

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 Schottischen Lachs mit Avocado Meeralgen-Salat und Limetten-Vinaigrette	27.50

Suppen

Kürbissuppe mit Ingwer, Koreander und Amarettoschaum	12.50
Sauerkrautsuppe mit Waadländer 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 Trüffellessenz 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
Kalbsschnitzel 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
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.—