

Vorspeisen

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Linsen-Federkohl-Ananas Salat (vegan) mit Granatapfelkernen, gebratenen Shiitake und Pecannüssen	17.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	17.50
Bunter Wintersalat mit Cranberry, Apfel, Rotkabis und Pecannüssen an einer Himbeer-Nuss Vinaigrette	17.50
Rinder Carpaccio mit Mesclunsalat, Cranberry Kompott gebratener Entenleber und Belper Knolle	28.50
Gebratener Rock Lobster mit Wasabicreme Avocado-Mangosalat und Papaya-Ingwer Coulis	28.50

Suppen

Gemüsesuppe mit rotem Curry (vegan) Kokosmilch und Zitronengras	15.50
Selleriecremesuppe mit geröstetem Speck und Brotcroûtons	15.50

Fischgerichte

Gebratener Saibling an Chardonnaysauce Wild Reis und Blattspinat mit Cherry Tomaten	52.50
Gebratener Skrei (Winterkabeljau) an Randen-Wasabisauce Kartoffel-Sauerkrautstock und Salicorn mit Pilzen	54.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	39.— (als Vorspeise 26.--)

Fleischgerichte

Lammrack an Balsamicosauce Oliven-Risotto und geschmortes Gemüse	52.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	48.50
Rindsfilet an Rotweinsauce mit Pilzen und Selleriepüree Kartoffelgratin und Blattspinat	56.50
Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	43.50
„Suure Mocke“ vom Biohof Scheibler Oftringen Kartoffelpüree und Gemüse	43.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	53.50
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	48.50

Pasta & vegetarisch

	Als Vorspeise	
Hausgemachte Nudeln an einer Trüffelrahmsauce mit Oltner Trüffel	24.50	36.50
Geschmortes Gemüse mit einem Onsen Ei und Federkohl		36.50
Süsskartoffel auf Blattspinat (vegan) mit Guacamole und Safransauce		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
Apfel-Tiramisu mit Mandarinsorbet und Himbeer-Coulis	16.50
Lebkuchen mit Mandelglace und Baileys-Creme	16.50
Coupe Mont-Blanc	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.—