

Yorspeisen

| | |
|--|---------------|
| Grüner Salat | 11.50 |
| Gemischter Salat | 13.50 |
| Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen Avocado und Schlossberger(Käse), Limetten-Chili Dressing | 17.50 |
| Kurz gebratener Thunfisch mit Kalbfleischsauce, Büffel-Mozzarella Tomaten und Basilikum | 26.50 |
| Vitello Tonnato mit einem bunten Salatbouquet | 22.50 / 36.-- |
| Crevetten-Cocktail mit Mango und Avocado Chiffonade Salat und Papayacoulis | 27.50 |

Suppen

| | |
|---|-------|
| Kalte Rüebl-Mangosuppe mit Kokosnussglace mit gebratener Wildfang Crevette auf Guacamole | 17.50 |
|---|-------|

Fischgerichte

| | |
|---|-------|
| Gebratener Meerwolf auf Pulpo-Chorizoragout Bratkartoffeln, Auberginen Creme und mediterranes Gemüse | 53.50 |
| Zander-Piccata auf Chardonnaysauce Gemüse-Gerstotto und Spitzkohl mit Eierschwämmen | 51.50 |

Fleischgerichte

| | |
|--|-------|
| Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse | 46.50 |
| Gebratene Entenbrust mit Honig-Ingwersauce Orangen-Risotto, Kefen und Pfirsichpüree | 51.50 |
| Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln | 47.50 |
| Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse | 52.50 |
| Rindsfilet mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola, Balsamicojus und Oliven-Polenta | 55.50 |
| Kalbsschnitzel mit Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse | 42.50 |
| Geschmorter Rinder Short Rib mit Chimichurri mit Kartoffelstock und kleines Gemüse | 42.50 |

Pasta & vegetarisch

Als
Vorspeise

| | |
|---|-------|
| Kartoffel Taler mit Gemüsestreifen und Basilikumsauce | 36.50 |
| Bramata Mais Gnocchis auf Ratatouille (vegan) Tomatensauce | 36.50 |

Dessert

Liebe Geniesser,
alle unsere Desserts und Glacen sind von Grund auf hausgemacht.

| | | |
|--|-----------|-------|
| Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtsauce und Vanilleeis mit weissem Aceto Balsamico | (20 Min.) | 17.50 |
| Hausgemachte gebrannte Creme | | 9.50 |
| Zitronensorbet mit Limoncello | | 11.50 |
| Himbeersorbet mit Prosecco | | 11.50 |
| Amarettocreme mit Mandelglace und Aprikosenkompott | | 16.50 |
| Ananas-Kokosnuss Schnitte mit Mango-Passionsfruchtsorbet und Pina Colada Sauce | | 16.50 |
| Beeren Tarte mit Pfefferminzсорbet und Himbeercoulis | | 16.50 |
| Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu | | 16.50 |
| Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen. | | |
| Käseauswahl Jumi | | 17.— |

Dessertwein

| | | |
|--|---------|------|
| „Flavia“, Sissacher Eiswein Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach | 5 cl | 9.10 |
| Castelanau de Suduiraut 13 Sauternes, <i>Sémillion</i> , <i>Sauvignon Blanc</i> | 37,5 cl | 61.— |