

Vorspeisen

Markbein ganz aus dem Ofen mit geröstetem Brot
Fleur de sel

CHF

22 / 16

Salat 'Michi'
mit Eisbergsalat, Mais, Karotte, Salatgurke
Tomate, Zwiebel und Knoblauch

16 / 14

Carpaccio
Fein geschnittenes Rindfleisch mit Salz, Pfeffer
Limettensaft und unserem feinen Olivenoel

24

Suppe

Arlesheimer Weinsuppe

16 / 13

Spezialitäten aus dem Osten

Bramboracka
*Böhmische Kartoffelsuppe
mit getrockneten Steinpilzen*

16 / 13

Segedinsky gulas s knedlou
Szegediner Gulasch mit Hefeknödel

41 / 36

Fisch

Filet vom Schweizer Seesaibling aus Luzern
auf einem feinen Safran Risotto

50 / 45

Zusätzlich Gemüse

8

>>> **Wir verkaufen unser feines Tulone Olivenoel..!**
Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Fleischspezialitäten

CHF

*Riesen - Cordon Bleu vom Kalbfleisch 'Domino'
Pommes Allumettes

51 / 42

*Kalbsgeschnetzeltes an einer feinen Estragon Sauce
Frische Spätzli

49 / 44

*Geschmortes Bäggli vom Freilandsäuli
Frische Spätzli

42 / 37

Geschnetzelte Niere vom Baselbieter Vollmilchkalb
An einer groben Senfsauce
Hausgemachte Tagliatelle mit Butter

40 / 35

Dessert

*Hausgemachtes Schokoladenmousse

14 / 10

*Palatschinken (Crêpes) dafür brauchen wir etwas Zeit
mit Vanilleglace und Konfitüre;

20 / 18

*Grossmutter's gebrannte Crème

14 / 10

*Schoggi Träumli aus dem Ofen; dafür brauchen wir etwas Zeit

16

*Käse Variationen vom Wirth's Huus

nach Aufwand

*Diverse Glace Sorten

5

***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..!**

