

Vorspeisen

Grüner Salat	9.50
Gemischter Salat	11.50
Bunter Herbstsalat mit Nüssen, Apfel, gebratenem Kürbis Cranberry und Belper-Knolle an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette	16.50
Randen-Carpaccio mit Fenchel-Apfelsalat, Pinienkernen Granatapfelkernen und Granny Smith Püree (Vegan)	16.50
Gebratene Wachtelbrust an Portweinjus Nudeln mit Trüffel aus Olten, junge Rüeblen	24.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	15.50
Fasanenroulade mit Holundersauce auf Linsen-Gemüsesalat mit Preiselbeermousse und Feigensenf	21.50

Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer, Koreander und Amarettoschaum	11.50
Waterzooi (belgische Spezialität) mit Einlage von Poulet oder Tagesfisch	16.50 (Als Hauptgang 34.--)

Fischgerichte

Gebratener Saibling an Verjussauce Steinpilzrisotto, Kürbispüree und Federkohl	49.50
Gebratener Meerwolf und Jakobsmuschel an Quittensauce blauer Kartoffelstock und Rahmsauerkraut	52.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	37.-- (als Vorspeise 24.--)

Fleischgerichte

Gebratenes Hirschfilet an Zwetschgen-Portweinsauce blauer Kartoffelstock, Federkohl und rotes Zwiebel-Chutney	46.50
SwissPrim Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	46.50
SwissPrim Rindsfilet mit Cima di rapa an Rotweinsauce Risotto mit Oltner Trüffel und Gemüse	54.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce und Safranrisotto	39.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse und Früchten	51.50
„Suure Mocke“ vom Biohof Scheibler Oftringen Kartoffelpüree und Gemüse	41.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	51.50
Rehrücken von der Jagdgesellschaft Kreuzberg, Dagmarsellen nach Art des Hauses (ab 2 Pers.)	pro Pers. 66.—
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	45.50

Pasta & vegetarisch

	Als Vorspeise	
Hausgemachte Nudeln an einer Trüffelrahmsauce mit Oltner Trüffel	22.50	34.50
Bramatamais Taler mit Kürbis-Apfelchutney Gemüse und Sanddornsauce		34.50
Pastinakenpüree mit Federkohl, rotes Zwiebel-Chutney Kürbis und Steinpilzen (Vegan)		34.50
Herbstlicher Wildbeilagenteller		34.50

Dessert

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

Schokoladenküchlein, mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce (20 Minuten)	16.50
Hausgemachte gebrannte Creme	9.50
Apfelsorbet mit Calvados	11.—
Zwetschgensorbet mit Sissacher Jeune Prune	11.—
Apfelstrudel mit Zimtglace und Vanillecreme	15.50
Coupe Mont-Blanc	15.50
Mango Panna Cotta mit Papayasorbet und Ananassalat mit Minze (Vegan)	15.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu	15.50
Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen.	
Käseauswahl	16.00

Dessertwein

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