

Vorspeisen

Grüner Salat	10.50
Gemischter Salat	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Brotcroûtons Ei und Datteln	15.50
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
Hirschfilet im Pistazienmantel und Rehroschinken mit Waldorfsalat, Portweingelee und Cranberrykompott	26.50
Gebratene Jakobsmuschel im Speckmantel auf Pastinakenpüree, Safransauce und Rahmwirsing	27.50

Suppen

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

Fischgerichte

Gebratenes Kabeljaurückenfilet auf Selleriesauce mit schwarzem Knoblauch Venererisotto und wilder Broccoli mit Pinienkernen	52.50
Gebratener AlpenZander und Jakobsmuschel an Chardonnaysauce Kartoffelpüree mit Trüffelessenz und kleines Gemüse	49.50
Frische Moules nach belgischer Art Pommes Frites	37.— (als Vorspeise 24.--)

Fleischgerichte

Gebratenes Hirschfilet im Pistazienmantel auf Feigensenfsauce Randen-Tagliarini, Rahmwirsing, Birnenpüree eingelegter Walnuss	49.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	46.50
Rindsfilet mit Cima di rapa an Rotweinsauce Nudeln mit Oltner Trüffel, rotes Zwiebel-Chutney und Gemüse	54.50
Kalbschnitzel mit Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	41.50
Rehschnitzel an Wildrahmsauce Spätzli, Herbstgemüse und Früchten	52.50
„Suure Mocke“ vom Biohof Scheibler Oftringen Kartoffelpüree und Gemüse	41.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	51.50
Rehrücken von der Jagdgesellschaft Kreuzberg, Dagmersellen nach Art des Hauses (ab 2 Pers.)	pro Pers. 68.—
Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	45.50

Pasta & vegetarisch

	Als Vorspeise	
Hausgemachte Nudeln an einer Trüffelrahmsauce mit Oltner Trüffel	22.50	34.50
Pastinakenpüree mit Federkohl, rotes Zwiebel-Chutney Kürbis und Eierschwämmen (Vegan)		34.50
Herbstlicher Wildbeilagenteller		34.50
Randen-Tagliarini mit Wirsing, Birnenpüree, Salbei eingelegter Walnuss und Belper Knolle		34.50

Dessert

Liebe Geniesser,
alle unsere Desserts und Glacen sind von Grund auf hausgemacht.

Schokoladenküchlein, mit Aceto Balsamico-Vanilleeis und Passionsfruchtsauce (20 Minuten)	16.50
Hausgemachte gebrannte Creme	9.50
Apfelsorbet mit Calvados	11.—
Zwetschgensorbet mit Sissacher Jeune Prune	11.—
Zwetschgenstreuselkuchen mit Zimtglace und Baileys Creme	15.50
Coupe Mont-Blanc	15.50
Zimt Panna Cotta mit karamellisierten Apfelscheiben und Sanddornsorbet	15.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu	15.50
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.—