



Hotel
bienenberg



*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 in English, scan the QR code:



Vorspeisen

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat 12

Blattsalat 10

Alpenblicksalat im Topf – Sauce im Bügelfläschli 14/19

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

Salate servieren wir mit hausgemachtem italienischen oder dem klassischen Bienenberg Dressing

Erbsenschaumsüppchen 12

mit Minze, Apfel und erfrischendem Joghurt

Wildterrine mit einer Cumberlandsauce 19

dazu Orangenfilets und kleines Salatbouquet

Carpaccio vom Rindsfilet mit Limette und Orange 20

dazu frischer Parmesan und mariniertes Rucola Salat

Rindstatar 18


mit Kräutermayonnaise Zwiebeln, Kapern und Butters toast
dazu mariniertes Wildkräutersalat

Frei von Fleisch

Vegane Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet

Geschmorter Chicorée auf Safran-Ingwer Rüepli  28
mit gebratenen Pilzen aus heimischen Wäldern, dazu Reis

Hausgemachte Kartoffelgnocchi 28
mit Kürbis, Kernöl und frischem Parmesan

Weisswein Risotto mit Radicchio 25
verfeinert mit Baumnüssen und Baselbieter Honig
dazu frischer Parmesan und gebratene Pfifferlinge
dieses Gericht können wir Ihnen auch in veganer Variante zubereiten 

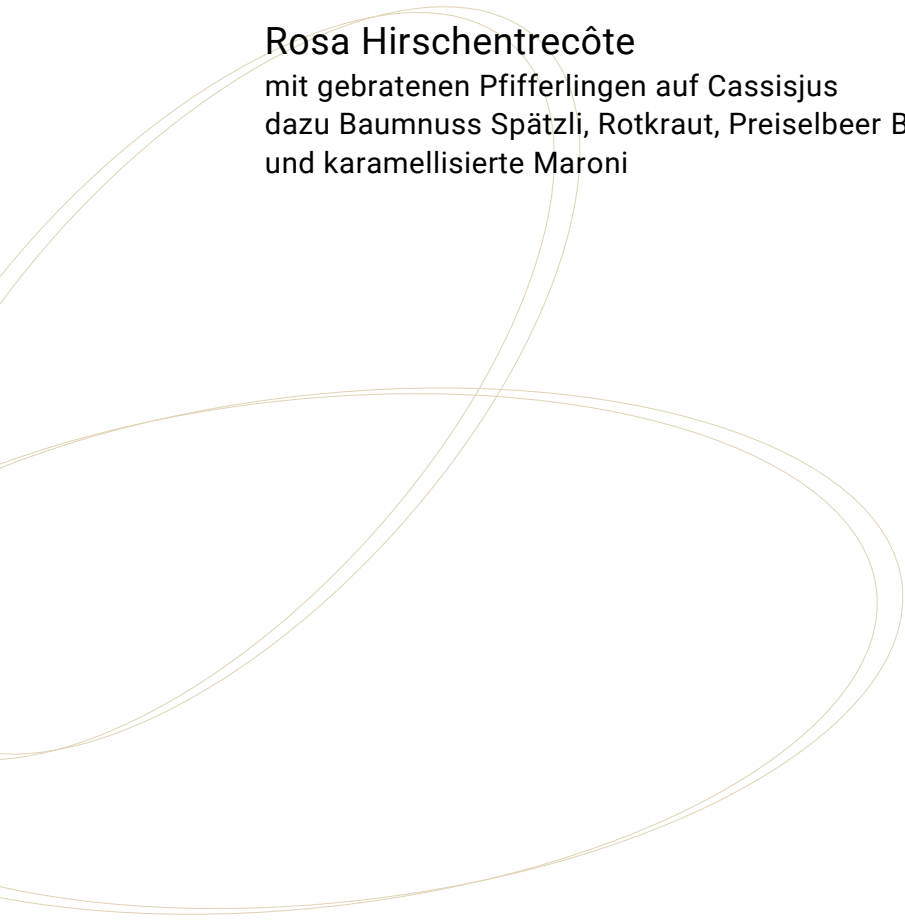
Vegi Samariter Teller (Montag bis Samstag) 15
Retten Sie Essen! Dieser Teller ist ein Tagesgericht aus zu viel produzierten
Speisen. Sie können wählen, ob vegetarisch oder mit Fleisch.
Hier gilt: «äs het, solang's het».

