

Yorspeisen

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Spargelsalat mit Champignons, Frühlingszwiebeln (vegan) Radieschen, getrockneten Tomaten und Bärlauchpesto	17.50
Tintenfisch-Carpaccio mit gebratenem Rouget Spargelsalat, Kresse-Panna Cotta und Passionsfrucht-Vinaigrette	26.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	17.50
Kalbstatare mit pochiertem Wachtelei, Brioche Frühlingssalat und Granny Smithpüree	25.50

Suppen

Spargelcremesuppe mit einem Rohschinken-Grissini	13.50
Frühlingszwiebelsuppe mit Räucherlachs und Meerrettich	15.50

Fischgerichte

Gebratenes Saiblingfilet auf Spargeln und Pastinakencreme Safransauce, confierte Cherry Tomaten und Bärlauchrisotto	51.50
Gebratenes Doradefilet an Portweinsauce Limonen-Kartoffelcreme mit Mönchsbart und Frühlingsgemüse	53.50

Fleischgerichte

Lammrack mit süß-saurem Rhabarber und Rotweinsauce Bärlauchpolenta und Frühlingsgemüse	51.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	47.50
Rindsfilet mit Blattpinat und getrockneten Tomaten Balsamicojus, junge Kartoffeln und Spargeln	55.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	42.50
Geschmorter Rinder Short Rib Kartoffelstock und Frühlingsgemüse	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
Portion weisse Spargeln mit Hollandaise, Béarnaise oder Tartarsauce	39.50	24.50
Zweierlei Spargeln mit Taleggio gratiniert und confierten Dattel-Tomaten	39.50	24.50
Bulgur-Frühlingsspfanne (vegan) mit Erbsenpüree, Basilikumpesto und gerösteten Mandeln	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
Zitronensorbet mit Limoncello	11.50
Himbeersorbet mit Prosecco	11.50
Kokosnussmousse mit Mango-Passionsfruchtsorbet und Schokoladen-Crunch	16.50
Erdbeer-Clafouti mit Rhabarbersorbet und Vanillesauce	16.50
Cheesecake mit Blaubeerenglace und Rhabarberkompott	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.—