.00

Marmoriertes Kirschparfait

Parfait marbré aux cerises
Marbled cherry ice parfait

11.00

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Summertime		
Himbeer- und Zitronensorbet mit Melonensalat und Rahm	11.00	13.50
Sorbet framboises et citron, salade de melon et chantilly Raspberry and lemon sorbet with melon salad and whipped cream		
Coupe Jambalaya	11.00	13.50
Kokosnussglace und Mangosorbet mit Kiwi-Ananassalat		
Glace noix de coco et sorbet mangue à la salade de kiwi et ananas Coconut ice cream and mango sorbet with kiwi-pineapple-salad		
Bananen Split		13.50
Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce und Rahm		
Glace vanille et banane, sauce chocolat et chantilly Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce and whipped cream		
Eiskaffee Copacabana	10.50	13.00
Moccaglace mit Espresso und Rahm		
Glace café à la chantilly et un espresso Coffee ice cream with espresso and whipped cream		
Coupe Dänemark	10.50	13.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce, Mandeln und Rahm		
Glace vanille, sauce au chocolat chaude, amandes et chantilly Vanilla ice cream with warm chocolate sauce, almonds and whipped cream		
Coupe Pina Colada	11.00	13.50
Kokosglace mit Ananassalat, weissem Rum und Rahm		
Glace noix de coco à la salade d'ananas, rhum blanc et chantilly Coconut ice cream with pineapple salad, white rum and whipped cream		

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Coupes	1/2	1/1
Coupes / coupes		
Coupe Fitness	11.00	13.50
Joghurtglace mit frischen Beeren und Rahm		
Glace de yaourt aux baies frais et chantilly		
Yoghurt ice cream with fresh berries and whipped cream		
Coupe Brownie	11.00	13.50
Vanille- und Schokoladenglace mit Browniestücken und Rahm		
Glace vanille et chocolat aux morceaux de brownie et chantilly		
Vanilla and chocolate ice cream with brownies and whipped cream		
Glace-Aromen: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca, Kokosnuss und Joghurt		
Arômes de glace: vanille, chocolat, fraises, café, noix de coco et yaourt		
Ice cream flavours: vanilla, chocolate, strawberry, coffee, coconut and yoghurt		
Sorbet-Aromen: Zitrone, Mango, Himbeere und Aprikose		
Arômes de sorbets: citron, mangue, framboise et abricot		
Sorbet flavours: lemon, mango, raspberry and apricot		
Kugel Glace oder Sorbet:		3.80
Boule de glace ou sorbet / Scoop ice cream or sorbet		
Portion Rahm:		1.50
Portion de chantilly / Portion of whipped cream		

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Mineralwasser

Arkina blau (ohne Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
Arkina grün (wenig Kohlensäure)	35 cl	4.50
	50 cl	6.10
Rhäzünser (mit Kohlensäure)	40 cl	4.90
	80 cl	8.90
Hahnenwasser	20 cl	2.00
	30 cl	2.50
	50 cl	3.50

Das Hahnenwasser wird ausschliesslich dann berechnet, wenn keine weiteren Getränke konsumiert werden.

Süssgetränke

San Pellegrino - Sanbitter	10 cl	5.20
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	20 cl	4.60
Elmer Citro	30 cl	4.20
Sinalco	30 cl	4.60
Coca Cola / Coke Zero	33 cl	4.60
Ramseier Apfelschorle	33 cl	4.60
Rivella rot / blau	33 cl	4.60
Ice-Tea Lemon	33 cl	4.60

Säfte

Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	6.50
Michel Orangensaft	20 cl	4.60
Michel Traubensaft rot	20 cl	4.60
Rauch Grapefruitsaft	20 cl	5.10
Rauch Tomatensaft	20 cl	5.10
Rauch Cranberrysaft	20 cl	5.10
Ramseier Süssmost	30 cl	4.60

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Biere

Vom Fass

Feldschlösschen Hopfenperle	20 cl	3.40
	30 cl	4.50
Feldschlösschen Weizen Blanche	30 cl	4.90

Flaschen

Feldschlösschen Dunkle Perle	33 cl	4.70
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 cl	4.70
Feldschlösschen Weizen Blanche Alkoholfrei	30 cl	4.70

Grappe

Paesanella - Amarone (div. Trester)	41%	2 cl	9.50
Berta - Monprà (Barbera)	40%	2 cl	10.50
Delea - Carezza d'Autunno (Uva Americana)	45%	2 cl	8.50
Delea - Filo di Seta (Moscato)	43%	2 cl	9.50
Delea - Sauvignon (Sauvignon Blanc)	43%	2 cl	9.50
Delea - Carato (Merlot)	43%	2 cl	8.50

Destillate ♦ Obstbrände

Château du Breuil - Calvados VSOP	40%	2 cl	9.50
Vieille Prune XO Les Royales	40%	2 cl	9.00
Morand - Framboise	43%	2 cl	9.00
Morand - Abricotine	43%	2 cl	9.00
Morand - Williamine	43%	2 cl	8.00
Morand - Mirabelle	43%	2 cl	8.00
Dettling - Kirsch Réserve	41%	2 cl	9.50
Gunzwiler - Berner Rosenapfel	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Abricots	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Williams	40%	2 cl	11.00

