

Suppen | Soupes

Selleriecremesuppe | Dörrbirnentoast 14.00
 Velouté de celeri | Toast aux poires séchées

Kürbis-Kokos-Cremesuppe | karamellisierte Kürbiskerne | Kürbisöl 14.00
 Velouté potiron-coco | Graines de courge caramélisées | Huile de courge

Salate | Salades

Nüsslisalat 14.00
 Salade de mâche

mit gehacktem Freiland-Ei + 2.00
 avec oeuf dur haché

mit Speck + 2.00
 avec lardons

mit Croûtons + 2.00
 avec croûtons

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Italian | French | Kürbis-Balsamico

Choisissez l'une de nos sauces maison pour accompagner votre salade :

Italienne | Française | Vinaigre balsamique au potiron

Vorspeisen | Entrées

Gebratene Wachtelbrust | Kürbis-Apfel-Tatar | Holunder-Aceto 26.00
 Suprême de caille rôtie | Tatare de potiron et de pomme | Vinaigre de sureau

Steinpilztortelli | Kräuterrahmsauce | gebratener Bauernspeck | Baumnussöl 22.00
 Tortelli aux cèpes | Sauce crémeuse aux herbes | Lard paysan rôti | Huile de noix

Gebratene Jakobsmuschel | geröstetes Blumenkohl|püree | Haselnuss 28.00
 Noix de Saint-Jacques poêlées | Purée de chou-fleur rôti | Noisettes

Fisch- und Krustentiere | Poissons et crustacés

Frittierter Swisslachs | Lachsrogen 48.00
 Petersilien-Hummus | Tomaten-Safran-Coulis
 Saumon suisse frit | Œufs de saumon
 Houmous au persil | Coulis de tomates au safran

Saiblingsfilet | Kurkumaschaum 48.00
 Zitronenrisotto | Stangensellerie
 Filet d'omble chevalier | Mousse au curcuma
 Risotto au citron | Céleri en branches

Ganze Forelle pochiert (blau) | Tomaten-Chimichurri 38.00
 Salzkartoffeln | Spinat
 Truite entière pochée (bleue) | Chimichurri à la tomate
 Pommes de terre vapeur | Épinards

Ganze Forelle gebraten | Tomaten-Chimichurri 38.00
 Salzkartoffeln | Spinat
 Truite entière poêlée | Chimichurri à la tomate
 Pommes de terre vapeur | Épinards

Gebratene Seezunge | Nussbutter 56.00
 Tournierte Kartoffeln | Spinat
 Sole poêlée | Beurre noisette
 Pommes de terre tournées | Épinards

Auf Vorbestellung (24 Std. vor Anlass) | Sur réservation (24 heures à l'avance)

Wolfsbarsch in der Salzkruste | Tomaten-Chimichurri (Preis pro 100 g) 15.50
 tournierten Kartoffeln | Fenchel
 Bar en croûte de sel | Chimichurri à la tomate
 Pommes de terre sautées | Fenouil

Fleischgerichte | Viandes

kleine Port.

ganze Port.

Sautiertes Rindsfilet | Sântis Malt Whisky-Pfefferrahmsauce 52.00
 Kartoffelstampf | gebratener Brüsseler
 Filet de bœuf sauté | Sauce crémeuse au poivre et au whisky Sântis Malt
 Pressée de pommes de terre | Endive belge sautée

Rehgeschetztes | Wacholderrahmsauce 38.00 42.00
 Spätzli | Rosenkohl | Maroni | Preiselbeerkonfi
 Émincé de chevreuil | Sauce à la crème et au genièvre
 Spätzli | Choux de Bruxelles | Marrons | Confiture d'airelles

Rehpfeffer | gebratene Pilze | Silberzwiebeln | Speck | Croûtons 32.00 36.00
 Spätzli | Rotkraut | Maroni | Preiselbeerkonfi
 Civet de chevreuil | champignons sautés | petits oignons blancs
 Lard | Croûtons | Spätzli | Chou rouge | Marrons | Confiture d'airelles |

Gebratenes Rebhuhnbrüstchen | Riesling-Morchel-Rahmsauce 40.00
 Spätzli | Rotkraut | Maroni | Blutorangenchutney
 Blancs de perdrix rôtis | Sauce crémeuse au riesling et aux morilles
 Spätzli | Chou rouge | Marrons | Chutney à l'orange sanguine

Ab zwei Personen | À partir de 2 personnes

Rehrücken | Wacholderrahmsauce pro Person 62.00
 Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Maroni | pochierte Quitten
 Blutorangenchutney
 Selle de chevreuil | Sauce crémeuse au genièvre
 Spätzli | Choux de Bruxelles | Chou rouge | Marrons | Coings pochés
 Chutney à l'orange sanguine

Vegetarisch | Végétarien

Geschmorter Sellerie | Blumenkohlpüree | Schalotten | Apfel 30.00
 Céleri braisé | Purée de chou-fleur | Échalotes | Pomme

Im Rotwein geschmortes Rotkraut | Spätzli | Rosenkohl | Maroni | 30.00
 Waldpilzrahmsauce | Preiselbeergelée | Blutorangenchutney | pochierte Quitten
 Chou rouge braisé au vin rouge | Spätzli | Choux de Bruxelles | Marrons | Sauce crémeuse
 aux champignons des bois | Gelée d'airelles | Chutney à l'orange sanguine | coings pochés

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

Käse | Fromages

kleine Port.

ganze Port.

Käseauswahl hausgemachter Feigensenf	9.50	16.00
Panforte Baumnüsse Trauben		
Sélection de fromages Moutarde aux figues maison		
Panforte Noix Raisins		

Desserts | Desserts

Quittenparfait Honig - Crumble Holundergel	14.50
Parfait au coing Crumble au miel Gelée de sureau	
Kokosnussmousse Passionfruchtkern Rum-Praline	14.50
Mousse à la noix de coco coeur de fruit de la passion Praliné au rhum	
Herbstliches Cremetrio Schokolade Mokka Caramel	14.50
Trio de crèmes automnales Chocolat Moka Caramel	

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

Herkunftsländer unserer Fischarten und Krustentiere

Ganze Forelle	Schweiz	Zucht / Liestal
Lachs	Schweiz	Zucht
Saibling	Island	Zucht
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seeteufel ganz	Island/FAO 27	Wild
Seeteufelfilet	Island/FAO 27	Wild
Jakobsmuschel	Japan FAO 61	Wild
Seezunge	Holland/FAO 27	Wild
Riesencrevetten	Vietnam	Wild

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 Fleisch / Wildsorten

Rind Entrecôte*, Filet*und Huft*	Australien
Kalbfleisch	Schweiz
Reh	Ungarn
Rehrücken	Österreich
Rebhuhn	EU
Rehpfeffer	Österreich
Wachtel Suprême	Frankreich

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

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

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, Parissette	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