



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

Wolfgang Vorländer

To view the menu card in English, scan the QR code:



Salate plus

Assortierte Salate 11

Alpenblicksalat im Topf – Sauce im Bügelfläschli 13/10

vermischte Gemüse- und Blattsalate, mit Baselbieter Ei- und hausgemachten Brotwürfeln, veredelt mit Berner Oberländer Hobelkäse

Käseterrine mit geräuchertem Bündner Lachs 14/11

in Begleitung von einem Spargel-Rhabarbersalat

*Salate servieren wir mit hausgemachtem italienischen,
dem rassigen Abendrot- oder dem klassischen Bienenbergdressing*

Das Bienenberg-Kombi auf dem Holzbrett serviert
alles auf einem, eines für alle 16/12

Tagessüppchen, Saisonsalat und eine Überraschung

Spargelrahmsuppe 9

mit einer Parmesan Rahmrosette


Bärlauchrahmsuppe im Bügelglas serviert 9


mit Blütenrahmrosette

Frei von Fleisch

Vegane Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet

Spargel-Morchel Risotto mit einem Hauch Tomate 28/24
verfeinert mit Rahm, separater Parmesan

Spaghetti alla Norma  27/23
mit Aubergine, Tomatensauce und Käsealternative
auf Wunsch mit Pecorino (nicht vegan)

Frutiger Tofu mit Schweizer Alpenkräuter  32/28
Ofenkartoffeln und kontrastfarbiges Gemüse

Hausgemachter glutenfreier Gemüseburger 35/31
gemischter Wildreis und buntes Gemüse

Panierte Selleriescheiben  36
gefüllt mit Wirz und einer Käsealternative
serviert mit Pommes frites und buntem Gemüse

Spargeln

Vegane Gerichte sind mit einem 🌿 gekennzeichnet

Spargel – Morchel Risotto mit einem Hauch Tomate 28/24
verfeinert mit Rahm, separater Parmesan

Weisse Spargeln 29
mit Veganer Mayo 🌿
oder mit Kräuter Hollandaise und einer Walliser Aprikosen-Mayonnaise

Weisse Spargeln mit Parma Schinken und Melone 34
mit Kräuter Hollandaise und einer Walliser Aprikosen-Mayonnaise

Aus heimischen Wassern

Gebratenes Lachsforellenfilet 41
angegossen mit frischen Morcheln, Spargeln und Bärlauch
mit Gemischter Wildreis und Gemüse als Vitaminbeilage

Knusperli vom Gotthard Zander mit Quarksauce 39/35
mit Ofenkartoffeln und buntem Gemüse

Typisch Bienenberg

Filets vom Bienenberg Kalb mit Walliser Aprikosen 47/43

Am Fusse des Bienenberges, wo die Familie Rupp ein Landwirtschaftsgut betreibt, ist dieses Kalb aufgewachsen. Das Gericht servieren wir Ihnen mit Bärlauchnudeln und buntem Gemüse.

Der Samariter Teller (Montag bis Samstag) 13

Retten Sie Essen! Dieser Teller ist ein Tagesgericht aus zu viel produzierten Speisen. Auch die Mitarbeitenden im Service können Ihnen nicht sagen was es auf dem Teller hat. Sie können aber wählen, ob vegetarisch oder mit Fleisch. Hier gilt: «äs het, solang's het».

Spaghetti «Herrenmatt» 24

geschnetzelter Brust einer Legehennen
an sämiger Steinpilzsauce

Fleischgerichte

Schweinssteak mit Kräuterkruste 33
auf würziger Körnersenfsauce mit Dill,
begleitet von gemischtem Wildreis und buntem Gemüse

Geschnetzelte Kalbsleber 33/29
mit Zwiebeln- und Cherry Tomaten, mit Balsamico
abgelöscht und mit hausgemachter brauner Sauce ergänzt,
serviert mit Bärlauchnudeln und buntem Gemüse

Emmentaler Entrecôte Vitamin & Protein 39
serviert mit Kräuterbutter viel buntem Gemüse oder mit Salaten
auf Wunsch mit einer Portion Pommes frites 44

