

# Saisonmenu

Safran-Tagliatelline | Riesencrevetten | Basilikumsauce | Knoblauch-Chips



Geträufelte Kartoffelcremesuppe | Jakobsmuschel



Pochiertes Kabeljaurückenfilet | Passionsfrucht-Olivenöl-Emulsion  
Gemüsestreifen | Jasminreis

oder

Lammentrecôte | Balsamico-Reduktion | Artischocken-Ravioli  
Gehobelter Parmesan



Milchschokoladenmousse gefüllt mit Pralinencreme | Pistazien-Krokant

Menu CHF 88.00

## **Suppen**

Karottencremesuppe | Ingwer | Kurkuma 12.00

Tomatencremesuppe | Rahm 12.00

## **Salate**

Blattsalat | 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   Gruyére   Rote Zwiebeln	20.00	24.00

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

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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

Vorspeisen		kleine Port.	ganze Port.
Norwegischer Rauchlachs   Meerrettichschaum Zitronenschnitz   Rote Zwiebeln   Kapern		18.00	24.00
Pastetli   Pilzrahmsauce		16.00	
		70g	130g
Tatar vom Schweizer Rind   Toast   Butter Rote Zwiebeln   Kapern		25.00	35.00
Whisky		+ 3.00	
Cognac		+ 3.00	

### Hauptgänge Vegetarisch

Tagliatelle   Trüffelbuttermilchsauce   Eigelb	26.00	30.00
Orangenrisotto   Fenchel   Mascarpone		28.00

Hauptgänge Fisch & Krustentiere		kleine Port.	ganze Port.
Sautiertes Meerhechtfilet   Zitronen-Senf-Creme Reis   Broccoli		28.00	34.00
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 Alpen-Zanderfilet   Paprika-Sauerkraut Meerrettich-Beurre Blanc   Petersilienkartoffeln		36.00	42.00

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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

## Hauptgänge Fleisch

Sautiertes Rindsfilet   Kräuterbutterschaum	54.00
Pommes frites   Wurzelgemüse	
Kräuterschweinfilet   Orangen-Pfeffer-Jus	38.00
Kartoffelkroketten   Mischgemüse	

## Unsere Klassiker:

Wiener Schnitzel   Pommes frites   Broccoli	36.00	42.00
Geschnetzelte Kalbsleber   Kräuter   Rösti	30.00	36.00
Geschnetzelte Kalbsleber   Madeirasauce   Rösti	32.00	38.00
Zürcher Geschnetzeltes   Rösti	32.00	38.00

## Desserts

kleine Port.      ganze Port.

Zimt-Tiramisu   Rotwein-Birne	14.50
Kokosmousse   Guanaja Valhrona   Mango-Passionsfrucht-Gelée	14.50
Vermicelles   Rahm	8.50
Caramelköpfli   Rahm	10.00

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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

Coupes	kleine Port.	ganze Port.
Iiskaffi Mokkaglace   Espresso   Rahm	11.50	14.00
Coupe Dänemark Vanilleglace   Warme Schokoladensauce   Mandeln   Rahm	11.50	14.00
Coupe Eichhörnchen Caramelglace   Schokoladenglace   Haselnuss-Meringue Haselnusslikör   Rahm	11.50	14.00
Coupe Glühwein Zimtglace   Vanilleglace   Läckerliwürfel   Glühweinsauce Orangen   Rahm	11.50	14.00
Zwetschgensorbet   Pflümli		14.00

Glace-Aromen: Vanille | Schokolade | Zimt | Caramel | Mokka | Erdbeer

Sorbet-Aromen: Zitrone | Zwetschgen | Mango

Kugel Glace oder Sorbet 4.00

Portion Rahm 1.80

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Le prix se comprennent en CHF et inclus T.V.A. / All prices in CHF including 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

#### Herkunftsänder unserer Fleischsorten

Kalbfleisch	Schweiz
Kalbsleber	Schweiz
Rindfleisch	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Lammentrecôte	Australien

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

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

#### Herkunftsänder unserer Fischsorten und Krustentiere

Riesencrevetten	Vietnam	Zucht/ASC
Ganze Forelle	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Kabeljau	Island	Wild
Meerhecht	Frankreich	Wild
Alpen-Zanderfilet	Schweiz	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

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 verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

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