

Yorspeisen

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	13.50
Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichschnitzen Avocado und Schlossberger(Käse), Limetten-Chili Dressing	17.50
Kurz gebratener Thunfisch mit Kalbfleischsauce, Büffel-Mozzarella Tomaten und Basilikum	26.50
Vitello Tonnato mit einem bunten Salatbouquet	22.50 / 35.--
Gebratener Rocklobster auf mediterranem Gemüsesalat mit Tomatensauce, Baslikumpesto und Auberginenkaviar	27.50

Suppen

Gazpacho mit Basilikumsorbet	11.50
------------------------------	-------

Fischgerichte

Gebratener Meerwolf mit Rotweinschalotten an Basilikumschaum und mediterranes Tomatenrisotto	53.50
Gebratenes Saiblingfilet mit Eierschwämmen und Tomaten Kartoffel-Zitronen Thymian Püree und kleines Gemüse	51.50

Fleischgerichte

Kalbs-Cordonbleu mit Pommes frites und Gemüse	46.50
Lammrack mit getrockneten Tomaten und Geissenkäse an Ahornsirupsauce, Spinat-Tagliarini und Ratatouille	51.50
Rindsfilet Stroganoff Mandelreis oder hausgemachte Nudeln	47.50
Zartes Entrecôte vom Biohof Scheibler Oftringen Béarnaise Sauce, Kartoffelgratin und Gemüse	52.50
Rindsfilet mit Pfeffersauce Oliven-Polenta und Gemüse	55.50
Kalbsschnitzel mit Zitronenbuttersauce Safranrisotto und Gemüse	42.50
Geschmorter Rinder Short Rib mit Chimichurri mit Kartoffelstock und kleines Gemüse	42.50

Pasta & vegetarisch

	Als Vorspeise
Lavendel-Polenta mit Spitzkohl Eierschwämmen und Belper Knolle	36.50
Curry-Gemüse mit Tofu (vegan) Mandelreis	36.50

Dessert

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

Schokoladenküchlein mit Passionsfruchtsauce und Vanilleeis mit weissem Aceto Balsamico	(20 Min.)	17.50
Hausgemachte gebrannte Creme		9.50
Zitronensorbet mit Limoncello		11.50
Himbeersorbet mit Prosecco		11.50
Aprikosenkuchen mit Mandelglace und Baileyscreme		16.50
Himbeer-Zitronen-Schokoladen Schnitte mit Pistazienglace und Himbeercoulis		16.50
Pancake mit marinierten Beeren und Lavendelglace		16.50
Aktuelles Dessert aus dem Abendmenu		16.50
Kugeln Glace: Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die aktuellen Glace Aromen.		
Käseauswahl Jumi		17.—

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	61.—