Hotel
bienenberg



L'hospitalité est une culture du quotidien dans les relations humaines, fondée sur l'attention, la liberté, la tolérance et le partage de la vie.

Wolfgang Vorländer

Entrées et potages

Betteraves fumées, mousse de chèvre	13
Salade verte aux noix et graines de courge grillées	11
Carpaccio de figues au jambon, roquette, fromage Roquefort et girolles marinées	16
Velouté de courge	12

Nous servons les salades avec notre vinaigrette italienne maison
ou la vinaigrette classique du Bienenberg

Viandes et poissons

Civet de cerf, garniture d’automne 38

Selle de chevreuil, jus au ponzu 40
avec pleurotes de panicaut aux herbes poêlés, risotto de courge
(le ponzu est une sauce citronnée de la cuisine japonaise)

Cordon bleu de veau 43
au jambon cru de sanglier et fromage de montagne, pommes frites et légumes

Carré d’agneau, jus et légumes rôtis 42

Omble chevalier, sauce aux graines de moutarde et estragon 38
servi avec riz Venere et edamame

Assiette Samaritain (du lundi au samedi) 17
Sauvez la nourriture ! Cette assiette du jour est composée d’aliments produits en trop grande quantité. Vous pouvez choisir une version végétarienne ou avec viande. Ici, c’est : « äs het, solang’s het ».

Plats végétariens

Assiette d’automne, sauce à la crème et à la grappa 35

Pâtes aux champignons et épinards, sauce crémeuse au miso 33
Le miso est une pâte d’assaisonnement japonaise

Steak de chou-fleur sur purée de panais et haricots 33
avec salsa verde et noisettes grillées

Assiette Samaritain (du lundi au samedi) 17
Sauvez la nourriture ! Cette assiette du jour est composée d’aliments produits en trop grande quantité. Vous pouvez choisir une version végétarienne ou avec viande. Ici, c’est : « äs het, solang’s het ».

Desserts

Sorbet aux pruneaux, avec une touche de Vieille Prune	14
Poires au safran et fruit de la passion avec crème de mascarpone et sorbet mojito mit Mascarpone-Creme und Mojito-Sorbet	15
Vermicelles	10/13
Nesselrode	17

Vous trouverez d'autres desserts dans notre carte des desserts séparée !

Vins au verre

Vin blanc		**10 / 30 / 50 cl**
Cuvée d'Or blanche VdP *Riesling-Sylvaner, Gutedel, Kerner*	NWCH	7.50 / 22.50 / 37.00
Sauvignon blanc	BL	7.70 / 22.50 / 38.00
Pago de Valdoneje Godello DO *Godello*	Bierzo (E)	7.30 / 21.50 / 36.00

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

Rosé		
Cuvée d'Or Rosé *Pinot Noir, Cabernet Dorsa*	NWCH	7.50 / 21.00 / 34.00

Vins mousseux / Cüpli		
Daldin Lenà Rosé Brut D.O.C. *Pinot Noir*	Veneto (I)	10 cl 9.00

Apéritifs et cocktails

Drinks & Cocktails

Weitsicht
Un cocktail apéritif avant le repas avec rhum, Sanbitter et jus de pamplemousse 12.00

Stand by
La parfaite conclusion après le repas.
Cocktail digestif avec cognac, Cointreau et rhum blanc 13.00

Aperol Sprizz 12.00

Apéritifs et long drinks sans alcool

Bitter Love 12.00
Sanbitter, tonic, soda au pamplemousse, grenadine

Sweet Dreams 10.80
Citro, Red Berry, soda, framboise

Classiques

Vin blanc coupé d'eau gazeuse			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

Hotel bienenberg

Allergènes et intolérances

Pour toute information concernant les allergènes ou intolérances présents dans les différents plats, veuillez vous adresser à notre personnel.

Déclaration de provenance

Viande de veau : Suisse
Agneau : Australie
Gibier : Autriche
Omble chevalier : Islande

Notre pain provient de la boulangerie Ziegler à Liestal.
Nous nous approvisionnons en légumes et fruits auprès de AG für Fruchthandel à Münchenstein.

ZIEGLER

safruits
AG FÜR FRUCHTHANDEL

Aliments précieux

Nous nous engageons pour une utilisation responsable des aliments. Si la portion est trop grande pour vous, nous pouvons emballer les restes de votre assiette afin que vous puissiez les réchauffer et les déguster chez vous plus tard.