

Vorspeisen

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	17.50
Bunter Herbstsalat mit Nüssen, Apfel, gebratenem Kürbis Cranberry und Belper-Knolle an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette	17.50
Randen-Carpaccio mit Fenchel-Apfelsalat, eingelegter Walnuss Granatapfelkernen und Granny Smith Püree (Vegan)	17.50
Gebratene Wachtelbrust mit Kürbis Panna Cotta Rotkabis-Apfel-Nussalat und Feigen Chutney	26.50
Scampi Carpaccio und gebratener AlpenZander Papayasalat und Mango-Chili Vinaigrette	27.50

Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer, Koreander und Amarettoschaum	12.50
Pastinakensuppe mit Wildschweinrohschinkenstreifen und Kartoffelstroh	16.50

Fischgerichte

Gebratener Seeteufel im Wildschweinrohschinken mit Verjus-Sauce blauer Kartoffestampf und Wurzelgemüse	53.50
Gebratener AlpenZander auf einer Randen-Wasabisauce Risotto mit Marroni und Selleriepüree	51.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	38.— (als Vorspeise 25.--)

Fleischgerichte

Hirschentrecôte auf Hagenbuttensauce mit Trauben blauer Kartoffelstampf und Kürbis-Rosenkohl Gemüse	51.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	47.50
Rindsfilet mit frischen Steinpilzen Kartoffelgratin und Gemüse	55.50
Kalbschnitzel mit Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	42.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse und Früchten	53.50
„Suure Mocke“ vom Biohof Scheibler Oftringen Kartoffelpüree und Gemüse	42.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	52.50
Rehrücken von der Jagdgesellschaft Kreuzberg, Dagmersellen nach Art des Hauses (ab 2 Pers.)	pro Pers. 69.—
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
Pastinakenpüree mit Federkohl, rotes Zwiebel-Chutney Kürbis und Eierschwämmen (Vegan)		36.50
Herbstlicher Wildbeilagenteller		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
Zwetschgenstreuselkuchen mit Haselnussglace und Zimtcreme	16.50
Coupe Mont-Blanc	16.50
Apfel-Tiramisu mit Traubensorbet und Himbeercoulis	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.—