

Vorspeisen

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen Avocado und Schlossberger (Käse) Limetten-Chili Dressing	16.50
Karamelisierter Geissenkäse vom Biohof Fischer Dagmarsellen mit Feigen-Chutney ,Mango und Sommersalat	17.50
Kurz gebratener Thunfisch mit Kalbfleischsauce, Büffel-Mozzarella Tomaten und Basilikum	23.50
Vitello Tonnato mit einem bunten Salatbouquet	21.50 / 35.--
Gebratener Rocklobster auf einem Tomatenfächer mit Büffel-Mozzarella und Basilikum Panna Cotta	26.50

Suppen

Gazpacho mit Basilikumsorbet	10.50
Waterzooi (belgische Spezialität) mit Einlage von Poulet oder Tagesfisch	13.50 (Als Hauptgang 28.—)

Fischgerichte

Gebratener Meerwolf auf Pulpo-Zucchettiragout Peperonata, Spinat-Tagliatelle, kleines Gemüse	49.50
Zander-Piccata auf Chardonnaysauce Gemüse-Gerstotto und Spitzkohl mit Eierschwämmen	45.50

Fleischgerichte

Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	43.50
Gebratene Entenbrust mit Honig-Ingwersauce Orangen-Risotto, Kefen und Pfirsichpüree	48.50
SwissPrime Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	44.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	49.50
SwissPrim Rindsfilet mit frischen Eierschwämmen Lavendel-Polenta und Gemüse	51.50
Kalbsschnitzel mit Zitronenbuttersauce und Safranrisotto	39.50
Geschmorter Rinder Short Rib mit Chimichurri mit Kartoffelstock und kleines Gemüse	39.50

Pasta & vegetarisch

		Als Vorspeise
Lavendel-Polenta mit Spitzkohl Eierschwämmen und Belper Knolle	33.50	
Hausgemachte Nudeln an einer Trüffelrahmsauce mit Oltner Trüffel	33.50	21.50
Curry-Gemüse mit Tofu (vegan) Mandelreis	33.50	

Dessert

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

Schokoladenküchlein, mit Passionsfruchtsauce und Vanilleeis mit weissem Aceto Balsamico	(20 Min.)	15.50
Hausgemachte gebrannte Creme		9.50
Zitronensorbet mit Limoncello		10.--
Himbeersorbet mit Prosecco		10.--
Aprikosenkompott mit Mandelglace und Amarettocreame		14.50
Himbeer-Panna Cotta und Mangosorbet (vegan) und marinierte Beeren		14.50
Blaubeer-Muffin mit Kirschenglacé und Erdbeer Coulis		14.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu		14.50
Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen.		
Käseauswahl Jumi		16.—

Dessertwein

„Flavia“, Sissacher Eiswein Familie Wiedmer, Zelglihof, Sissach	5 cl	9.10
Castelanau de Suduiraut 13 Sauternes, <i>Sémillion</i> , <i>Sauvignon Blanc</i>	37,5 cl	58.—