

abendmenu

**04.11.2025 – 20.12.2025
Ferien 21.12.2025 – 05.01.2026
06.01.2026-10.01.2026**

Gruss aus der Küche

Schneekrabben Cocktail mit gebratener Crevette
Guacamole und Mango

Gebratene Wachtelbrust an Portweinjus
Nudeln mit Trüffel aus Olten, junge Rüebli

Gebratener Meerwolf mit Eierschwämmen
Mascarpone-Risotto mit Blaubeeren
Blattspinat

Entrecôte vom Biohof Scheibler an Pommerysenfsauce
Kartoffel Zitronen-Thymianpüree und Gemüse

Basler Läckerlimousse mit Traubensorbet
und marinierten Mandarinen

Preise

<i>Vorspeise / Hauptgang / Dessert</i>	74.--
<i>Fisch als Vorspeise / Hauptgang / Dessert</i>	79.--
<i>Vorspeise / 2. Vorsp./ Hauptgang / Dessert</i>	85.--
<i>Vorspeise / Fisch / Fleisch / Dessert</i>	91.--
<i>Vorspeise / 2. Vorsp./ Fisch / Fleisch / Dessert</i>	103.--

Allergene: Bitte informieren Sie
unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien