

Menüvorschläge September bis November 2019

Kalte Vorspeisen

Wildschwein-Terrine mit Ingwer-Preiselbeeren, dazu Nüsslisalat und Pumpernickel-Krokant	14.50
Sashimi Tunfisch an Avocado Tatarsauce, Ingwer Panna Cotta, Sesamdressing und Shiso Kresse	16.00

Suppen

Schalotten-Safran-Cappuccino mit Parmesan Focaccia	9.50
Randencremesuppe mit Meerrettichschaum und Apfelchips	10.50
Mango Lassi dazu Curry-Koriander-Poulet-Spiess oder Halloumi-Käse-Spiess	13.50

Warme Vorspeisen

Safran-Risotto mit Parmesan-Espuma und Tempura Gemüse	13.50
Tagliatelle mit Garnelen Bolognese	14.00

Hauptgänge

Aubergine Involtini mit Tomatensauce, Edelpilz-Risotto und geschmorten Pastinaken	29.50
Tofu au Vin mit getrüffeltem Selleriestock und gebackenem Rosenkohl mit Birnen	29.50
Mit Honig und Pfeffer glasierter Schweinerücken dazu Schmelzkartoffel und Speck-Bohnen	31.50
Gebratene Pouletbrust an Birnensauce, dazu Tagliatellen mit Nüssen, Rosenkohl und Maroni	32.50
Rehragout mit Wachholderrahmsauce, hausgemachte Kürbis-Spätzli, Apfel-Rotkabis und Maroni	36.50
Glasierter Kalbsschulter auf herbstlichem Röstgemüse dazu Schupfnudeln mit Salbei	36.50
Gebrautes Lachsfilet auf Kürbispüree mit gerösteten Erdnüssen, dazu Süsskartoffel-Kokosgratin und Avocado-Creme Fraîche	35.50

Dessert

Apfel Tarte Tatin mit karamellisierten Mandeln und Zimtsauce, dazu weisser Schokoladeglacé	12.50
Schokoladen Soufflé mit weissem Schokoladenmousse und Himbeersorbet	12.50
Oliven-Nougatmousse Ananas-Fenchelsalat eingelegt in Hibiskus mit Blutorangensorbet	13.00

Menüvorschläge mit Kürbis und Pilzen

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat 13.50
mit Pilzen, Wachtelei, Rosmarincroutons, Baconchips und Dijon-Senfsauce

Suppen

Steinpilzcremesuppe 13.50
mit Trüffel-Espuma und glasierten Maronen

Kürbis-Kokos-Cremesuppe 13.50
mit Teriyaki-Crevetten-Spiess

Warme Vorspeisen

Kürbis-Cannelloni 12.50
mit flambierter Williams-Birne und geröstetem Kürbis

Kürbis-Risotto 14.50
mit Kräuterschaum und Parmesanchips

Pappardelle mit Edelpilzen 13.50
an Thymiansauce, dazu marinierte Cherry-Tomaten

Hauptgänge

Kürbis-Piccata an Pestosauce, dazu Gnocchi–Eierschwämli-Pfanne	29.50
Bio-Seitan auf Pilzragout mit Kürbis-Kartoffelgratin und Baby-Zucchini	31.50
Lachsfilet mit Kürbiskernenpesto, dazu Kürbis Variationen und Kartoffelschiffchen	35.00
Knusprige Entenbrust an Madeira-Sauce auf Kürbispüree mit Trüffel-Risotto und Süsskartoffel-Chips	35.00
Roastbeef mit geschmorten Steinpilzen, Pommes Duchesse und Herbstgemüse	39.00

Desserts

Basler Apfel mit Rahmglace und Hippen	10.50
Herbstlicher Fruchtsalat mit Süssmostcreme und Tobleronesplittern	10.50
Rosmarin Panna Cotta an Holundersauce, Williamsbirnenkompott und Nusskuchen	11.00

Kalt				
Sbrinz im Glas	CHF pro Stk.	4.00		0.00
Oliven im Glas	CHF pro Stk.	3.50		0.00
Hummus im Glas	CHF pro Stk.	5.00		0.00
Aubergine-Peperoni Creme	CHF pro Stk.	5.00		0.00
Crevetten Cocktail im Glas	CHF pro Stk.	5.50		0.00
Rohschinken Sandwich	CHF pro Stk.	5.00		0.00
Lachs Sandwich	CHF pro Stk.	5.00		0.00
Ziegenkäse-Feigen Sandwich	CHF pro Stk.	5.00		0.00
Mini Cornets gefüllt mit Frischkäse Variation	CHF pro Stk.	2.00		0.00
Chips, Nüssli, Salzstängeli 100g pro Portion einzeln oder gemischt	CHF pro Stk.	3.50		0.00
Antipasti variation auf Platte 100g pro Portion	CHF pro Stk.	4.00		0.00
Lachs mit Avocado-Meerrettichaufstrich auf Pumpernickelbrot	CHF pro Stk.	4.50		0.00
Aged Angus Beef Tatar	CHF pro Stk.	7.00		0.00
Gegrillte Feigen mit Ziegenkäse, Honig und Pistazien	CHF pro Stk.	7.00		0.00
Trüffel-Wild-Gelee mit Blumenkohlcrème und Entenleberterrine	CHF pro Stk.	8.50		0.00
Randen Carpaccio mit Apfelschaum und Pistazien-Salsa	CHF pro Stk.	6.50		0.00
Honigmelonen-Lassi mit Pfefferchips und Kräuter-Poulet-Spiessli	CHF pro Stk.	7.50		0.00
Warm				
Rindsmeatballs mit BBQ-Sauce pro Stück	CHF pro Stk.	2.00		0.00
Mini Käseküchlein	CHF pro Stk.	2.00		0.00
Mini Muffin	CHF pro Stk.	2.00		0.00
Käseküchlein Wacker & Schwob	CHF pro Stk.	7.00		0.00
Wrap-Röllchen assortiert	CHF pro Stk.	2.50		0.00
Schinkengipfeli	CHF pro Stk.	3.50		0.00
Mini Burger vom Rind	CHF pro Stk.	5.50		0.00
Thunfischmit Kürbisvariation	CHF pro Stk.	8.50		0.00
Kürbis- Kokoscremesuppe mit Crevetten	CHF pro Stk.	6.50		0.00
Kürbisrisotto mit Knuspersalbei und Kürbiskernpestschaum	CHF pro Stk.	6.50		0.00
Süss				
Mango-Mousse mit Pfefferminzesauce	CHF pro Stk.	4.50		0.00
American Brownies	CHF pro Stk.	4.00		0.00
Creme Schnitte	CHF pro Stk.	5.00		0.00
Rosmarin Panna Cotta mit Holunderblütensauce	CHF pro Stk.	5.00		0.00
Oliven-Nougat-Mousse	CHF pro Stk.	5.00		0.00