



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

Wolfgang Vorländer

For the menu in English, scan the QR code:



Vorspeisen

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat	14
Blattsalat mit gerösteten Erdnüssen	14
Perfektes Ei auf Erbsenpüree mit Speckschaum	14
Hummerbisque	16
Tomaten-Oliven-Salat mit Büffelmozzarella	14
Gourmet Salat	17
mit Rauchlachs, Crevetten, Schinken Ziegenkäse und geräucherter Ente	
Gemischter Schinken mit passenden Garnituren	14

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

Spargel

Weisser Spargel 31
mit Hollandaise oder Kräutervinaigrette

Weisser Spargel 37
begleitet von Schwarzwälderschinken

Weisser Spargel 39
begleitet von Räucherlachs



Fleischgerichte

Schweinsfilet Mignon mit Senfsamen Schalotten Reis und Gemüse	35
Gefüllte Perlhuhnbrust an Cognac-Sauce Kroketten und Gemüse	44
Rindfleisch-Burger mit Raclettekäse, Speckchips, rote Zwiebeln, Sherry-Mayonnaise, Salat, dazu servieren wir Pommes frites	43
Geschmorte Lammhaxe mit Thymian-Balsamico-Sauce, Kartoffeln und Gemüse	55
Kalbs Cordon bleu mit Pommes frites und Gemüse	43
Kalbsrahmschnitzel Mit Champignon-Rahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse	42
Samariter Teller (Montag bis Samstag) 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, solange's het».	17

Fischgerichte

Gefüllte Lachsforellen-Roulade mit Kerbelschaum 42
Kartoffeltrio, gedämpfte Karotten und Rettich

Gebratene Crevetten an Limettensauce 39
mit Reis und Gemüse

Gratiniertes Kabeljaufilet 41
an Weisswein-Butter-Sauce, cremiges Risotto und Gemüse

Linguine alle Vongole 39
Linguine mit Venusmuscheln

Vegetarische Gerichte

Polenta mit marinierten getrockneten Tomaten 38
mit Gemüsestreifen und würziger Tomatensauce

Cremiges Risotto mit Waldpilzen 32

Gemüse-Kartoffelstampf Auflauf 34
mit Kartoffel-Lauch-Stampf und Kräutersauce

Desserts

Tiramisu mit Spekulatius und Kokosmilch 14

Pistazien-Crème-brûlée 15

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Kern 16
mit Vanilleglace und Schlagrahm (ca. 10' Wartezeit)

Panna Cotta mit roten Früchten 13

Baba au Rhum 14
Luftiges Hefeküchlein mit aromatischem Rhum Sirup getränkt

Sorbet Colonel 10
Zitronensorbet mit Vodka

Tagestörtchen 6

Affogato 7
Eine Kugel Vanilleglace mit frisch gebrühtem Espresso



Allergene und Unverträglichkeiten

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

Herkunftsdeklaration

Fleisch: Schweiz

Kabeljau und Rauchlachs: Norwegen

Lachsforelle: Dänemark

Crevetten: Vietnam

Hummer: Kanada

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.