

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
Rehmousse mit gebratenem Hirschfilet und Cranberrykompott Waldorfsalat und Feigen Chutney	26.50
Dreierlei vom Schottischem Lachs mit Avocado Meeralgen-Salat und Limetten-Vinaigrette	27.50

Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer, Koreander und Amarettoschaum	12.50
Sauerkrautsuppe mit Waadtländer Saucissonwürfeln und Kartoffelstroh	16.50

Fischgerichte

Gebratene Dorade auf Selleriesauce mit schwarzem Knoblauch, Venererisotto und wilder Broccoli mit Pinienkernen	53.50
Gebratener Saibling an Chardonnaysauce Kartoffelstock mit Trüfflessenz und kleines Gemüse	51.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	38.— (als Vorspeise 25.--)

Fleischgerichte

Hirschfilet auf Apfelsauerkraut, Brombeerensauce Rosmarin-Kartoffeln und Kürbis-Rosenkohl Gemüse	51.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	47.50
Rindsfilet mit Eschalottenconfit Steinpilz-Gnocchis, Kürbispüree und Gemüse	55.50
Kalbschnitzel mit Zitronenbittersauce 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 Oltnen Trüffel	24.50	36.50
Gebackene Aubergine mit Pastinakenpüree (vegan) Flageolet-Bohnen, junge Rüebli und Peperonisalsa		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
Zwetschgenkompott mit Mandelglace und Quittencreme	16.50
Coupe Mont-Blanc	16.50
Apfel-Zimtschnitte mit Traubensorbet und Caramelcreme	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.—