

Vorspeisen

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Grüner Salat | 11.50 |
| Gemischter Salat | 13.50 |
| Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen Avocado und Schlossberger(Käse), Limetten-Chili Dressing | 17.50 |
| Siedfleisch-Carpaccio an Gemüse-Vinaigrette mit Kräutersalat, Meerrettich und Belper Knolle | 27.50 |
| Vitello Tonnato mit einem bunten Salatbouquet | 22.50 / 36.00 |
| Crevetten-Cocktail mit Mango und Avocado Chiffonade Salat und Papayacoulis | 28.50 |

Suppen

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

Fischgerichte

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gebratenes Doradefilet mit Basilikumpesto und Balsamico Bratkartoffeln, Salicorn mit Peperoni und Eierschwämmen | 54.50 |
| Gebratener Zander an Thunfisch-Kapernsauce Safranreis, Blattspinat und Ofen-Tomaten | 52.50 |

Fleischgerichte

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse | 48.50 |
| Gebratene Entenbrust mit Artischockenpüree Peperonata, Tomaten-Tagliatelle und Coco-Bohnen | 52.50 |
| Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln | 48.50 |
| Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse | 53.50 |
| Rindsfilet mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola, Balsamicojus und Oliven-Polenta | 56.50 |
| Kalbsschnitzel mit Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse | 43.50 |
| Geschmorter Rinder Short Rib mit Chimichurri mit Kartoffelstock und kleines Gemüse | 43.50 |

Pasta & vegetarisch

| | | Als Vorspeise |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|
| Hausgemachte Tomaten-Tagliatelle mit mediterranem Gemüse und Basilikumschaum | 36.50 | 21.50 |
| Rosmarin-Zitronen Mais Gnocchis mit gebratenem Gemüse und Passionsfrucht-Chili-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 |
| Aprikosenkuchen mit Blaubeerglace und Mandelcreme | | 16.50 |
| Himbeercreme mit Schokoladen Crumble Kirschenglace und marinierten Erdbeeren | | 16.50 |
| Mille feuille mit Vanillemousse Himbeersorbet und marinierte Beeren | | 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

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
| Cuvée d'Or Dessert Siebe Dupf Kellerei, Liestal <i>Riesling-Sylvaner, Kerner</i> | 5 cl | 9.10 |
| Castelanau de Suduiraut 13 <i>Sauternes, Sémillion, Sauvignon Blanc</i> | 37,5 cl | 61.— |