



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.
Vous cherchez le menu en français ? Scannez ici.



Vorspeisen und Suppen

Geräucherte Randen mit Ziegenkäsemousse	13
Blattsalat mit gerösteten Walnüssen und Kürbiskernen	11
Feigen Carpaccio mit Schinken, Rucola, Roquefort-Käse und eingelegten Pfifferlingen	16
Kürbiscremesuppe	12

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

Fleisch- und Fischgerichte

Hirschpfeffer mit Herbstbeilagen	38
Rehrücken an Ponzu Jus	40
mit gebratenen Kräutersaitlingen, Kürbisrisotto (Ponzu ist eine zitronige Sauce aus der japanischen Küche)	
Kalbs Cordon bleu	43
mit Wildschweinrohschinken und Bergkäse, dazu Pommes frites und Gemüse	
Lammkarree mit Jus und Ofengemüse	42
Seesaibling an Senfkörnern und Estragonsauce	38
serviert mit Venere-Reis und Edamame	
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

Herbstteller mit Grappa-Rahmsauce 35

Pilzpasta mit Spinat an Miso-Rahmsauce 33

Miso ist eine japanische Würzpaste

Blumenkohlsteak auf Pastinaken-Bohnen-Püree 33

an einer Salsa verde mit gerösteten Haselnüssen

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».

Desserts

Zwetschgensorbet mit einem Schuss Vieille Prune	14
Safran-Passionsfrucht-Birnen mit Mascarpone-Creme und Mojito-Sorbet	15
Vermicelles	10/13
Nesselrode	17

Weitere Desserts finden Sie in unserer separaten Dessertkarte!

Weine im Offenausschank

Weisswein

Cuvée d'Or blanche VdP <i>Riesling-Sylvaner, Gutedel, Kerner</i>	NWCH	7.50 / 22.50 / 37.00
Sauvignon blanc	BL	7.70 / 22.50 / 38.00
Pago de Valdoneje Godello DO <i>Godello</i>	Bierzo (E)	7.30 / 21.50 / 36.00

Rotwein

Cuvée d'Or rouge <i>Cabernet Dorsa, Pinot Noir</i>	NWCH	7.50 / 22.50 / 37.00
Soleterno, Assemblage Rouge VdP <i>Merlot, Gamaret, Garanoir</i>	VS	7.20 / 20.00 / 32.00
Château Puyfromage Rouge AC <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Bordeaux (F)	7.50 / 21.00 / 34.00

Rosé

Cuvée d'Or Rosé <i>Pinot Noir, Cabernet Dorsa</i>	NWCH	7.50 / 21.00 / 34.00
--	------	----------------------

Schaumwein/Cüpli

Daldin Lenà Rosé Brut D.O.C. <i>Pinot Noir</i>	Veneto (I)	10 cl 9.00
---	------------	------------

Apéritifs, Drinks und Cocktails

Drinks & Cocktails

Weitsicht

Ein appetitanregender Pre-Dinner-Cocktail mit Rum, San Bitter und Grapefruitsaft 12.00

Stand by

Der perfekte Ausklang nach dem Essen.

After-Dinner Cocktail mit Cognac, Cointreau und weissem Rum 13.00

Aperol Sprizz 12.00

Alkoholfreie Apéritifs und Longdrinks

Bitter Love 12.00

Sanbitter, Tonic Water, Grapefruit Soda, Grenadine

Sweet Dreams 10.80

Citro, Red Berry, Soda, Himbeer,

Klassiker

Gespritzter Weisswein 8.00

Martini bianco / rosso 15 % Vol. 5 cl 8.00

Cynar 16.5 % Vol. 4 cl 8.00

Campari 23 % Vol. 4 cl 8.00



Allergene und Unverträglichkeiten

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

Herkunftsdeklaration

Kalbfleisch: Schweiz

Lamm: Australien

Wild: Österreich

Seesaibling: Island

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.