

Vorspeisen	CHF
* Markbein ganz aus dem Ofen mit geröstetem Brot Fleur de sel	22 / 16
* Salat 'Michi' mit Eisbergsalat, Mais, Karotte, Salatgurke Tomate, Zwiebel und Knoblauch	15 / 12
* Junger Spinat Salat mit geriebener Belper Knolle an einem kalt gepressten Rapsöl und Limettensaft	18 / 14

Suppe

* Arlesheimer Weinsuppe	14 / 12
-------------------------	---------

Spezialitäten aus dem Osten

* Tlacenka s cibulou a octom <i>Schwartenmagen mit Zwiebel- Essigsauce</i>	18 / 14
Segedinsky gulas s knedlou <i>Szegediner Gulasch mit Hefeknödel</i>	36 / 32

Fisch

* Filet vom Seesaibling aus Luzern auf einem feinen Safran Risotto	46 / 41
---	---------

Zusätzlich frisches Gemüse	8
----------------------------	---

Fleischspezialitäten	CHF
* Riesen - Cordon Bleu vom Kalbfleisch 'Domino' Pommes Allumettes	48 / 39
* Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Estragon Sauce Frische Spätzli	46 / 40
* Geschmortes Bäggli vom Freilandsäuli Frische Spätzli	42 / 36
Geschnetzelte Niere vom Baselbieter Vollmilchkalb An einer groben Senfsauce Tagliatelle mit Butter	38 / 32

Dessert

* Hausgemachtes Schokoladenmousse	12 / 9
* Palatschinken (Crêpes) dafür brauchen wir etwas Zeit mit Vanilleglace und Konfitüre;	18 / 16
* Grossmutter's gebrannte Crème	12 / 9
* Schoggi Träumli aus dem Ofen; dafür brauchen wir etwas Zeit	16
* Käse Variationen vom Wirth's Huus	nach Aufwand
* Diverse Glace Sorten	4

★ Gluten freie Gerichte – Bitte lassen Sie es uns wissen

Gerichte ohne Kennzeichnung, können mit anderen Beilagen glutenfrei zubereitet werden.

Allergene

Sehr gerne sind wir Ihnen behilflich, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

Ausschliesslich bestes Schweizer Fleisch
in **Jenzer-Natura-Qualität**

**JEDEN MITTWOCH ABEND...
GROSSMUTTERS HACKBRATEN..!**