Wildgerichte

Rehpfeffer mit hausgemachten Baumnußspätzli 39
dazu Rotkraut und Preiselbeerbirne

Rehschnitzel mit Thymianjus und karamellisierten Maroni 43
dazu hausgemachte Baumnußspätzli, Apfelrotkraut und Preiselbeer Birne

Rosa Hirschentrecôte 45
mit gebratenen Pfifferlingen auf Cassisjus
dazu Baumnuß Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer Birne
und karamellierte Maroni



Fleisch und Fisch

Zanderknusperli im Weinteig 39/35
mit hausgemachter Tartarsauce, frischer Zitrone, dazu Pommes frites

Zartes Rindsfilet mit einer Kräuterkruste, auf Portweinjus 44
dazu Pommes frites und frisches Gemüse

Kalbsleberli mit Zwiebeln und Cherry Tomaten 39/36
serviert mit Tagliatelle und buntem Gemüse

Cordon bleu vom Schwein 39
serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Rindstatar 28
mit Kräutermayonnaise Zwiebeln, Kapern und Butters toast
dazu mariniertes Wildkräutersalat

Samariter Teller (Montag bis Samstag) 15
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».

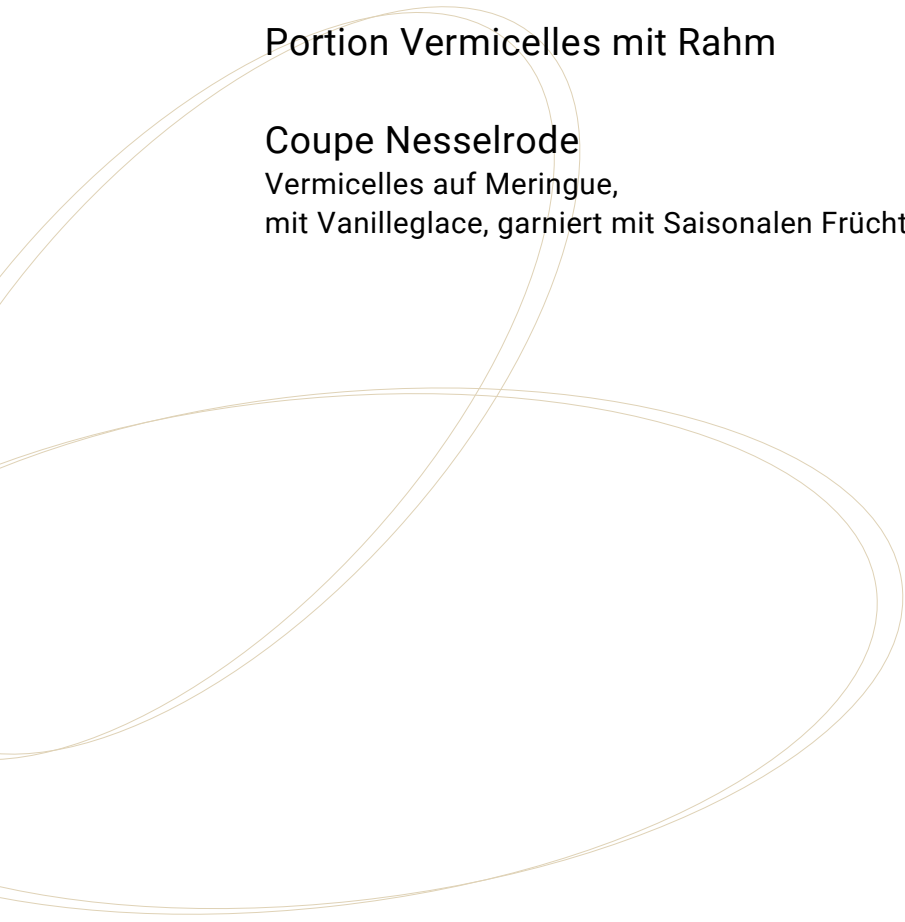
Desserts

Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne 12
dazu frische Früchte und Honigglace

Hausgemachtes Mousse vom Lebkuchen 13
dazu Zwetschgenkompott und Vanilleglace

Portion Vermicelles mit Rahm 12/9

Coupe Nesselrode 15
Vermicelles auf Meringue,
mit Vanilleglace, garniert mit Saisonalen Früchten und Schlagrahm





Allergene und Unverträglichkeiten

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

Herkunftsdeklaration

Fleisch: Wir verwenden Schweizer Fleisch von der Metzgerei Jenzer

Rehschnitzel: Deutschland

Hirschentrecôte: Österreich

Zander: Wildfang Peipsi See, Estland

Unser Brot kommt von der Bäckerei Ziegler aus Liestal.

Kleinbrote und andere Frischbackwaren vom Grossisten.

Gemüse und Früchte beziehen wir bei der AG für Fruchthandel und saisonal von unseren Nachbarn.



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.