



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>	11.00
Gemischter Gemüse- und Blattsalat mit Hausdressing <i>Seasonal crudité and leaf salad with homemade dressing</i>	12.50
Nüsslisalat mit Speck vom Freilandsäuli, Ei, Walnussöl-Dressing und Croutons <i>Lamb's lettuce with bacon, egg, walnut oil vinaigrette and croutons</i>	19.50 Hauptgang 29.50
Herbstsalat mit Baselbieter Wildschweintrockenfleisch dazu marinierte Champignons und Tête de Moins an Walnuss-Dressing <i>Autumn salad with dried wild boar ham, marinated mushroom, Swiss cheese roll and walnut vinaigrette</i>	20.50
Hausgemachtes Rindstatar, mild oder rassig, dazu geröstetes Brot und Butter <i>Homemade beef tatar «Natura» with toasted bread & butter</i>	21.50 Hauptgang 31.50
Steinpilzcremesuppe mit Champignon-Schnittlauch-Crostini <i>Porcini mushroom cream soup with mushroom chive crostini</i>	13.50
Kürbis-Currysuppe mit Apfel und Natura Rindstrockenfleisch-Bruschetta <i>Pumpkin curry soup with apple and Natura dried beef bruschetta</i>	14.00

Hauptgerichte

«Jenzers Kalbsbratwurst» mit Zwiebelsauce und Rösti <i>Jenzer's veal sausage with onion sauce, served with hash browns</i>	25.50
Geschnetztes vom Baselbieter Kalb mit Pilzen an Rahmsauce, serviert mit Rösti <i>Sliced veal with creamy mushrooms sauce, served with hash browns</i>	39.00
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>	41.50 kl. Port. 33.50
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) mit Shiitakepilzen an Rotweinsauce dazu Streichholzkartoffeln und Gemüsebouquet <i>Fillet of beef " Irish Angus" (ca.180g) with shiitake mushrooms in red wine sauce with matchstick potatoes and vegetable bouquet</i>	52.00

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*

21.00

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>	25.50
Risotto serviert mit Steinpilzen, Kürbis und Schnittlauch <i>Risotto with fresh porcini mushrooms, pumpkin and chives</i>	31.50
Hausgemachte Gnocchi auf gedünstetem Weisskabis mit karamellisiertem Apfel und Shiitakepilzen an Rahmsauce <i>Homemade gnocchi on steamed white cabbage with caramelized apple and shiitake mushrooms in cream sauce</i>	29.50

Herbstgerichte

Wildschweinbratwurst aus Blauen mit Jus dazu Quarkspätzle und Herbstgarnitur <i>Wild boar sausage from Blauen with jus served with curd spaetzle and autumn garnish</i>	27.50
Rehpfeffer serviert mit Herbstgarnitur und Quarkspätzli <i>Deer ragout served with autumn garnish and quark spaetzle</i>	41.00
Rehmedaillons mit Weinbirne-Wildsauce, Quarkspätzli und Herbstgarnitur <i>Deer medallions, game sauce with wine pear, quark spaetzle and autumn garnish</i>	46.00
Sautiertes Saiblingsfilet auf gedünstetem Weisskabis mit Kreuzkümmel-Beurre Blanc und violetten Kartoffeln <i>char filet on steamed white cabbage with cumin beurre blanc and purple potatoes</i>	43.50

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