



UNSERE KARTE, 2018 (JULI BIS SEPTEMBER)

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit mariniertem Gemüse und Pilzen	CHF 15.00
Kalbsmarkbein aus dem Ofen mit Zwiebelcrème, Petersilie und geröstetem Brot	CHF 11.00
Kalbszungen-Carpaccio mit Gemüse-Vinaigrette	CHF 18.00
Forellentatar mit Brunnenkresse und Frischkäse dazu Pfeffer Brioche	CHF 18.00
Variation von der Tomate mit Büffelmozzarella und Nektarinen	CHF 17.00

SUPPEN

Maiscrèmesuppe mit Geflügel-Kroketten	CHF 13.00
Geeiste Gurkensuppe mit Dill	CHF 11.00

HAUPTGÄNGE

Hausgemachter Hackbraten mit Kräuterrahmsauce, Selleriepüree und saisonalem Gemüse	CHF 38.00
Kalbsbraten (32 Stunden gegart) an Portweinjus mit jungen Gemüse und Pfifferlingspolenta	CHF 42.00
Gebrautes Rinds-Entrecôte an Rotweinjus und Ratatouille mit Pommes Rissollées	CHF 48.00
Fisch nach Fang des Tages, aus Schweizer Gewässern, mit Tomaten-Kräuter Vinaigrette auf Artischocken-Crème und neuen Kartoffeln	CHF 42.00
Grilliertes Schweinskotelette mit Kräuterkruste, dazu Pilz-Risotto und Wurzelgemüse	CHF 39.00
Buure-Sandwich mit Kalbsleber, Speck, Salbei und roten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln & Salat	CHF 32.00



HAUPTGÄNGE, VEGETARISCH

Rüebli-Tätschli mit Käse und Rucola an einer Zitronensauce	CHF	29.00
Älplermagronen mit Bergkäse und hausgemachtem Apfelmus	CHF	25.00
Gnocchi mit frischen Pfifferlingen und Salbei	Vorspeise	CHF 16.00
	Hauptgang	CHF 28.00

DESSERT

Himbeermousse mit weisser Schokolade	CHF	15.00
Baselbieter Kirschvariation	CHF	14.00
Marinierte Früchte mit hausgemachtem Sorbet	CHF	13.00
Hausgemachte Glace/Sorbet gemäss Angebot, pro Kugel	CHF	3.50

KÄSE

Käseauswahl von der Käserei Jumi mit hausgemachtem Früchtesenf	CHF	13.00
--	-----	-------

Unser Personal steht Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung!

Preise inklusive 7.7% MwSt.