

# SCHIFF



SONNTAGSKARTE



GENUSS AM FLUSS

# VORSPEISEN

<b>Saisonaler Blattsalat</b> mit Kernen	9.50
<b>Gemischter Salat</b> mit Kernen und Croûtons	15
<b>Apéro-Plättli</b> Rohschinken, Mortadella, Appenzeller, Brie, Parmesan, Feta, marinierte Oliven, marinierte Tomaten, Focaccia, Tapenade	30
<b>Tatar aus Schweizer Rindfleisch</b> mit Kaperncrème, getrockneten Tomaten, süssem Senf, Zitronen-Mayonnaise, Toast und Pinienkernen	26 / 36
<b>Kalte Erbsen-Minz-Suppe</b> mit Joghurt, Zitronenöl und Kräuter-Croûtons	14

# HAUPTSPEISEN

<b>Hausgemachtes Kalbs-Cordon-bleu</b> mit Bauernschinken, Greyerzer und Fribourger Vacherin, dazu Pommes frites und Saisongemüse	48
<b>Egli-Knusperli</b> mit gemischtem Salat	29 / 36
<b>Zanderfilet</b> mit Safranrisotto, dazu marinierte grüne Bohnen und Radieschen, feinem Champagnerschaum und Zitronenöl	42
<b>Entrecôte</b> mit Chimichurri, Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln	52
<b>Ravioli mit Feigen und Pecorino</b> mit frischer Ricotta-Sauce und Walnüssen	32

## UND DAZU...

<b>Cabernet Blanc</b>	1 dl	9
2024, Siebe Dupf Kellerei, Basel-Landschaft	7.5 dl	59



# DESSERT

## GLACE UND COUPE

<b>Coupe Brookie</b>	15	<b>Glace, pro Kugel</b>	3.80
Vanilleglace, hausgemachte Cookie- und Brownie- Stückchen und Karamellsauce		Schokolade, Vanille, Pistazie, Mokka	
<b>Coupe Affogato</b>	14	<b>Sorbet, pro Kugel</b>	3.80
Vanilleglace, Schokoladenglace, Espresso und Baileys		Zitrone, Mango, Himbeere	
<b>Coupe Melba</b>	14	<b>Verfeinert mit Schlagrahm</b>	1.50
Vanilleglace, Pfirsich, Himbeer-Coulis, Mandelblättchen und Schlagrahm			

## ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

<b>Schokoladenmousse «Extra Dark»</b>	15
mit hochwertigem Olivenöl, Fleur de Sel, frischen Himbeeren und Kakao-Crumble	
<b>Pfirsich-Tiramisu (ohne Kaffee)</b>	14
mit frischen und hausgemachten, eingelegten Pfirsichen	
<b>Kokos-Panna-Cotta</b>	14
mit Mango, Limette und Passionsfrucht	

