



Herbstspeisekarte

Vorspeisen oder Feines für den kleinen Hunger

Starters or delicacies for the small appetite

Blattsalat nach Saison mit Hausdressing <i>Seasonal leaf salad with homemade dressing</i>	10.50
Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Hausdressing <i>Seasonal crudité and leaf salad with homemade dressing</i>	11.50
Nüsslisalat mit Speck vom Freilandsäuli, Ei, Walnussöl-Dressing und Croutons <i>Lamb's lettuce with bacon, egg, walnut oil vinaigrette and croutons</i>	18.50 Hauptgang 28.50
Herbstsalat mit Trockenfleisch vom Wildschwein Nierstück, marinierten Champignons und Tête de Moine en Girolle an Walnuss-Dressing <i>Autumn salad with dried wild boar ham, marinated mushroom, Swiss cheese roll and walnut vinaigrette</i>	19.50
Hausgemachtes Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter <i>Homemade beef tatar «Natura» with toasted bread & butter</i>	18.50 Hauptgang 28.50
Fleischbouillon nature oder mit Sherry <i>Consommé nature or with sherry</i>	9.00
Kürbis-Currysuppe mit Quitten-Kürbis-Chutney gefüllte Eclair <i>Pumpkin soup with curry and éclair filled with pumpkin and quince chutney</i>	11.50
Steinpilzcremesuppe mit geräucherte Entenbrust Crostini <i>Porcini cream soup and air-dried duck breast on crostini</i>	12.50

Hauptgerichte

«Jenzers Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Jenzer's veal sausage with onion sauce, served with hash browns</i>	24.50
Geschnetztes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Sliced veal with creamy mushrooms sauce, served with hash browns</i>	36.50
Paniertes Schnitzel vom regionalen Kalb nach Schützenhaus Art serviert mit Preiselbeeren und Pommes frites <i>Breaded veal escalope served with cranberries and French fries</i>	39.50 kl. Port. 31.50
Paillard vom regionalem Kalb auf Risotto mit Steinpilzen und Kalbsjus <i>Veal paillard with porcini risotto and veal jus</i>	39.50
Rindsfilet « Irish Angus Freiland » (ca.180g) Bordelaisekruste, Rotweinjus dazu Streichholzkartoffeln und Marktgemüse <i>Piece of « Irish Angus » saddle (ca.180g) with a Bordelaise crust, red wine sauce, pommes allumet and vegetables</i>	49.50
Seeteufel und Jakobsmuschel Eintopf mit Weissein-Champignonsauce dazu Kartoffeln und Gemüse <i>Monkfish and scallop stew, with white wine and mushroom sauce, potatoes and vegetables</i>	42.00

Fleisch- & Fischdeklaration: Fleisch- & Fischdeklaration: Rind CH/IR, Kalb CH, Geflügel FR, Reh AUT, Ente FR, Seeteufel IR, Jakobsmuschel ARG, Lachsforelle NOR

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / All prices in CHF and incl. VAT



Herbstspeisekarte

Von Montag bis Samstag:

wechselnder Mittagsteller*

19.50

Sonntagsbraten*

28.50

**Es het solang`s het.*

Vegetarische Gerichte

«Spaghetti all'arrabbiata» pikant mit Tomaten und Oliven <i>Spicy Spaghetti with tomato sauce and olives</i>	24.50
Risotto serviert mit Steinpilzen, Kürbis und Schnittlauch <i>Risotto with fresh porcini mushrooms, pumpkin and chives</i>	29.50
Hausgemachte Gnocchi auf Rahmwirsing mit Rotweibirne, Patisson und Marroni <i>Homemade gnocchi on savoy cabbage with red wine pear, patisson and chestnut</i>	29.50

Herbstgerichte

Geröstete ausgebeinte mit Grappa Trauben gefüllte Wachtel an Jus dazu Dauphine Kartoffeln und Marktgemüse <i>Roasted quail, stuffed with Grappa raisin on jus, dauphine potatoes and vegetables</i>	39.00
Rehpfeffer serviert mit Herbstgarnitur und Quarkspätzli <i>Deer ragout served with autumn garnish and quark spätzle</i>	39.50
Rehmedaillons mit Weinbirne-Wildsauce, Quarkspätzli und Herbstgarnitur <i>Deer medallions, game sauce with wine pear, quark spätzle and autumn garnish</i>	44.50
Sautierte Lachsforellenfilet auf Wirsing mit Riesling Beurre Blanc und Schlosskartoffeln <i>Salmon trout fillet on savoy cabbage, with Riesling beurre blanc and potatoes</i>	40.00

« Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne detaillierte Informationen zu möglichen Allergien. »