



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 13

Nüsslisalat 17
mit Speckchip, pochiertem Ei und Croutons

Alpenblicksalat im Topf – Sauce im Bügelfläschli 18/22
vermischte Gemüse- und Blattsalate, mit Baselbieter Ei- und hausgemachten Brotwürfeln, veredelt mit Hobelkäse

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

Klare Tomatenessenz 12
mit Tomaten-Concassé, frischem Basilikum und Griessklössen

Randencarpaccio mit lauwarmem Ziegenkäse 20
mit Bienenberg Honig und karamellisierter Birne

Rindstatar 21
mit Kräutermayonnaise Zwiebeln, Kapern und Butterstoast
dazu mariniertes Wildkräutersalat

Frei von Fleisch

Vegane Gerichte sind mit einem  gekennzeichnet

Hausgemachter Bohnenburger auf Limettensauce  31
dazu Couscous, frischer Blattspinat und gebratenen Pilzen

Spaghetti in Safransauce mit Fenchel und rotem Mangold 32
dazu gebratenen Jakobsmuschel und Pumpernickel

Weisswein Risotto mit Radicchio 28
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».

Fleisch und Fisch

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

Rosa Kalbskotelett mit Pistazienkruste auf Schalottenjus 44
dazu hausgemachte Butterrösti und buntes Gemüse

Zarte Kalbsleber in Salbei-Weisswein Butter 39
mit frischer Tomate, dazu Tagliatelle und buntes Gemüse

Wienerschnitzel 43
in Butterschmalz gebacken, dazu Preiselbeer Pfirsich, frische Zitrone,
Buttererbsen und Kartoffel-Selleriecreme

Cordon bleu vom Schwein 41
serviert mit Pommes frites und Gemüse garnitur

Rindstatar	34
mit Kräutermayonnaise Zwiebeln, Kapern und Butters-toast dazu mariniertes Wildkräutersalat	
Bienenberg Burger	42
saftiges Rindfleisch im Briochebrötchen, reichlich garniert mit Tomate, Eisbergsalat, Gemüsestroh dazu gebackene Zwiebelringe, Pommes frites und Coleslaw Salat	
Kalbsbratwurst im Rosmarin- Speckmantel	29
auf Bierjus, dazu Pommes frites und buntes Gemüse	
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

Hausgemachte Crème Brûlée von der Tonkabohne 14
dazu frische Früchte und Honigglace

Fruchtige Zitronentarte mit Baiser 16
dazu hausgemachtes Quittenkompott, Schoko Crunch und Vanilleglace

Portion Vermicelles mit Rahm 14/10

Coupe Nesselrode 18
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

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.



Natura-Qualität

Familientradition seit 1898



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.