
VORSPEISEN

Seeteufel Carpaccio mit Kalamansi Rosa Pfeffer Marinade

Safran Blumenkohlröschen und Karottenperlen

Carpaccio de lotte mariné au Kalamansi et poivre rose,

Choux fleur safrané et perles de carottes

Monk fish carpaccio marinated with Kalamansi and rose pepper,

saffron cauliflower and carrot pearls

Fr. 19.00

Lauch Meerrettich Tartelette, gebratene Riesenkrevetten und Nüsslisalat

Tartelette de poireaux au raifort et, cervettes grillées et salade de doucette

Leek horseradish tartelette, fried prawns and lambs lettuce

Fr. 19.00

Gorgonzola Creme brulée, Birnen Chutney, Nussfächer und Wintersalat

Crème brulée au Gorgonzola, chutney au poires, dentelle de noix et salade d'hiver

Blue cheese cream brulée, pear chutney, nut cracker and winter salad

Fr. 19.00

Forellenfilet mit Meersalz mariniert, Lebkuchen «Millefeuille» und Zitrus Coulis

Filet de truites marinées au sel de mer, mille feuilles de pain d'épices et coulis d'agrumes

Marinated trout fillet, lemon sauce and ginger bread layer, citrus fruit sauce

Fr. 18.00

Jäger "Gallerei" – Aspik von Wild und Kalb mit Haselnüssen

Sellerie Carpaccio und Linsensalat, Sauce Ravigot

Aspic de veau et gibier aux noisettes, carpaccio de sellerie, lentilles, sauce ravigot

Veal and venison aspic with nuts, celery carpaccio and lentil salad

Fr. 20.00

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen und Granatapfel an Himbeeressig Vinaigrette

Champignons sautés et grenade, salade de mâche, vinaigrette au vinaigre de framboises

Lambs lettuce with mushrooms and pomegranate, raspberry vinegar dressing

Fr. 19.00

SUPPEN

Zitronengras Curry Suppe mit Krevettenroulade

Crème de curry et citronnelle et roulade de crevettes

Lemon grass curry soup with shrimp dumplings

Fr. 14.50

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Bündner Capuns

Oxtail clair et „capuns“

Clear oxtail with „capuns“

Fr. 16.50

FISCHE

Seeteufel Medaillon an Rotweinsauce, Pak Choi und Reistimbale

Medaillon de lotte, sauce au vin rouge, choux Pak Choi et timbale de riz

Monk fish in red wine sauce, pak choi and rice

Fr. 44.00

Steinbuttfilet vom Grill, Zitronenbutter, Ratatouille und Safran Kartoffeln

Filet de turbot grillé, beurre citronné, ratatouille et pommes de terre safranée

Grilled turbot, lemon butter, ratatouille and saffron potatoes

Fr. 47.00

Trilogie von Lachs, Scholle und Flusskrebs, Hummersauce, Limettenrisotto und Spinat

Trilogie de saumon, plie et écrevisses, sauce homard, risotto au citron vert et épinards

Salmon, crayfish and plaice in lobster sauce, lemon risotto, spinach

Fr. 46.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Conchiglie mit Peperonata und jungem Blattspinat, serviert mit einem Malakoff

Conchiglie maison, peperonata, épinards et beignets de fromages

Home made „conchiglie“ with bell peppers, spinach and cheese fritter Fr. 34.00

Jasmin Reis Bällchen und rassiges Gemüse Curry

Curry épicé de légumes et boulettes de riz jasmin

Jasmin rice balls and spicy vegetable curry Fr. 33.00

FLEISCH und WILD

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart mit knuspriger Rösti

Emincé de veau à la zurichoise et rösti doré

Sliced veal with creamy sauce and crispy rösti Fr. 44.00

Geschnetzelte Kalbsleber in Matadore oder Butter, dazu Rösti

Emincé de foie de veau au beurre ou au Madère, servi avec rösti

Sliced veal liver in butter or Madeira sauce, served with rösti Fr. 39.00

Hausgemachter Hackbraten, Rotweinsauce, Kartoffelstock und Gemüse Potpourri

Pain de viande, sauce au vin rouge, purée de pommes de terre et légumes

Grandmothers meat loaf, red wine sauce, mashed potatoes, vegetables Fr. 35.00

Saltim Bocca vom Kalb, Safranrisotto und Mandel Brokkoli

Saltim Bocca de veau, risotto au safran et broccoli aux amandes

Veal scallop with parma ham, saffron risotto, almond broccoli

Fr. 44.00

Duett vom Lammkarre und Ochschwanz Salciccia

Sellerie-Kartoffel Mousseline und geschmorter Lattich

Duo de carré d'agneau et queue de boeuf,

mousseline au sellerie, laitue braisée

Rack of lamb and oxtail salciccia, celery potato mash, braised lettuce

Fr. 45.00

Entenbrust mit Apfel Rosinen Füllung, Calvadossauce, Maisgalletten und Gemüse

Filet de canard farcie aux pommes et raisin, sauce calvados, galette de maïs, légumes

Duck breast stuffed with apple and raisins, calvados sauce,

maize galette, vegetables

Fr. 42.00

Kalbshohrücken an Portwein Granatapfel Jus

Feine Butternudeln und Gemüse garnitur

Steak de veau, jus au porto et grenades, nouilles au beurre et bouquet de légumes

Veal steak, port wine pomegranate sauce, noodles and vegetables

Fr. 49.00

Black Angus Filetsteak mit Kräuter und Markbein mit Meersalz

serviert mit kleinem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tournedos de boeuf aux herbes, os à la moëlle et fleur de sel

Petits légumes et pommes au rosmarin

Beef fillet with herbs, marrowbone with sea salt, rosemary potatoes, vegetables

Fr. 54.00

SAFRAN SPEZIALITÄTEN

Entrecôte von Baselbieter Natura-Rindern, Pommes frites und Gemüse

Entrecôte « Café de Paris » taillée au choix, pommes frites et légumes

Choose the size of the sirloin; French fries and vegetables

100g Fr. 32.00

pro weitere 50 g Fr. 8.00

Chateaubriand mit seinen klassischen Beilagen am Tische tranchiert (ab 2 Pers.)

Châteaubriand et son accompagnement riche, tranché à votre table

Double beef fillet with traditional side dishes, carved at your table

pp Fr. 58.00

Fondue Bacchus nur mit Kalbfleisch (ab 2 Pers.)

14 Stäbchen mit Kalbfleisch mit einer Portion Pommes frites oder Reis

14 brochettes de veau avec une portion de pommes frites ou riz

14 veal skewers with a portion of French fries or rice

pp Fr. 55.00

zusätzlich Reis oder Pommes frites

pro Portion Fr. 4.50

zusätzliche Fleischspiessli

Fr. 3.00

Fleisch-Deklaration

Kalbfleisch und Schweinefleisch von Baselbieter Kleinbauern

Rindfleisch ist Baselbieter Natura-Rinder und Black Angus aus Irland

Lamm aus dem Emmental und Neuseeland

Wild, Geflügel aus Österreich und Frankreich