

Lieber Gast

Unser Küchenchef hat für Sie Gerichte kreiert, die auf Herbst und Weihnachten saisonal abgestimmt sind. Sie haben hier die Möglichkeit, Ihr Menu selber zusammen zu stellen.
(Mindestanzahl Gäste ab 12 Personen)

Herbstliche Gerichte

Vorspeisen

Herbst-Rettich Ceviche mit hausgemachtem Marroni-Brot	25
Essenz aus geröstetem Wintergemüse mit Sherry parfümiert	15
Kräuter-Quinoa Salat mit Bio-Eier Royale und Pickel-Gemüse	17
Kürbiscrèmesuppe	14
Eierschwämmli-Salat mit gebratener Schwarzwurzel	18
Pastinaken-Schaumsuppe mit Mini-Windbeutel	14
Lauwarmer Randensalat mit Knoblauchbutter und Brotchip	20
Edelkastanien Crèmesuppe mit eingelegtem schwarzem Trüffel	19

Hauptgänge

Forellenfilet und seine Mousseline	41
Geschmortes Kalbskinn-Bäckli mit Federkohl, Pastinaken-Kartoffel Crème	48
«Rehpfeffer Grossmutter Art» mit Silberzwiebel, Champignons, Speck und Croûtons und hausgemachten Spätzli	36
Pochiertes Alpin Lachsfilet an Haselnuss-Sud mit Rotkrautcoulis und gebratenem Topinambur	43.50

Vegetarische Hauptgänge

Vegetarische Capuns mit Kräuterschaumsauce und geröstetem Buchweizen-Crumble	36
Gratiniertes Champagnerkraut mit Dinkelrisotto und Randen-Chips	32
Hausgemachte Quark Pizzokel und Sherry-Schaum mit Rosenkohl und Haselnüssen	35

Dessert

Orangenmousse Stracciatella mit konfiertem Kumquat	16
Marroni Mille feuille	17
Honig-Bleckkuchen mit gebrannten Mandeln und Lebkuchen Glacé	17
Zwetschgenknödel mit Brösel und Vanilleschaum	17

Weihnachtliche Gerichte

Vorspeisen

Kalbfleisch-Pastete auf Knollensellerie, Baumnuss mit Apfel-Chutney	25
Essenz aus geröstetem Wintergemüse mit Sherry parfümiert	15
Kräuter-Quinoa Salat mit Bio-Eier Royale und Pickel-Gemüse	17
Schaumsuppe von der Basler Mehlsuppe	14
Rotkraut-Strudel mit Pfifferling-Salat und Wasabi-Mayonnaise	17
Pastinaken-Schaumsuppe mit Croûtons	14
Tartine mit Enten-Rilette, Röstzwiebeln, Rotkabis-Salat und Cranberries	20
Edelkastanien Crèmesuppe mit eingelegtem schwarzem Trüffel	19

Hauptgänge

Forellenfilet und seine Mousseline, grillierter Kürbis und Pernod Schaumsauce	41
Kalbsfilet-Médaille mit geschmortem Kalbs-Bäckli Federkohl, Pastinaken-Kartoffel Crème	67
Geschmorte Gommiswalder Lammhaxe mit zartflüssiger Polenta, Zitrus-Schwarzwurzel	42
Pochiertes Alpin-Lachsfilet an einem Haselnuss-Sud mit Rotkrautcoulis und gebratenem Topinambur	43.50

Vegetarische Hauptgänge

Vegetarische Capuns mit Kräuterschaumsauce und geröstetem Buchweizen-Crumble	36
Gratinertes Champagnerkraut mit Dinkelrisotto und Randen-Chips	32
Gefüllte Wirsing-Köpfli auf Kartoffel-Pastinaken Crème und schwarzem Perigord Trüffel	43

Dessert

Orangenmousse Stracciatella mit konfiertem Kumquat	16
Tarte Tatin mit Vanille Glacé	17
Grand-Cru Schokoladen-Parfait mit Quittenragoût	17
Zwetschgenknödel mit Brösel und Vanilleschaum	17