



*Gastfreundschaft ist eine bestimmte Alltagskultur
im Umgang miteinander, die von Achtsamkeit, von Freiheit,
Toleranz und geteiltem Leben bestimmt wird.*

Wolfgang Vorländer

Looking for the English menu? Scan here.



Vorspeisen

Linsensuppe	13
mit Gemüse, Rauchwurst in Stücken und Speckwürfeli	
Œuf parfait	15
Perfekt gegartes Ei mit Selleriepüree, Rucola-Espuma und Speckwürfeli	
Tartelette périgourdine	16
Herzhafte Tartelette mit Poulet, Geflügelleber und Entenragout	
Gemischter Blatt- und Gemüsesalat	11
Blattsalat mit gerösteten Nüssen	10
Salat mit geräuchertem Poulet	16
Blattsalat mit geräucherten Poulet Streifen, Kartoffeln und Pilzen	

*Salate servieren wir mit hausgemachtem italienischen
oder dem klassischen Bienenberg Dressing*

Fleisch- und Fischgerichte

Zanderfilet auf Lauchfondue Kapern-Zitronen-Nussbutter, cremiges Risotto und Gemüse	38
Entrecôte mit Gorgonzola-Sauce, mit Pommes frites und Gemüse	39
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Weisswein-Salbei-Sauce, serviert mit Tagliatelle und Gemüse	40
Entenbrust mit Dreipfeffersauce, mit Kroketten und Gemüse	37
Tagliatelle mit zwei Sorten Lachs	35

Schweinsfilet Mignon mit körnigem Senf 35
mit Reis und Gemüse

Kalbs Cordon bleu 41
Hausgemachtes Cordon bleu, serviert mit Pommes frites und Gemüse

Kalbsbries mit Morcheln 38
mit Reis und Gemüse

Samariter Teller (Montag bis Samstag) 17
Retten Sie Essen! Dieser Teller ist ein Tagesgericht aus zu viel produzierten Speisen.
Sie können wählen, ob vegetarisch oder mit Fleisch.
Hier gilt: «äs het, solang's het».

Vegetarische Gerichte

Gnocchi-Gratin 29

Hausgemachter Gnocchi-Gratin mit Broccoli, Ingwer und Sesam

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta und Spinat 28

Gefüllte Cannelloni mit einer feinen Ricotta-Spinat-Füllung, überbacken mit einer milden Tomatensauce und gratiniertem Käse

Risotto mit Waldpilzen und Parmesanchip 32

Paneer-Curry mit Süßkartoffel 31

Würziges Paneer-Curry, mit Spinat gefüllte Süßkartoffel

Hausgemachte Spätzli 27

mit Münsterkäsecreme und Kümmel

Desserts

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Kern 16
mit flüssigem Himbeer-Kern und Vanillesauce

Karamellisierte Clementine 13
mit Espresso-Coulis und Vanilleglace

Praliné-Parfait 15
mit Schlagrahm und gehackten Haselnüssen

Sorbet Colonel 10
Zitronensorbet mit Vodka – das Dessert, das immer Platz hat

Affogato 7
Eine Kugel Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso

Portion Vermicelles mit Rahm 14/10

Weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Dessertkarte!



Allergene und Unverträglichkeiten

Für Auskünfte zu Allergenen oder Intoleranzen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.

Herkunftsdeklaration

Rind-, Kalb- und Schweinefleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Ente: Frankreich

Lachs: Norwegen

Zander: Wildfang, Peipsi See, Estland

Unser Brot kommt von der Bäckerei Ziegler aus Liestal.

Gemüse und Früchte beziehen wir von der AG für Fruchthandel in Münchenstein.



safruits
AG FÜR FRUCHTHANDEL

Wertvolle Lebensmittel

Wir setzen uns für einen verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln ein. Ist Ihnen die Portion zu gross, können Sie sich die Reste von Ihrem Teller einpacken lassen, später zuhause erhitzen und geniessen.