

Vorspeisen

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Linsen-Federkohl-Ananas Salat (vegan) mit Granatapfelkernen, gebratenen Shiitake und Pecannüssen	17.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	17.50
Bunter Wintersalat mit Cranberry, Apfel, Rotkabis und Pecannüssen an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette	17.50
Fasanenroulade mit gebratenem Kürbis, Apfel und Nüssen Preiselbeersauce und Rotkrautsorbet	26.50
Gebratener Rock Lobster mit Kokosnuss-Chilisauce Avocado-Mangosalat und Papaya-Ingwer Coulis	27.50

Suppen

Steckrübensuppe mit Chorizo	14.50
Solothurner Weissweinsuppe mit einer Käsestange	13.50

Fischgerichte

Gebratener Saibling an Safransauce Venerereis, Champagner-Sauerkraut und Randen	51.50
Gebratener Meerwolf an Pommerysenfsauce Ebly mit Rotkabis, Mostbröcklistreifen und Federkohl, Rüeblipüree	53.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	38.— (als Vorspeise 25.--)

Fleischgerichte

Lammrack mit einer Kräuterkruste an Balsamicosauce Bramata Mais-Gnocchis und mediterranes Gemüse	51.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	47.50
Rindsfilet an Rotweinsauce mit Wachtelei und Selleriepüree Kartoffelgratin und Blattspinat	55.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	42.50
„Suure Mocke“ vom Biohof Scheibler Oftringen Kartoffelpüree und Gemüse	42.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	52.50
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	46.50

Pasta & vegetarisch

	Als Vorspeise	
Hausgemachte Nudeln an einer Trüffelrahmsauce mit Oltner Trüffel	24.50	36.50
Bramata Mais-Gnocchis mit mediterranem Gemüse und einem Pilzragout		36.50
Venererisotto mit wildem Broccoli, Pinienkern Schwarzwurzel, Federkohl und Peperoni (Vegan)		36.50

Dessert

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

Schokoladenküchlein, mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce (20 Minuten)	17.50
Hausgemachte gebrannte Creme	9.50
Apfelsorbet mit Calvados	11.50
Zwetschgensorbet mit Sissacher Jeune Prune	11.50
Basler Lächerlimousse mit Zwetschgensorbet und marinierten Clementinen	16.50
Lebkuchen mit Zimtglace und Birnenkompott	16.50
Coupe Mont-Blanc	16.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu	16.50
Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen.	
Käseauswahl	17.00

Dessertwein

„Flavia“, Sissacher Eiswein Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	5 cl	9.10
Sauternes „Château Lange“ 06 AC, MC, doux	37.5 cl	65.—