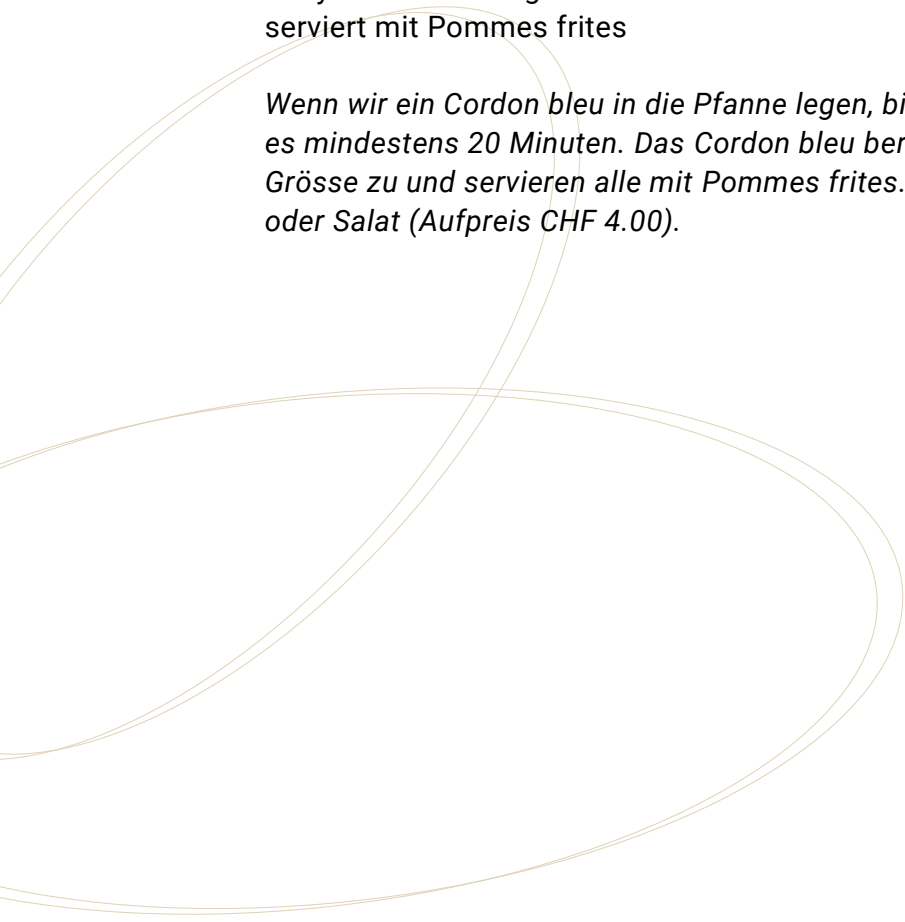
*Sie können die Stärkebeilagen ersetzen durch Bärlauchnudeln,
gemischtem Wildreis, Ofenkartoffeln oder Pommes frites*

Cordon bleu

Cordon bleu vom Schwein mit Walliser Raclettekäse AOP 39
mit Hinter- und Rohschinken, serviert mit Pommes frites

Cordon bleu vom Kalb Mont Vully Le Réserve 43
mit dem Weltmeisterkäse von Wiscosin 2022. Der reife Käse wird mit Mont Vully Pinot Noir eingerieben. Gefüllt mit Hinterschinken und Steinpilzen, serviert mit Pommes frites

Wenn wir ein Cordon bleu in die Pfanne legen, bis wir es ihnen servieren, dauert es mindestens 20 Minuten. Das Cordon bleu bereiten wir in der bekannten Grösse zu und servieren alle mit Pommes frites. Auf Wunsch auch mit Gemüse oder Salat (Aufpreis CHF 4.00).





Allergene und Unverträglichkeiten

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

Herkunftsdeklaration

Gesundes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und regionaler Herkunft ist uns wichtig. In dieser Karte kommen Fleisch und Fisch aus der Schweiz.

Unser Brot kommt aus der Schweiz. Teils hausgemacht, teils von der Bäckerei Ziegler in Liestal. Kleinbrote und andere Frischbackwaren vom Grossisten.

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.