

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
Reh-Terrine mit einem Feigen-Trauben Chutney Brombeersauce und Rotkohl-Apfel-Nuss Salat	23.50

Suppen

Pastinakensuppe mit Wildschweinrohschinkenstreifen und Kartoffelstroh	16.50
--	-------

Fischgerichte

Gebratener Seeteufel im Wildschweinrohschinken mit Verjus-Sauce Blauer Kartoffestock und Wurzelgemüse	54.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	39.— (als Vorspeise 26.--)

Fleischgerichte

Hirschentrecôte mit einer Feigensenf-Kruste an Brombeerensauce Randen-Taglierini, Birnenkompott und Wurzelgemüse	51.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	48.50
Rindsfilet an Pommerysenfsauce Blauer Kartoffelstock, Blattspinat und Selleriepüree	56.50
Kalbsschnitzel mit Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	43.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse und Früchten	53.50
„Suure Mocke“ vom Biohof Scheibler Oftringen Kartoffelstock und Gemüse	43.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	53.50
Rehrücken von der Jagdgesellschaft Kreuzberg, Dagmersellen nach Art des Hauses (ab 2 Pers.)	pro Pers. 69.—
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	48.50

Pasta & vegetarisch

	Als Vorspeise	
Hausgemachte Nudeln an einer Trüffelrahmsauce mit frischem Trüffel	24.50	36.50
Süsskartoffel Taler mit Spinat, Auberginenpüree geröstete Mandeln und Federkohl (Vegan)		36.50
Herbstlicher Wildbeilagenteller mit Wildrahmsauce oder Selleriesauce		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
--	-------

Hausgemachtes Caramelköpfl mit Rahm	9.50
-------------------------------------	------

Apfelsorbet mit Calvados	11.50
--------------------------	-------

Zwetschgensorbet mit Sissacher Jeune Prune	11.50
--	-------

Süssmostcreme mit Apfel-Crumble und Schokoladenglace	16.50
---	-------

Coupe Mont-Blanc	16.50
------------------	-------

Haselnuss-Caramel Schnitte mit Zimtglace und Birnenkompott	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

Cuvée d'Or Dessert Siebe Dupf Kellerei, Liestal <i>Riesling-Sylvaner, Kerner</i>	5 cl	9.10
--	------	------

Castelanau de Suduiraut 13 Sauternes, <i>Sémillion, Sauvignon Blanc</i>	37,5 cl	61.—
--	---------	------