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Portweine ♦ Südwein

Taylor's 10y	20%	5 cl	12.00
Sandeman white	19%	5 cl	9.00
Nauer Prestige Edelsüss	18%	5 cl	12.00

Sherry

Tio Pepe extra dry	15%	5 cl	8.00
Sandeman medium dry	15%	5 cl	8.00

Bitters

Appenzeller	29%	4 cl	9.50
Fernet Branca	40%	2 cl	8.50

Liköre

Bailey's Irish Cream	17%	4 cl	9.00
Amaretto di Saronno	28%	2 cl	7.50
Limoncello	25%	2 cl	8.50

Whiskys

Macallan Amber (Scotch Single Malt - Speyside)	40%	4 cl	16.00
Dimple 15y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.50

Cognac

Hennessy - Fine de Cognac	40%	2 cl	9.00
Rémy Martin VSOP	40%	2 cl	9.00

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Kaffee ♦ Milch

Kaffee

Kaffee	4.40
Koffeinfreier Kaffee	4.40
Portion Kaffee	8.20
Espresso	4.40
Doppelter Espresso	6.90
Schale	4.60
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.50
Kaffee mélange	5.70

Spezialitäten

Caffè Corretto (Grappa)	5.70
Tee mit Rum	9.00

Milchgetränke

Milch - warm / kalt	20 cl	2.90
Caotina surfen - warm / kalt	20 cl	3.90
Ovomaltine - warm / kalt	20 cl	3.90

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Tee aus dem Hause Ronnefeldt

Glas	4.40
Portion	8.40

Schwarzer Tee

Darjeeling

Erste Pflückung von den Südhängen des Himalayas. Spitzentee mit lieblichem, zartblumigem Aroma.

Assam

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig und malzig.

English Breakfast

Ein vollmundiger, kräftiger Tee mit prickelndem Aroma aus dem Uva-Distrikt im Osten der Insel.

Earl Grey

Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Grüner Tee

Green Dragon

Ganz seltener handgeformter Tee mit drachenförmigem Blatt voller Zartheit und duftiger Herbe.

Morgentau

Faszinierende Komposition mit grossblättrigem Sencha und ungewöhnlich fein-fruchtigen Aromen und Blüten.

Kräuter Tee

Marokkanische Minze

Die Nana (arabisch: na`na` = Minze) ist eine grossblättrige, aromatische Minze mit hohem Anteil ätherischer Öle. Sie schmeckt würzig und wirkt sehr erfrischend.

Mint & Fresh

Der entspannend typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Sweet Camomile

Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten.

Verveine

Die beruhigende Verbene mit ihrer feinen nuancierten Zitrusnote.

Ayurveda Kräuter & Ingwer

Ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische.

Bergkräuter nach Schweizer Art

Zarte Melisse mit einer dezenten Anis-Note und einem Hauch von Thymian verleihen dem Tee einen frischen, würzigen Geschmack und duften nach Schweizer Bergluft.

Aromatisierter Kräuter Tee

Cream Orange

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

Aromatisierter Früchte Tee

Sweet Berries

Eine überraschend beerige Komposition aus kräftigen Fruchtstückchen und echten Säften.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter. Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

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
Rindfleisch	Schweiz
Entrecote*, Filet*und Huff*	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Ente, Maispoulet und Perlhuhn	Frankreich
Kaninchen	Ungarn
Lammfleisch*	Australien
Rehpfeffer/Rehschnitzel	Österreich
Rehrücken	Österreich
Hirsch	Neuseeland
Wachtel	Frankreich
Hase	Uruguay
Aufschnitt, Schinken, Salami & Mostbröckli	Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

*Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / BELL Seafood, 4056 Basel

Des Weiteren beziehen wir Fische und Krustentiere von Polar Comestibles, 4153 Reinach.

Herkunftsländer unserer Fischarten und Krustentiere

Seeteufel	Island/FAO 27	Wild
Steinbutt ganz	Spanien	Zucht
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seezungen	Holland/FAO 27	Wild
Wolfsbarschfilet	Frankreich	Wild
Jakobsmuscheln	NL/FAO 61	Wild
Riesenkrebette	Vietnam	Zucht/ASC
Cocktailkrebette	USA	Wild/MSC
Thon in Öl (für Salat)	Thailand	Wild
Ganze Forellen	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Lachsfilet	Norwegen	Zucht
Eglifilets	Russland	Wild
Zanderfilets	Russland	Wild
Felchenfilets	Schweiz	Wild
Rauchlachs	Norwegen	Zucht
Hechtfilet	Schweiz	Wild

Informationen über Menüfische erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Wir beziehen Freiland Eier vom Geflügelhof Schmid, 5073 Gipf-Oberfrick.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT