

Zum Apéro

Schieferplättli «Sélection» 31.50

Produkte von Hatecke und Maison Sterchi

Bündnerfleisch und -Salsiz, Salami, Rohschinken und Schweizer Speck. Käsespezialitäten, wie Jura Salé (18 Mte.), Vacherin Fribourgeoise und Tomme du Fuet, dazu Butter und Brot.

Schieferplättli «Wildes Baselbiet» 26.50

Metzgerei Stachel in Blauen

Trockenfleisch vom Hirsch, Gamsrauchwurst, Salametti vom Wildschwein, Fasan-Terinne und Wildpastete, dazu Butter und Brot.

Portion Parmesan 6.50

Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Schieferplättli «Vigneronne» 21.50

Variation der Käserei «Maison Sterchi» La Chaux-de-Fonds

Jura Salé (18 Mte.), Vacherin Fribourgeoise, Tomme du Fuet, Galait du Mont-Crosin und Mont-Vully, dazu Feigen-Chutney, Butter und Brot.

Schieferplättli «Grand Cru» 29.50

Bündnerfleisch von Hatecke

Feinstes Bündnerfleisch aus dem Hause «Hatecke Samedan» und gereifter Rohschinken, dazu Butter und Brot.

Portion marinierte Oliven «Maison» 5.50

Vorspeisen

Wilder Start

Terrine vom Fasan und Wildpastete garniert mit Nüsslisalat 16.50

Nüsslisalat

Garniert mit Speck, Ei und Croûtons 14.50

Selbstgemachte

Schaumsuppe vom Waldpilz

Mit knuspriger Focaccia vom «Bread Basel» 15.—

Duo aus dem Wasser

Aromatischer Rauchlachs, geräucherte Forelle, dazu gebratene Waldpilze und hausgemachte Brioche, serviert mit Toast und Butter. 29.—

Tatar vom Rind «Maison»

Feinstes Rindfleisch würzig, rassig oder scharf, zubereitet nach Art des Hauses. Serviert mit Toast und Butter. Saisonal mit Avocadocrème. 25.50

als Hauptgang 32.50

Hauptgänge

Selbstgemachte Ravioli

Füllung vom Brasato an Trüffelschaum 29.—

Zartes vom Kalb

Geschmorte Schweizer Kalbsbacken auf Pistazienrisotto 54.—

Risotto an Safran

vegetarisch 28.—
mit Fisch nach Tagesangebot 34.—

Hausspezialität «Fondue Vigneronne»

Ab 2 Personen – Deluxe auf Vorbestellung

Zarte Fleischwürfel vom Hausmetzger in Weisswein gegart, traditionelle Beilagen und hausgemachte Saucen, dazu Reis.

«Klassisch» Poulet & Rind 42.50
«Deluxe» Kalb & Rind 52.50

Frischer Saibling

Saibling an Hummerschaum, dazu frische Tagliatelle und gebratene Waldpilze. 46.—

Dessert

Mandel-Parfait

Mit lauwarmer Schokoladensauce 14.50

Pannacotta

An Passionsfrucht-Schaum 14.50

Traubensorbet

Serviert mit einem Schuss Schaumwein oder Lie 14.50

Crème Brulée

Der Klassiker aus der französischen Küche mit Bourbonvanille und Zuckerkruste 14.50

Allergien / Intoleranz: Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklarationen: Rind CH oder ARG, Poulet CH, Kalb CH, Saibling EST, Jakobsmuschel NL, Lachs NOR, Wildfleisch CH/BL